

Edición 1 · Junio 2026

5 CUEROS

Queso

claves nutricionales

Quesos raros

¿Y... Si nos
Casamos?
Maridaje

Hilos del
llano en
la mesa

Sopó
donde la
tradición
supera la
industria

El renacer del
Queso artesanal
Colombiano

Pregrado

Comunicación Social - Periodismo

SNIES: 1110

EL PERIODISMO Y LA
COMUNICACIÓN SE
ENSEÑAN CON

EXCELENCIA



Acreditación Nacional

CNA

Consejo Nacional de Acreditación
República de Colombia



Acreditación Internacional

claep

Consejo Latinoamericano de Acreditación de la
Educación en Periodismo y Comunicación



Duración

9 SEMESTRES



Modalidad

PRESENCIAL



Sede

BOGOTÁ



Contenido

6

El renacer del queso colombiano

10

¡Ya vengo! Voy por quesos raros

14

Queso en la mesa, claves nutricionales

16

Hilos del llano

20

¿Y... si nos casamos?

24

Festival del Queso en Sopó

28

Tradiciones que saben a queso



¡Escanéa el código y conoce nuestra página web!



EDITORIAL

5 Cueros es una revista destinada a resaltar la riqueza y diversidad de los quesos colombianos. A través de sus páginas, los espectadores podrán conocer datos, tradiciones y aspectos que rodean a este alimento tan importante en la gastronomía del país. Con un enfoque informativo, la revista busca mostrar cómo el queso forma parte de la identidad y el sabor de Colombia.

En esta edición encontrarás artículos sobre los beneficios nutricionales del queso, un reportaje sobre el Festival del Queso en Sopó, una sección dedicada a quesos raros, y un artículo especial sobre el famoso queso 7 Cueros, reconocido por su textura y sabor colombiano. Cada contenido ha sido elaborado para ofrecer información interesante y útil para todos los amantes del queso.

Te invitamos a descubrir 5 Cueros y sumergirte en un recorrido lleno de sabor, tradición y curiosidades. Si disfrutas conocer más sobre la gastronomía colombiana y explorar nuevos sabores, esta revista es perfecta para ti. ¡No te la pierdas y déjate sorprender por el fascinante mundo del queso!

Por: Laura Salomé Sabogal Velásquez

5 CUEROS

DISEÑO Y REDACCIÓN:

Andres David Castillo Robelto
Juan Miguel Mora Murcia
Maria Isabela Bonilla López
Valentina Chavez Maldonado
Laura Salomé Sabogal Velásquez

ASESORIA EDITORIAL:

Estefanía Fajardo De la Espriella

ASESORES GRÁFICOS:

Jairo Iván Orozco Arias
Orlando Valencia Sarmiento

Universidad
Externado
de Colombia
VIGILADA MINEDUCACIÓN

FACULTAD DE COMUNICACIÓN
SOCIAL-PERIODISMO
50 AÑOS

Las opiniones aquí expresadas por los autores no representan la visión o la ideología de la Universidad Externado de Colombia. Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.



Valentina Chavez



Isabela Bonilla



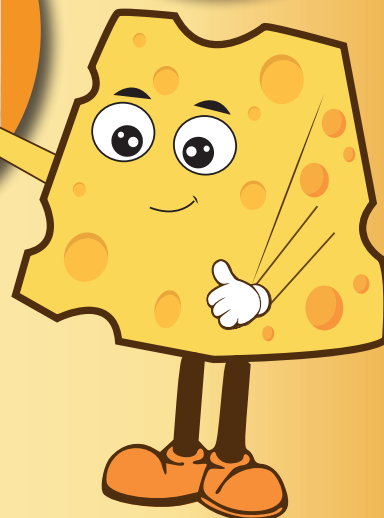
Andres Castillo



Salome Sabogal



Miguel Mora

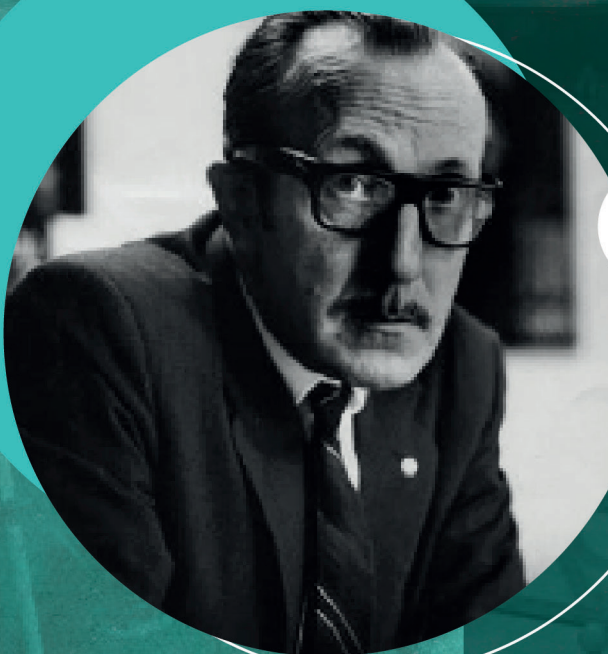


HITOS HISTÓRICOS

U Externado

#50
Años

Transformando
a los futuros
comunicadores
y periodistas
del país.

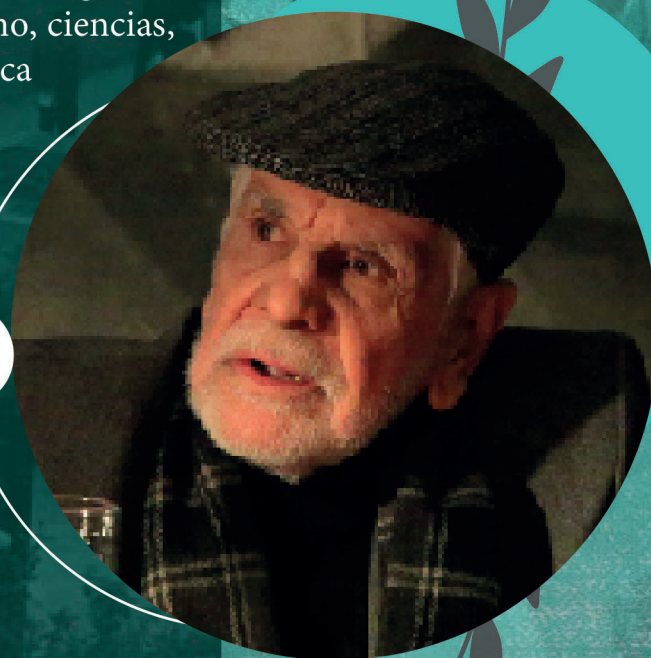


JOSÉ DE RECASENS

consolidó el enfoque
humanista y crítico del
programa de
Comunicación Social,
promoviendo una
formación integral en
periodismo, ciencias,
artes y ética

MIGUEL MÉNDEZ

Ayudó a fortalecer el
enfoque interdisciplinario
de Comunicación Social,
combinando periodismo,
literatura, cultura, política
y pensamiento liberal
externadista



EL RENACER DEL QUESO COLOMBIANO

Nuevas queserías están transformando la tradición láctea del país al combinar saberes ancestrales con estándares internacionales, sin perder su vínculo con el territorio.



Por:
Salomé Sabogal

@Itslaurasabogal

Colombia es un país donde el queso no es solo un alimento, sino una expresión cultural ligada al territorio y a las tradiciones rurales. La producción de queso ha sido durante décadas una actividad artesanal transmitida de generación en generación. Sin embargo, en los últimos años ha surgido una nueva ola de queserías que está transformando esta tradición en una propuesta de valor más sofisticada, conectando lo local con estándares internacionales.

Este artículo explora dos dimensiones clave del queso artesanal colombiano: por un lado, la historia de una quesería innovadora ubicada en Guatavita y, por otro, el contexto tradicional que ha dado origen a la identidad quesera del país.

HolaAndes es una de las historias más representativas del nuevo movimiento quesero en Colombia es la de este proyecto nacido en 2017 en la vereda Monquentiva, en el municipio de Guatavita. Su fundador, Tobias Rijnsdorp, un emprendedor holandés, llegó al país en un intercambio a la **"Suncursal del Cielo"**, donde se enamoró de Colombia y de sus productos lácteos. A partir de esta experiencia, decidió combinar la tradición quesera europea con las condiciones naturales de los Andes colombianos. Su propuesta se basa en una receta familiar de 1847, originaria de Gouda, adaptada a la leche y al entorno local.

Lo que hace especial a esta iniciativa no es únicamente su producto, sino también su modelo de negocio. La empresa trabaja de la mano con una cooperativa de pequeños productores de leche de la región llamada

colega, lo que permite generar desarrollo rural y fortalecer la economía local. Además, su proceso de producción es completamente artesanal, sin el uso de conservantes ni procesos industriales, lo que garantiza un producto de alta calidad. El reconocimiento de esta quesería ha trascendido el mercado nacional. Ha participado en competencias internacionales como los World Cheese Awards, donde ha obtenido premios que posicionan a Colombia dentro del mapa global de quesos artesanales. Este tipo de logros demuestra que el país tiene el potencial de competir en segmentos premium, tradicionalmente dominados por productores europeos.

Sin embargo, para entender el impacto de iniciativas como esta, es fundamental reconocer la base sobre la cual se construyen: la tradición quesera colombiana. Históricamente, el país ha sido productor de quesos frescos, elaborados en fincas

**Tobias Rijnsdorp**

Dueño de HolaAndes

Foto tomada por: Andrés Castillo

Ángela Díaz

Jefe de producción



Foto tomada por: Salome Sabogal

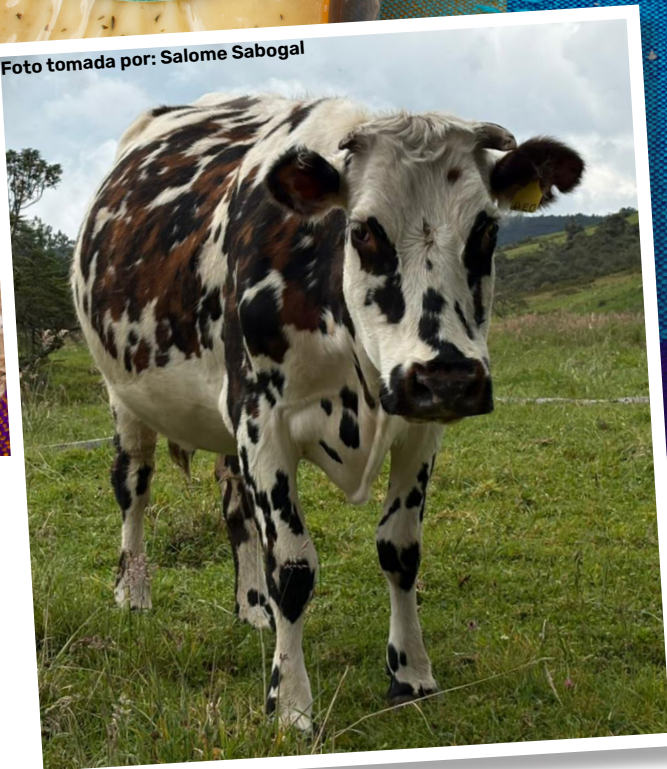
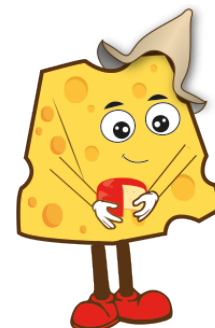


Foto tomada por: Andrés Castillo

familiares y destinados principalmente al consumo local. Ejemplos como el queso campesino, el queso costeño o el quesillo huilense forman parte del día a día de millones de colombianos. En este contexto, la llegada de quesos maduros de influencia europea puede enfrentar ciertos retos de aceptación debido a hábitos de consumo ya establecidos. Dentro de esta tradición destaca el queso Paipa, originario de Boyacá, uno de los pocos que-

son colombianos con denominación de origen. Este reconocimiento protege su método de producción y su vínculo con el territorio, evidenciando la importancia cultural del queso en el país. A diferencia de otros productos más industrializados, estos quesos mantienen procesos manuales y conocimientos empíricos transmitidos entre generaciones. En este contexto, proyectos innovativos de maduración, estándares de calidad más exigentes y estrategias de marca, estas queserías están construyendo una nueva narrativa alrededor del queso colombiano: una que no solo resalta el producto, sino también la historia de quienes lo producen.

En conclusión, el queso artesanal colombiano se encuentra en un momento de transformación. Las historias de productores, tanto tradicionales como innovadores, reflejan un proceso de evolución en el que el país comienza a reconocer el valor de su patrimonio gastronómico. Desde las fincas familiares hasta las queserías con proyección internacional, todos estos actores contribuyen a posicionar a Colombia como un territorio con identidad, calidad y potencial en el mundo del queso artesanal. ●



Universidad
Externado
de Colombia



VIGILADA MINEDUCACIÓN



EXCELENCIA

20
años

Economía

Juan Pablo
Herrera Saavedra

9
años

Comunicación

Monica
Parada Llanes

50
años

Derecho

Emilssen
Gonzales de Casino

33
años

Historia

Francisco Javier
Díaz Toledo

Es enseñar y
transformar
a los futuros
profesionales
del país.

140

Años
Educando a
Colombia

UExternado



www.uexternado.edu.co

¡YA VENGO! VOY POR QUESOS RAROS

Quesos Raros es una quesería que nació con la intención de evitar el desperdicio de leche, hoy conecta a más de 40 maestros queseros de distintas regiones del país.

Por:
Andres Castillo

@an_ca_ra_



Sesquile, Cundinamarca

Kauri



Sumapaz, Bogotá D.C



San Vicente del Caguán, Caquetá



Yaguará, Huila



Paipa, Boyacá



La Union, Antioquia



Cumaral, Meta



i Y ahora qué hacemos con todo esto? Los famosos 'cunchitos' de algo que nos quedan en casa imagínenlo en gran escala. Lo que comenzó como una idea para aprovechar excedentes de leche en el país, terminó convirtiéndose en una plataforma que busca darles visibilidad a los productores de queso artesanal colombiano.

Así nació Quesos Raros, un proyecto liderado por Néstor Laverde, director general de la iniciativa, quien junto a sus socios decidió apostarle a la comercialización y promoción de quesos poco conocidos en Colombia. La propuesta surgió hace tres años, en medio de una crisis del sector lechero en la que muchos productores se veían obligados a desechar leche por los bajos precios del mercado.

Aunque inicialmente pensaron en **"crear una quesería propia"**, el análisis de mercado los llevó a optar por un modelo de intermediación entre productores y consumidores. **"Lo que nosotros queremos no es tanto que la gente conozca el queso, sino que conozca qué es lo que está detrás del queso"**, explicó Laverde.

¡Escanéa el código y conoce más en nuestra web!



Foto tomada por: Andrés Castillo



Néstor Laverde

Director General



NADA COMO EL ORIGINAL

**ENCUENTRA
TU PROPIO SABOR.
NO COPIES**





Por:
Valentina Chavez

@valechavez_497

Queso en la mesa claves nutricionales

El queso es, sin duda, protagonista en gran parte de las mesas colombianas. Desde el desayuno, acompañado con una taza de chocolate, hasta en pastas cocinadas con salsa de queso, o simplemente en combinaciones dulces con el bocadillo. No obstante, no nos cuestionamos sobre su impacto, ya sea positivo o negativo, en nuestra salud.

Desde una perspectiva nutricional, el queso puede analizarse más allá del gusto y la tradición, entendiendo su papel dentro de la dieta. La mirada de especialistas en nutrición permite abordar sus aportes, características y efectos en el organismo.

Nilo Vila, química y magíster en nutrición en Alemania, aclara y profundiza en la discusión sobre su consumo.

¿El consumo de queso puede considerarse saludable dentro de una dieta equilibrada?

El queso no es, por sí mismo, ni bueno ni malo. Su impacto depende directamente de la persona que lo consume.

"Todo depende de cada persona, las condiciones de salud", explica Nilo. Una persona sin condiciones médicas específicas, puede incluir este producto en su dieta sin ningún problema.

De hecho, es un alimento saludable y necesario ya que contiene muchas vitaminas y minerales.

"Aporta para fortalecer los huesos, la higiene bucal, las encías, las uñas fuertes y la calidad del cabello". Su valor nutricional es amplio: es fuente de calcio, magnesio, potasio, zinc y vitaminas D y E. Sin embargo, insiste en un principio básico, la moderación. **"No hay que exagerar por ser saludable"**, advierte.

Precauciones

Aunque el queso es un alimento rico en nutrientes, hay casos en los que el consumo debe ser limitado. Entre ellos se encuentran las enfermedades renales, depende del grado de la misma, es importante limitar el consumo, específicamente los madurados:

"Hay que evitarlo... por alto sodio y también alto potasio", advierte. Además, menciona que es importante tener en cuenta estas recomendaciones cuando la persona padece hipertensión, problemas cardiovasculares o colesterol alto. En estos casos, recomienda moderar el consumo y elegir cuidadosamente el tipo de queso: **"También tienen que moderar o evitar cierto tipo de queso"**, señala.



Entre sus aportes nutricionales y los riesgos de su consumo, el queso abre interrogantes sobre salud, equilibrio y decisiones alimentarias.

En cuanto a quienes son intolerantes a la lactosa, tienen que limitar principalmente el queso fresco; ya que: **“Tienen una alta cantidad de lactosa... y pueden generar gases o hinchazón”**, advierte Nilo.

¿Qué es mejor para la salud, un queso industrial o artesanal?

El proceso de fabricación de los quesos influye en su calidad nutricional. De acuerdo a los productos industriales, Nilo reconoce ventajas y desventajas: **“Tienen otro tipo de higiene en el tema de producir”**, pero también contiene **“muchos aditivos, colorantes, saborizantes y químicos”**.

En contraste, los quesos artesanales conservan procesos más naturales, aunque pueden variar en sus condiciones sanitarias. La clave está en elegir productos confiables y de buena calidad.

¿Qué tan saludables son las combinaciones que realizamos con el queso?

Nilo, resalta y hace una recomendación a partir de un ejemplo cotidiano. El plátano maduro que usualmente consumimos con queso y bocado, advierte: **“Es delicioso, pero es fatal”**. Según explica, esta combinación reúne altos niveles de azúcar y grasa, convirtiéndola en una opción poco recomendable desde el punto de vista nutricional. Como alternativa para combinar el queso con otros alimentos, recomienda opciones más equilibradas: **“Consumir el queso con vegetales, con**

Quesos Madurados vs. Quesos Frescos

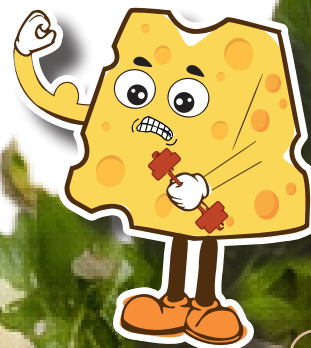
La nutricionista resalta que la elección del tipo de queso debe considerarse de acuerdo a las necesidades biológicas de cada persona.

En el caso de los **quesos madurados o curados**, se pueden considerar más **“saludables”**, debido a su alto porcentaje proteico y menor lactosa; sin embargo, contienen un **alto porcentaje de grasa y sodio**. Por otro lado, los quesos frescos, tienen características contrarias, menos proteína y más lactosa.

La especialista recomienda que de acuerdo a sus condiciones de salud, la persona debe seleccionar cuál de los dos es más beneficiario. Para una persona que disfruta de un buen estado de salud, puede equilibrar el consumo de estos. **“Una combinación de estos quesos es perfecto”**, resaltando la importancia de equilibrar el consumo de estos tipos de queso.

pan masa madre, con aguacate o aceitunas”.

De esta forma, la experta hace énfasis en que todo depende de la cantidad: **“Una manzana es saludable, pero si consumes diez al día, puede dejar de serlo”**. El mismo principio aplica para el queso.

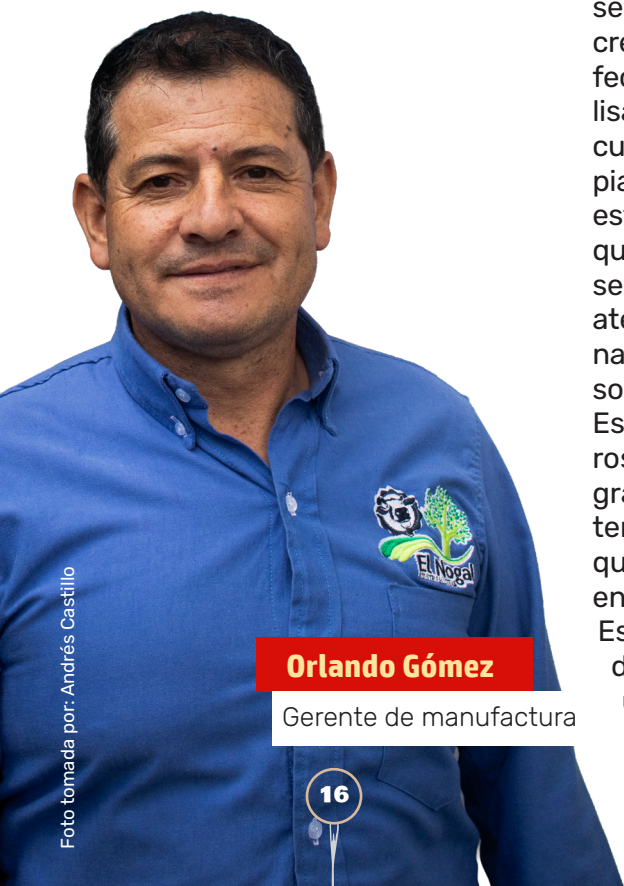




Por:
Valentina Chavez

@valechavez_497

De los Llanos Orientales a las vitrinas más cercanas, el queso sietecueiros se perfecciona sin perder su esencia, desplegando sus capas de historia y estirándose entre la tradición y la modernidad.



Orlando Gómez

Gerente de manufactura

Imagínate un queso en forma de caracol. Unas tiras enrolladas que forman capas que se abrazan unas a otras, creando un espiral perfecto. Su superficie no es lisa y mucho menos plana; cuenta la historia de su propia elaboración: fibras que se estiran y se doblan como si el queso hubiera aprendido a tejerse a sí mismo. Sin duda llama tu atención apenas ojeas las vitrinas, logrando atrapar a los curiosos entre sus hebras. Este es el inigualable sietecueiros, un queso semiduro, semigraso y de pasta hilada, caracterizado por desarrollar hilachas que generan “cueros” que se enrollan y forman siete capas. Este producto ha logrado brindar una experiencia sensorial única para el consumidor.

FILLOS DE

En el corazón de Zipaquirá se encuentra Industrias Lácteas El Nogal, una empresa que se dedica a la producción de productos lácteos, destacada por elaborar uno de los mejores



EL LLANO

quesos sietecueiros de Colombia. Orlando Gómez Salayón, ingeniero de alimentos y gerente de Manufactura e Innovación de El Nogal, explica, **"El queso sietecueiros es un**

producto regional que fue creado inicialmente en los Llanos Orientales", haciendo énfasis en que durante años, fue considerado un alimento de nicho. Sin embargo, empresas como El Nogal han contribuido a transformar la manera en que los colombianos consumen queso, especialmente el sietecueiros, llevando estos productos más cerca al consumidor.

Anteriormente, era un queso casi exclusivo para quienes salían de viaje a los Llanos Orientales, hoy gracias a este tipo de

empresas lo podemos encontrar en las vitrinas más cercanas.

"Nos propusimos masificarlo en Colombia y lo estamos logrando", afirma Gómez. Más allá de la expansión comercial, se evidencia un cambio en cómo los colombianos han transformado su forma de consumir este tipo de productos tradicionales. Este queso, antes estaba limitado a un consumo regional; de esta forma, ha comenzado a integrarse en la cotidianidad urbana, abriendo espacio en vitrinas, mesas y nuevas preparaciones.

En ese contexto, la presencia





de el sietecueros El Nogal en cadenas como Farmatodo, Ara, D1 y Tostao da cuenta de una mayor circulación del producto en escenarios de consumo masivo, facilitando su llegada a públicos que antes no tenían fácil contacto con este tipo de alimentos.

Llevar un producto regional a las grandes ciudades implica adaptarlo sin perder su esencia. **“Era un queso que tenía oportunidades de mejora, sobre todo para que no se endureciera durante su vida útil”,** explica el ingeniero. El reto fue técnico; trabajaron en mantener sus características sensoriales mientras se perfeccionaba su durabilidad.

Gómez resalta que este queso, el sietecueros, **“es un producto muy funcional, muy rico al paladar”.** Este queso de pasta hilada destaca por su versatilidad; ya que puede consumirse solo o acompañado de bebidas como el tinto, el chocolate caliente o la aguapanela.

En espacios de consumo cotidiano, como cafeterías y tiendas, el queso sietecueros ha empezado a integrarse a nuevas formas de consumo. Es común que se combine con bebidas como café o tinto, incorporán-

dose a rutinas diarias. Además, su versatilidad ha permitido que se utilice en distintas preparaciones, desde panadería hasta recetas como sándwiches o pizzas, ampliando sus usos más allá de los formatos tradicionales.

Más queso en la mesa colombiana

Esta adaptabilidad lo posiciona como un producto con alto potencial tanto en el hogar como en el sector gastronómico. **“Es el producto lácteo más consumido en Colombia”,** afirma Orlando. En Colombia, el queso no es solo un alimento, hablar de queso es hablar de economía.

Este hace parte del desayuno, la merienda, el almuerzo, la cena improvisada. Según datos de Asoleche, en 2023 el consumo per cápita alcanzó los 1,52 kilos al año, una cifra que representó un aumento cercano al 50 % en los cinco años anteriores y que evidencia una tendencia de crecimiento sostenido en el consumo de este producto.

El caso del queso sietecueros demuestra que la innovación no siempre implica crear algo nuevo, sino aprovechar lo que ya existe y potenciarlo. Al tomar un producto tradicional y adaptarlo al mercado moderno, El Nogal no solo ha ampliado su proyección, sino que también ha contribuido a preservar una tradición gastronómica colombiana.

En un país donde el queso es parte esencial de la identidad culinaria, historias como esta revelan el enorme potencial que aún existe en lo local. ●



Foto tomada por: Andrés Castillo

5 CUEROS

HAMBRE CERO

El programa Hambre Cero en Colombia busca mejorar las condiciones de vida de las poblaciones más vulnerables con el fin de disminuir la desnutrición, asegurar alimentos nutritivos y enfrentar la pobreza extrema.

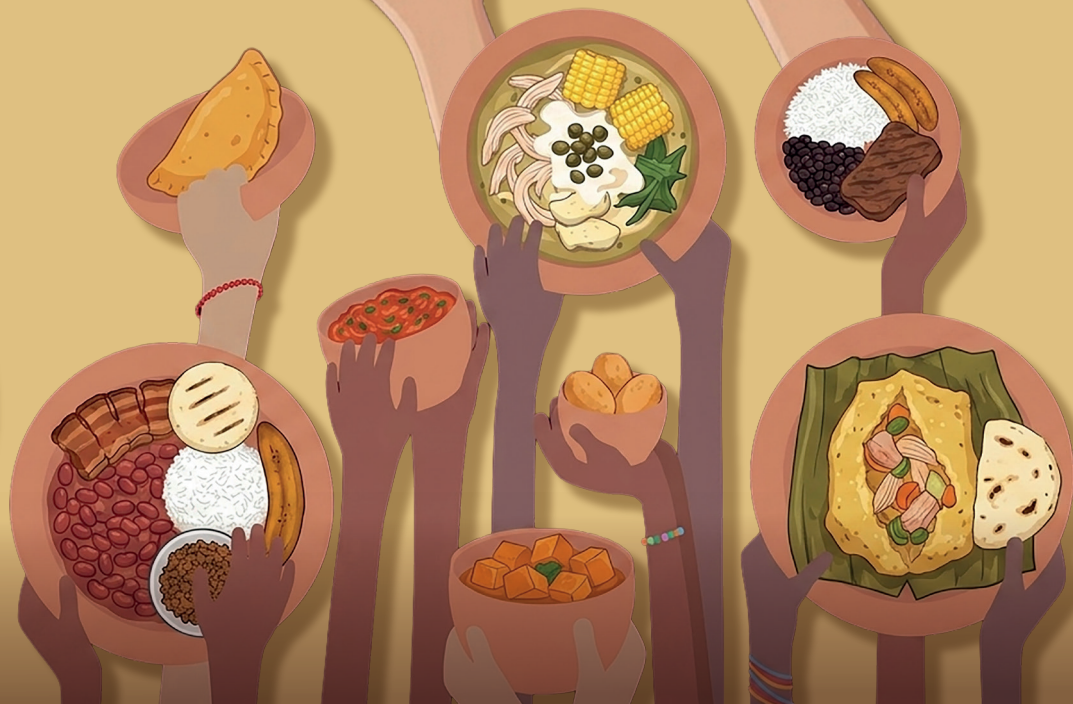
2 HAMBRE CERO



La **FAO** confirmó una disminución de la **subalimentación** al **5,1%** en 2024.

Más de **3 millones** de niños mueren cada año por malnutrición.

25% de los hogares colombianos se encontraban en inseguridad alimentaria moderada o severa en el 2024.



QUESERÍA & CHARCUTERÍA



Foto tomada por: Valentina Chávez

¿Y... si nos casamos?

El maridaje también es un arte, y en el mundo del queso cada combinación puede transformar un bocado en una degustación.



Por:

Juan Miguel Mora Murcia

@juanmiguelmora_

Entre quesos suaves, maduros e intensos, el maridaje aparece como una forma de transformar sabores y descubrir nuevas sensaciones en cada bocado. Esta experiencia deja de verse como una regla complicada y se convierte en una invitación a probar, mezclar y entender cómo cada queso puede cambiar por completo según con qué se acompañe.

Alguna vez te has preguntado, ¿por qué casados como el queso con bocadillo o el queso con vino saben a la perfección?; si bien, esto no es un acto de coincidencia, todo tiene su orden y razón de ser. Es el arte de combinar alimentos y bebidas para que juntos sepan mejor. No se trata de reglas estrictas, sino de entender cómo los sabores pueden acompañarse y resaltar. En el mundo del queso esto se vuelve aún más interesante, porque cada tipo tiene su propia personalidad. Hablar de esto es abrir la puerta a probar, mezclar y descubrir nuevas sensaciones en cada bocado.

En La Cava Oculta de Alpina, esta experiencia toma forma de la mano de Kevin Alexander Hernández Valencia, maestro quesero, formado en gastronomía en la Universidad de La Sabana y enfocado en el trabajo con quesos madurados y experiencias gastronómicas. Más que seleccionar quesos, su labor está en guiar a las personas para que aprendan a disfrutarlos de una manera cercana y clara.

Para él, “todo empieza con el equilibrio”. No es solo juntar un queso con una bebida, es lograr que ambos se encuentren en el paladar y se potencien. “Cuando esto sucede, el sabor se vuelve más vivo y cada mordida revela nuevos matices.

En cambio, cuando uno domina, la experiencia pierde fuerza. Por eso es clave fijarse en la intensidad y en la sensación que cada uno deja en la boca”, explica Kevin.

Uno de los errores más comunes aparece cuando una bebida toma todo el protagonismo y el queso queda en un segundo plano. “Es como si el sabor se apagará antes de poder mostrarse por completo. En lugar de descubrir sus aspectos, lo único que queda es una sensación fuerte que borra lo demás. Ahí es donde la experiencia pierde fuerza, porque el queso deja de hablar” afirma .

Por eso, elegir bien no es solo cuestión de gusto, es darle espacio a cada sabor para que se exprese y lograr ese momento en el que todo se siente en equilibrio y realmente se disfruta.

La textura también se transforma en una experiencia. Cuando pruebas un queso cremoso, como el camembert, la sensación es inmediata, se esparce en la boca con suavidad y te envuelve poco a poco. En ese momento, una bebida fresca o espumante, como una champaña, aparece para dar un



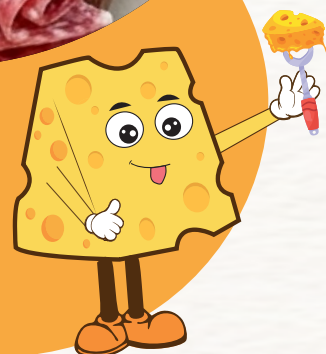
pequeño descanso y limpiar el paladar; de esta forma, el siguiente bocado vuelva a sentirse igual de intenso y disfrutable. En cambio, los quesos más firmes, como el Sopó o parmesano, llegan con más carácter, se sienten más presentes desde el inicio y dejan un sabor que permanece; por eso, es necesario una bebida que esté a la misma altura y mantenga esa intensidad viva en cada degustación, en este caso se puede elegir un vino tinto.

Hablar de queso es recorrer sabores muy claros que se sienten desde el primer bocado. Están los frescos como el campesino o la cuajada, suaves y ligeros, casi como un inicio tranquilo. Luego aparecen los semimadurados como el queso holandés, cremoso y con ese toque entre salado y ligeramente dulce que se vuelve aún más especial con contrastes como el arequipe.

Después llegan los quesos con más carácter, como el tilsit, ya sea natural, con hierbas o ahumado, cada uno con una personalidad más marcada que permanece en la boca. Y finalmente están los más intensos, como el queso azul, que impacta desde el primer momento, o el parmesano, que con el tiempo desarrolla un sabor más profundo y lleno de matices. Cada uno se siente distinto, y es justamente en esas diferencias donde el maridaje encuentra su sentido.

Al momento de armar una tabla, todo empieza a tomar forma en la variedad. No es solo poner distintos quesos, es crear un recorrido de sensaciones. Un bocado puede ser suave y delicado, y el siguiente más intenso y profundo. Cuando entran frutas o algo crocante, aparece el contraste, ese pequeño cambio que hace que el paladar se despierte y quiera seguir explorando. Cada elemento suma, cada combinación cuenta una historia distinta que se va descubriendo poco a poco.

Al final, el maridaje no es una fórmula que se tenga que seguir al pie de la letra, es más bien una invitación. A veces los sabores se abrazan porque son parecidos y otras veces chocan y ahí es donde ocurre algo inesperado. Todo depende de lo que se quiera sentir en el momento. ●



FAMILIAS ARCOIRIS

En Colombia, el **1,2%** de las familias tiene al menos un integrante que se reconoce como **lesbiana, gay o bisexual**, según el Observatorio de la PPLGBTI.

Visibilidad

La diversidad familiar en Colombia sigue creciendo, aunque las parejas del mismo sexo con hijos aún representan una proporción menor.

Adopción legal

Desde 2015, la Corte Constitucional permite la adopción por parte de parejas del mismo sexo.

Población LGBTI

En 2021, el DANE estimó cerca de 501.000 personas LGBTI, con el 85,1% en zonas urbanas.

De las familias reportan tener una mujer lesbiana entre sus integrantes.

0,6%



0,5%

de las familias reportan tener un hombre gay dentro de sus integrantes.



0,8%

familias reportaron tener un integrante bisexual.



Por:
Salomé Sabogal Velasquez

@itslaurasabogal

En Sopó, el queso no solo mueve la economía, también cuenta la historia de un territorio que busca abrirse camino más allá de las grandes industrias, reivindicando el trabajo artesanal y la proyección de productores que ya empiezan destacarse dentro y fuera del país.



Simón Torres

Juez del Festival

Festival del Queso en Sopó

donde la tradición supera a la industria

En un municipio donde predomina la industria láctea, se celebra la tradición campesina que reúne cada año en el corazón de Sopó, a uno de los eventos más representativos de la cultura gastronómica de la región: el Festival del Queso. Este encuentro no solo exalta un alimento esencial en la mesa colombiana, sino que también se ha convertido en un homenaje al trabajo de generaciones de productores que han convertido al queso en un emblema de identidad local. Sopó se ha consolidado como un referente en la producción de lácteos, en gran parte gracias a la presencia de empresas

como Alpina, que ha impulsado el desarrollo económico y ha fortalecido la relación entre industria y tradición. Sin embargo, más allá de las grandes marcas, el festival pone en el foco en otra escala de esa tradición: la de las empresas familiares y las cooperativas comunitarias, que preservan saberes heredados y ofrecen quesos frescos, maduros, hilados y campesinos, cada uno con sabores únicos y una historia ligada al territorio.

Aunque la mayoría de los expositores responde a esa lógica artesanal y comunitaria, algunos ya han logrado proyectarse más allá del mercado local. Es el caso de HolaAndes, empre-

sa ubicada en la vereda Montequiva, en Guatavita, que ha conseguido el reconocimiento internacional, gracias a la calidad de sus productos. Su queso Extra Maduro, de tradición holandesa, obtuvo Medalla de Oro en los World Cheese Awards celebrados en Suiza. Antes de ese galardón, la quesería ya había sido premiada en competencias mundiales con medallas de plata y bronce, por variedades como Monte Maduro y Pimienta del Putumayo Madurado.

En su segunda edición, este festival reunió a más de 15 productores de queso de distintas regiones del país, con una am-

Wildoney Vargas

Juez del Festival



plia variedad de sabores y ofertas para la degustación, desde quesos frescos hasta quesos maduros, aunque con un claro predominio de la región cundiboyacense; sin embargo, Yaneth Ramírez, funcionaria de la alcaldía de Sopó y guía turística, aclara que este festival se origina **“de la necesidad de visibilizar la industria láctea dentro del municipio, logrando destacar otras compañías lácteas además de Alpina”**, Yaneth también destaca que el festival es **“un impulso para conocer el municipio desde su corazón y no únicamente desde la cabaña de Alpina”**, Además, enfatiza que gracias a Alpina, la mayoría de los sopoños han tenido trabajo, pero con este festival, buscan ampliar y diversificar las fuentes de ingreso del municipio.

Por su parte, Simón Torres, quien fue jurado del festival y experto en productos lácteos, destacó el progreso y la calidad de la producción local.

“En esta segunda edición, el evento reunió a expositores de municipios cercanos como Tabio, Tenjo y Zipaquirá entre otros, destacando los sabores locales”.

Torres, quien ha participado en eventos nacionales e internacionales, explicó que su labor como jurado consiste en evaluar la integralidad del queso, teniendo en cuenta aspectos como sabor, textura y aroma. Desde su experiencia, asegura que Colombia tiene todo el potencial para posicionarse a nivel

mundial, al igual que lo han hecho el café y el chocolate.

Torres, además de ser jurado, es cofundador de Alta Montaña, una marca de quesos artesanales inspirada en la geografía del país. Resalta la importancia de mantener la calidad y la identidad de cara al futuro. Sus expectativas son claras: consolidar un mercado estable sin perder la esencia artesanal. **“No queremos ser la gran quesería, queremos ser pequeños pero muy deseados”**, comenta, apostándole a la exclusividad y la calidad local.

Con esa mezcla de tradición, emprendimiento y proyección internacional, la expectativa de los participantes, la Gobernación de Cundinamarca y la Alcaldía de Sopó es que el festival siga creciendo en ventas y atraer a un mayor número de visitantes, con el propósito de consolidarlo como una vitrina clave para proyectar el queso colombiano y convertirlo en una plataforma desde la cual los productores locales puedan abrirse paso en escenarios nacionales e internacionales. ●

Iván Méndez

Petra Quesos de Cabra

Dilan Salcedo

Quesería de mí sin ti

Janeth Ramírez

Informadora turística de Sopó

SCUEROS



Que el
amor
por el queso no
destruya
nuestros bosques.

Tradiciones que saben a queso



Por:
Juan Miguel Mora Murcia

@juanmiguelmora_

Sopó y Ubaté han encontrado en el queso una forma de atraer visitantes y fortalecer la economía local.

El turismo gastronómico ha tomado fuerza en diferentes municipios de Cundinamarca gracias a la tradición quesera y lechera. A través de festivales, proyectos turísticos y el trabajo de productores locales, Sopó y Ubaté buscan posicionarse como destinos donde el queso no solo representa una tradición cultural, sino también una oportunidad para impulsar el turismo y el desarrollo económico.

Sopó y el turismo alrededor del queso

La secretaria de Desarrollo Económico de Sopó, Daisy Yadhira Blanco Jiménez, explicó que el queso se ha convertido en uno de los principales símbolos gastronómicos y económicos del municipio gracias a su tradición lechera y al trabajo de los productores locales. Según la funcionaria, **“el primer producto lácteo que en Sopó se produjo fue el queso”**, una herencia que con el paso de los años ayudó a fortalecer la identidad del municipio y a impulsar nuevas estrategias turísticas. Blanco Jiménez también destacó el impacto económico que han tenido

estos eventos y experiencias gastronómicas en la región. **“Traemos visitantes, turistas, propios, locales, que a través de sus compras nos ayudan a que las empresas tengan una generación de ingresos”**.

Con el objetivo de fortalecer ese reconocimiento, la alcaldía creó el Festival del Queso, un evento que busca apoyar a productores locales y atraer turistas. Daisy aseguró que el festival nació para **“reconocer, exaltar a nuestros ganaderos del municipio de Sopó que madrugan, que tienen su actividad económica en torno a la leche”**.

Además de impulsar las ventas, el evento también ha servido para conectar empresas y productores. **“No había un evento donde se reunieron las empresas queseras”**, comentó la secretaria, quien destacó que el festival ha permitido intercambiar conocimientos y generar nuevas oportunidades comerciales.

El turismo también ha tenido un papel importante dentro de esta estrategia. Durante las dos versiones del festival, Sopó recibió visitantes de Bogotá, Chía y Cota. En la edición realizada du-



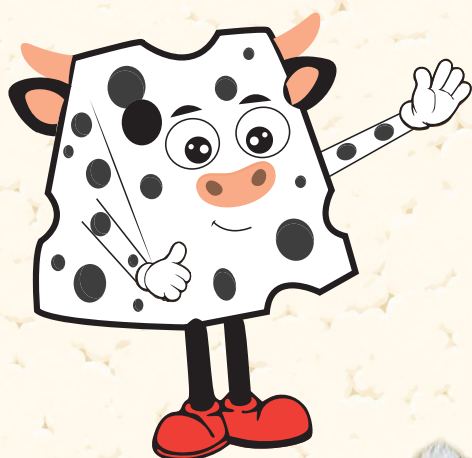
rante Semana Santa, el evento se relacionó con el turismo religioso impulsado por el Santuario del Señor de la Piedra y la colección de los doce arcángeles de la iglesia principal del municipio.

La administración municipal ahora busca ampliar esa experiencia con la creación de una ruta láctea. **“Las personas pueden conocer la experiencia desde ordeñar una vaca, desde conocer las buenas prácticas, desde ir a fábricas de**

queso, de yogur, de cumis, de arequipe”, explicó Daisy. El proyecto pretende mostrar que Sopó tiene más atractivos además de los sitios tradicionalmente visitados por los turistas.

Ubaté y la búsqueda de recuperar su reconocimiento lechero

Por otro lado, el alcalde de Ubaté, Richard Alexander Bernal, destacó que el municipio mantiene una larga tradición ligada a la producción de leche y queso. **“Ubaté tiene historia en lo que es la producción lechera y durante décadas fue**



reconocido como uno de los mayores productores del país”.

Richard explicó que desde la administración municipal se han impulsado diferentes actividades para recuperar ese reconocimiento. Una de las más importantes es la elaboración del queso más grande durante las ferias y fiestas de agosto. **“Buscamos volver a recuperar esa imagen que tenían de Capital Lechera”**, afirmó.

El alcalde considera

que una de las principales características del queso de Ubaté es la mezcla entre tradición y conocimiento artesanal. **“El queso de Ubaté tiene un ingrediente y es la tradición”**, señaló. También resaltó que detrás de cada producto existe un trabajo familiar transmitido entre generaciones.

Además de fortalecer la producción local, el municipio trabaja en proyectos turísticos que integren el queso con otros atractivos de la provincia. **“Queremos crear una ruta turística que envuelva no solo a Ubaté, sino a toda la provincia”**, explicó Bernal, quien aseguró que la idea es conectar el turismo gastronómico con el turismo religioso, ambiental y de deportes extremos.

Para la administración municipal, el queso también representa una forma de fortalecer la identidad regional y apoyar al campo. El alcalde afirmó que buscan motivar a las nuevas generaciones para que continúen trabajando en el sector agropecuario y mantengan viva la tradición lechera del municipio.

Tanto Sopó como Ubaté coinciden en que el queso dejó de ser únicamente un alimento típico. Hoy se ha convertido en una herramienta para atraer visitantes, impulsar la economía local y mostrar la identidad cultural de dos municipios que buscan consolidarse como referentes gastronómicos de Cundinamarca. ●





@Quesito visitando una ciudad muy exótica en #China.



@Quesito Un día normal, con el holandés en #Amsterdam.



@Quesito visitando mi tierrita y a probar unas cuajadas #Colombia.



@Quesito Nada como un rico queso gruyere en #Suiza.

Tu aventura
quesera
empieza aquí:

5CUER@S

Escanéame



#Quesito
#Aventura
#Antojos

CONEXIÓN
Externado



ATREVETE



**¡ ATREVETE A PUBLICAR
TUS IDEAS EN CONEXION
EXTERNADO !**

CONECTA

TRANSFORMA TUS IDEAS

Apoya:

Universidad
Externado
de Colombia
VIGILADA MINEDUCACIÓN

FACULTAD DE COMUNICACIÓN
SOCIAL-PERIODISMO



Avalado por:



SOCIEDAD
INTERAMERICANA
DE PRENSA