



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

QUESO DE CAQUETÁ

“EN LA PUERTA DE ORO DE LA AMAZONÍA”

POR. CHEF LUIS ALBERTO MARTÍNEZ



EJECUTADO POR:



QUESO DE CAQUETÁ

“EN LA PUERTA DE ORO DE LA AMAZONÍA”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

El ingreso del ganado bovino a los suelos del actual territorio del Caquetá, tiene como periodo de referencia la segunda mitad del siglo XVIII, por medio de uno de los constantes viajes de Fray Juan de Santagertrudis. Posterior a esto, se desarrollaron procesos de reproducción y crianza efectivos con la llegada al territorio de colonos que cruzaban los suelos del pacífico y la región andina colombiana.

El queso del Caquetá, es el marco de referencia de diversos subproductos de la leche del ordeño de las vacas criollas de la región, en donde se han estandarizado procesos puntuales como la corrección de la acidez, elaboración del cuajo y la preparación de la salmuera sin la incorporación de aditivos.

El análisis de elementos climáticos “mesoclimas y macroclimas” y su impacto en el desarrollo agropecuario es importante para la sostenibilidad en diversos ámbitos, en primera instancia, la sostenibilidad ambiental ya que estos factores climáticos que se consideran variables, pueden generar cambios drásticos en la productividad de los animales en pie y la calidad de la leche. De igual manera el manejo de los recursos naturales teniendo como principal factor la tala indiscriminada para ampliar los terrenos de crianza bovina; es por esta razón que en el territorio se ha implementado la estrategia “cero deforestación” que consiste en conservar los recursos naturales e incrementar las plantaciones.

En segunda instancia la sostenibilidad de la cultura perpetuando sus costumbres tradicionales, generando apropiación. Esta cadena de valor cuenta con un promedio de 1500 familias productoras, 75000 hectáreas de producción, e industrias de transformación en los municipios de Florencia, San Vicente del Caguán, El Paujil, Puerto Rico, Puerto Milán y Montañita.

Según la cartilla del Modelo de Quesería Rural Caquetá, emitida en el año 2020; los elementos básicos que se requieren para la elaboración del queso son: La realización de un análisis al estado de salud de las vacas, la alimentación con forrajes verdes para obtener el color blanco cremoso de la leche, un ambiente con temperaturas promedio entre los 12°C y los 18°C, una pasteurización inicial de 63°C y final de 73°C, la obtención del cuajo coagulando la caseína de la leche, el corte de la cuajada, el reposo, desuerado y el posterior salado.

El queso picado salado industrial, queso doble crema y quesillo, son las tres referencias del queso del Caquetá que obtuvieron la protección por denominación de origen otorgada por la Superintendencia de Industria y Comercio en el mes de noviembre de 2011.

El comité departamental de ganaderos ha implementado la ruta del queso como estrategia para el fortalecimiento de la cadena de valor de producción láctea de las queserías rurales para hacer más eficiente su participación y comercialización.

El queso Caquetá es uno de los íconos de alto impacto y protagonismo durante los principales festivales del departamento, tales como: El colono de oro, El reinado Nacional e Internacional de la Ecología, Reinado de Colonias y Ecoturismo, Reinado por la paz y la Cultura en San Pedro en el Caquetá, así como en los diversos festivales municipales que promueven el consumo de su producto insignia que resalta la labor de sus terruños.