



Vol. 8 Núm. 1 (2026).

Periodo: enero-junio 2026

<https://doi.org/10.58299/cisa.v8i1.125>

Pp. 18-36

El queso de Huajimic: Patrimonio gastronómico de Nayarit y su presencia en la cocina contemporánea

The Huajimic Cheese: Gastronomic Heritage of Nayarit and Its Presence in Contemporary Cuisine

Carlos Joel Barajas Borgo

Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Tepic
División de Estudios de Posgrado e Investigación
cajobarajasbo@itttepic.edu.mx
<https://orcid.org/0009-0009-7378-6992>

Aarón Fernando González-Córdova

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C.
Laboratorio de Química y Biotecnología de Productos Lácteos y de Calidad, Autenticidad y Trazabilidad de los Alimentos
aaronglz@ciad.mx
<https://orcid.org/0000-0002-0674-4217>

Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi

Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Tepic
División de Estudios de Posgrado e Investigación
ssayago@itttepic.edu.mx
<https://orcid.org/0000-0002-4430-1273>

Jorge Alberto Sánchez Burgos

Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Tepic
División de Estudios de Posgrado e Investigación
jsanchezb@itttepic.edu.mx
<https://orcid.org/0000-0003-2295-7404>

Víctor Manuel Zamora Gasga

Tecnológico Nacional de México Instituto Tecnológico de Tepic
División de Estudios de Posgrado e Investigación
vzamora@itttepic.edu.mx
<https://orcid.org/0000-0002-3414-5860>

Resumen

Problema: El queso de Huajimic enfrenta amenazas que comprometen su continuidad como patrimonio gastronómico regional en Nayarit. El **objetivo** del estudio fue analizar la percepción, valoración y aplicaciones culinarias de este queso desde la perspectiva de chefs nayaritas. **Clasificación y diseño:** la investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo con diseño de estudio de caso, de alcance descriptivo, fuente observacional y corte transversal. **Población muestra:** la población estuvo conformada por chefs de Nayarit y la muestra fue no probabilística, integrada por cuatro participantes con perfiles diferenciados. **Instrumentos:** la recolección de datos se realizó mediante entrevistas semiestructuradas, validadas por expertos, y el análisis se llevó a cabo mediante análisis temático. Los **resultados** muestran que el queso posee un perfil sensorial distintivo y versatilidad culinaria, además de ser reconocido como símbolo de identidad regional; sin embargo, se identificaron problemáticas en su estandarización, comercialización e inocuidad. Se **concluye** que su revalorización requiere la articulación entre actores gastronómicos, académicos e institucionales.

Palabras clave: alimentación; cultura; gastronomía; patrimonio cultural.

Abstract

Huajimic cheese faces threats that compromise its continuity as a regional gastronomic heritage in Nayarit. The aim of this study was to analyze the perception, valuation, and culinary applications of this cheese from the perspective of chefs from Nayarit. The research was conducted using a qualitative approach with a case study design, descriptive scope, observational source, and cross-sectional framework. The population consisted of chefs from Nayarit, and the sample was non-probabilistic, comprising four participants with differentiated professional profiles. Data were collected through semi-structured interviews validated by experts and analyzed using thematic analysis. The results indicate that the cheese has a distinctive sensory profile and culinary versatility and is recognized as a symbol of regional identity; however, issues related to its standardization, commercialization, and safety were identified. It is concluded that its revaluation requires coordination among gastronomic, academic, and institutional stakeholders.

Keywords: cultural heritage; culture; food; gastronomy

Introducción

Problema de investigación

Los quesos mexicanos genuinos constituyen expresiones vivas de la identidad cultural y gastronómica de las regiones donde se producen, al estar profundamente vinculados a su territorio y a prácticas de saber-hacer transgeneracionales (Reyes et al., 2025). En este contexto, el queso de Huajimic representa un producto emblemático de la región serrana de Nayarit, elaborado artesanalmente desde la época colonial mediante técnicas tradicionales que forman parte de la vida cotidiana de la comunidad.

No obstante, este tipo de productos enfrenta tensiones estructurales que comprometen su continuidad, particularmente aquellas asociadas a la ruptura en la transmisión del conocimiento, el envejecimiento de las productoras y la migración de las nuevas generaciones. A estas problemáticas se suman factores externos que dificultan su permanencia en el mercado, como las restricciones normativas, la competencia con productos industrializados y las limitaciones en la cadena de comercialización (Cervantes et al., 2014; Cesín, 2014).

En paralelo, la revalorización de los productos tradicionales depende de su integración en dinámicas contemporáneas de consumo, donde la cocina profesional desempeña un papel clave en su reinterpretación y difusión (García, 2025; Suarez et al., 2024). Sin embargo, la perspectiva de los chefs profesionales sobre el uso del queso de Huajimic ha sido escasamente documentada en la literatura académica, lo que limita la comprensión de su potencial en la cocina contemporánea y su contribución a la preservación del patrimonio gastronómico regional.

Referente teórico

El estudio del queso de Huajimic se sustenta en el marco conceptual del patrimonio gastronómico, entendido como un sistema cultural que integra prácticas productivas, conocimientos ancestrales y formas de identidad colectiva vinculadas a la alimentación. La gastronomía tradicional mexicana ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, al constituir un modelo cultural que articula actividades agrícolas, técnicas culinarias y modos de vida comunitarios (Reyes et al., 2025). En este sentido, los quesos genuinos mexicanos se distinguen por su autenticidad, su arraigo territorial y el uso de métodos

tradicionales de elaboración, lo que les confiere un valor cultural y gastronómico significativo (Villegas et al., 2014).

Por otra parte, la cocina contemporánea se configura como un espacio de interacción entre tradición e innovación, donde los ingredientes locales pueden ser reinterpretados sin perder su identidad. La literatura destaca que los chefs profesionales actúan como mediadores culturales al incorporar productos regionales en nuevas propuestas culinarias, favoreciendo su visibilización y revalorización (García, 2025; Suarez et al., 2024). Este proceso no solo fortalece la identidad gastronómica regional, sino que también contribuye al desarrollo de la cadena de valor y a la generación de experiencias culinarias auténticas para los consumidores (Domínguez et al., 2025). Bajo este enfoque, el queso de Huajimic puede comprenderse como un recurso gastronómico con potencial para integrarse en la cocina contemporánea y consolidarse como patrimonio alimentario vivo.

Objetivo

General

Analizar la percepción, valoración y aplicaciones culinarias del queso de Huajimic a partir de las experiencias de chefs profesionales nayaritas con distintos perfiles gastronómicos.

Específicos

- Identificar los atributos organolépticos y culinarios del queso de Huajimic valorados por chefs profesionales.
- Describir las técnicas y aplicaciones culinarias desarrolladas a partir del uso del queso de Huajimic en la cocina contemporánea.
- Analizar los retos asociados al uso, abastecimiento y comercialización del queso de Huajimic en el ámbito gastronómico.
- Examinar el significado cultural atribuido al queso de Huajimic como elemento de identidad gastronómica regional.

Método

Clasificación y diseño de la investigación

La investigación se estructuró como un estudio de caso cualitativo, en el cual se seleccionaron unidades de análisis (casos) correspondientes a chefs profesionales vinculados a la cocina contemporánea en el estado de Nayarit, México, con experiencia en el uso de ingredientes regionales en su práctica culinaria. La selección fue de tipo no probabilístico,

mediante muestreo intencional por criterio, con el propósito de incluir perfiles profesionales diferenciados que permitieran explorar diversas aplicaciones del queso de Huajimic en contextos gastronómicos. Los casos seleccionados corresponden a cuatro chefs con trayectorias profesionales distintas, lo que posibilita un análisis comparativo y profundo del fenómeno estudiado (García, 2025).

El alcance o profundidad de la investigación fue descriptiva, toda vez que se buscó caracterizar los atributos organolépticos, las aplicaciones culinarias, el significado cultural y los retos asociados al uso del queso sin establecer relaciones causales. Según la fuente de recolección de datos fue observacional, debido a que no se manipuló ninguna variable y la información se obtuvo directamente de los participantes en su contexto profesional mediante entrevistas estructuradas en bloques temáticos que permitieron abordar dimensiones técnicas y simbólicas del fenómeno (Kvale, 2012).

De acuerdo con el plan de recolección de datos, el estudio fue transversal, ya que la información se recabó en un solo momento en el tiempo. Para el análisis de los datos se empleó el método de análisis temático, identificando patrones recurrentes y divergentes en los testimonios, lo que permitió construir categorías analíticas en torno al perfil sensorial, las aplicaciones culinarias, el significado cultural, la recepción del producto y los retos en la cadena de abastecimiento (Braun & Clarke, 2006).

Población de estudio

La población de estudio estuvo conformada por chefs profesionales vinculados a la cocina contemporánea en el estado de Nayarit, México, con experiencia en el uso de ingredientes regionales en su práctica culinaria. La muestra fue de tipo no probabilística, seleccionada mediante un muestreo intencional por criterio, con el propósito de incluir perfiles profesionales que permitieran explorar distintas aplicaciones del queso de Huajimic en contextos gastronómicos diversos.

En este sentido, la muestra estuvo integrada por cuatro chefs que desarrollan su actividad en el estado de Nayarit y que han incorporado de manera deliberada el queso de Huajimic en su práctica profesional. Los participantes correspondieron a perfiles diferenciados: un chef repostero con actividad docente universitaria, un chef restaurantero con enfoque en ingredientes regionales, un chef pastelero-panadero y una chef investigadora gastronómica especializada en la documentación de la cocina tradicional nayarita. La selección de los participantes se realizó

considerando su experiencia profesional, su reconocimiento en el ámbito culinario local y su relación directa con el uso del queso de Huajimic.

Instrumentos de investigación

Variables de investigación

En la tabla 1 se presentan las definiciones conceptuales de las variables de investigación. Las definiciones conceptuales de las variables se sustentan en enfoques teóricos relacionados con la percepción como proceso interpretativo de la experiencia (Schiffman & Wisenblit, 2019), la valoración como juicio asociado al uso y significado de los alimentos (Kotler & Keller, 2016), así como en el análisis de las prácticas culinarias como expresiones culturales situadas (Counihan & Van, 2013). Asimismo, el significado cultural del alimento se enmarca en el concepto de patrimonio gastronómico, entendido como un sistema que integra prácticas, saberes e identidad colectiva (Reyes-Díaz et al., 2025; UNESCO, 2010). Estas perspectivas permiten sustentar la construcción conceptual de las variables empleadas en el presente estudio.

Tabla 1. Definiciones de las variables de investigación.

Variable	Definición Conceptual
Percepción del queso de Huajimic	Interpretación subjetiva de los chefs profesionales sobre las características, cualidades y atributos del queso de Huajimic a partir de su experiencia culinaria.
Valoración gastronómica	Juicio profesional que los chefs otorgan al queso de Huajimic en términos de calidad, relevancia, potencial culinario e integración en propuestas gastronómicas.
Aplicaciones culinarias	Conjunto de técnicas, preparaciones y usos desarrollados por los chefs al incorporar el queso de Huajimic en contextos gastronómicos tradicionales y contemporáneos.
Significado cultural	Importancia simbólica atribuida al queso de Huajimic como elemento de identidad gastronómica regional y expresión del patrimonio alimentario.
Retos en el uso y comercialización	Limitaciones percibidas por los chefs relacionadas con el abastecimiento, estandarización, inocuidad y acceso al queso de Huajimic en el ámbito profesional.

Fuente: Elaboración propia con base en la literatura (Counihan & Van, 2013; Kotler & Keller, 2016; Schiffman & Wisenblit, 2019; UNESCO, 2010).

Operacionalización de variables

Se presentan las variables de estudio con sus respectivas categorías analíticas, indicadores e instrumento de recolección de datos, en coherencia con el enfoque cualitativo y el diseño de estudio de caso (Tabla 2).

Tabla 2. Operacionalización de las variables

VARIABLES	Categorías analíticas	Indicadores	Instrumento de recolección
Percepción del queso de Huajimic	Trayectorias de encuentro con el queso	Forma de conocimiento del queso; experiencias iniciales; contexto de uso	Entrevista semiestructurada
Valoración gastronómica	Perfil organoléptico	Descripción de sabor, aroma, textura; nivel de aceptación; diferenciación frente a otros quesos	Entrevista semiestructurada
Aplicaciones culinarias	Técnicas y usos gastronómicos	Tipos de preparaciones; innovación culinaria; integración en platillos tradicionales y contemporáneos	Entrevista semiestructurada
Significado cultural	Identidad gastronómica	Valor simbólico; relación con la tradición; percepción como patrimonio regional	Entrevista semiestructurada
Retos en el uso y comercialización	Cadena de abastecimiento y consumo	Disponibilidad del producto; estandarización; inocuidad; percepción del consumidor	Entrevista semiestructurada

Fuente: Elaboración propia.

Validación de instrumentos

El instrumento de recolección de datos consistió en una entrevista semiestructurada diseñada para explorar la percepción, valoración y uso del queso de Huajimic en la práctica culinaria profesional. El guion de entrevista fue estructurado en cinco bloques temáticos: (I) trayectorias de encuentro con el queso; (II) perfil organoléptico y aplicaciones culinarias; (III) significado cultural; (IV) retos en el uso y comercialización; y (V) reflexión final. Cada bloque incluyó preguntas abiertas orientadas a recuperar experiencias, valoraciones y prácticas profesionales de los participantes.

La validación del instrumento se realizó mediante revisión interna por dos investigadores con experiencia en el área de alimentos y metodología cualitativa. Los criterios considerados fueron la claridad, pertinencia, coherencia y relevancia de las preguntas en relación con los objetivos del estudio. A partir de este proceso, se realizaron ajustes en la redacción y organización del guion para asegurar su adecuación conceptual y metodológica.

Recolección y análisis de datos

El proceso de recolección de la información se desarrolló en una etapa única, mediante la aplicación de entrevistas a chefs profesionales previamente seleccionados, en contextos relacionados con su práctica culinaria. La información obtenida fue registrada de manera íntegra y posteriormente transcrita para su organización y análisis, asegurando la conservación del contenido discursivo original de los participantes.

El análisis de los datos se llevó a cabo mediante un enfoque sistemático de análisis temático, siguiendo las fases propuestas por Braun y Clarke (2006), que incluyen la familiarización con los datos, la generación de códigos iniciales, la búsqueda, revisión y definición de temas. La codificación se realizó de manera inductiva y abierta, permitiendo que las categorías emergieran a partir de los discursos de los participantes sin la imposición de un esquema previo. Posteriormente, los códigos fueron agrupados en categorías analíticas que facilitaron la identificación de patrones recurrentes y divergentes en los testimonios. Este proceso se realizó de manera manual, sin el uso de software especializado, mediante la organización sistemática de la información y su interpretación por parte del equipo de investigación.

En cuanto al manejo ético, se garantizó la participación voluntaria de los informantes, el uso de la información exclusivamente con fines académicos y el resguardo adecuado de los datos recolectados, respetando en todo momento la integridad de los participantes y la confidencialidad de la información proporcionada.

Resultados y Discusiones

Resultados

Trayectorias de encuentro con el queso de Huajimic

Los cuatro chefs entrevistados llegaron al queso de Huajimic por caminos distintos, lo que revela la multiplicidad de vías a través de las cuales un ingrediente tradicional puede incorporarse en la práctica culinaria profesional. El chef Jesús Idelfonso Aguiar Ramos relató que su primer contacto fue de carácter afectivo y doméstico: conoció el queso en el entorno familiar, acompañando platillos típicos como enchiladas y frijoles. Este vínculo emocional inicial derivó posteriormente en una inquietud profesional por difundir los ingredientes nativos del estado, así como por desarrollar innovación en la preparación de alimentos.

El chef Brandon López Barrón, por su parte, encontró el queso de Huajimic ya integrado en el menú de Loma 42 cuando se incorporó al equipo de cocina hace cinco años. Sin embargo, este ingrediente ha estado presente en el menú desde los inicios del restaurante, ya que Loma 42 buscaba formar parte de la identidad culinaria regional, adoptando ingredientes tradicionales nayaritas como queso de Huajimic, crema de rancho, jocoque, pescados y mariscos para construir su propuesta gastronómica. El chef Carrillo Ramos relató que fue la influencia de un chef español especializado en pastelería profesional la que despertó su curiosidad por buscar un

queso local; fue en la Feria de la Mexicanidad donde encontró a su proveedor y adquirió el queso de Huajimic por primera vez.

El caso de la chef Alondra Maldonado Rodríguez presenta la trayectoria más sistemática y etnográficamente orientada. En 2013, durante una investigación de campo sobre productos y gastronomía del estado de Nayarit, comenzó a rastrear referencias sobre el queso serrano: “me decían que en Huajimic hacen queso, pero nadie me daba más información al respecto”. Esto la llevó a emprender un viaje de campo a la localidad, donde fue acogida por la productora Sra. Guadalupe García Pinedo, quien la introdujo en el proceso artesanal de elaboración. Este encuentro marcó el inicio de un vínculo de largo plazo entre la investigadora y el queso

Perfil organoléptico y aplicaciones culinarias del queso de Huajimic desde la perspectiva profesional

Los cuatro chefs coinciden en destacar la complejidad sensorial del queso de Huajimic como su atributo diferenciador central, aunque describen sus características con matices distintos según su especialidad culinaria. El chef Aguiar Ramos enfatiza su sabor salado con retrogusto ácido y una consistencia cremosa, lo que lo hace apto para preparaciones frías y semifrías. El chef López Barrón subraya su aroma pungente, propio de un queso añejo madurado aproximadamente tres meses, ligeramente ácido y salado, con la particularidad técnica de poder cortarse en láminas, molerse fácilmente y disolverse en mezclas.

El chef Carrillo Ramos señala que, para él, el queso de Huajimic presenta un sabor más sutil y una consistencia muy suave, que armoniza bien con otros ingredientes. Esta percepción, aparentemente disímil respecto a la descripción de añejamiento pronunciado que ofrecen sus colegas, podría estar relacionada con el grado de maduración del queso en el momento de su uso o con las diferencias en el paladar entrenado para la dulcería y la repostería.

La chef Maldonado ofrece el análisis organoléptico más detallado y técnico, resultado de su experiencia investigativa directa con las productoras. Señala que el queso presenta múltiples sabores secundarios más allá del láctico, incluyendo notas del fermento, de la yerba, acidez y contraste con el añejado, además de un perfil de sal diferente al de otros quesos secos convencionales. En cuanto a textura, lo clasifica como semiseco a seco y no lo considera apto para fundirse, sino para espolvorear, añadir a ensaladas o incorporar en sopas. Esta caracterización contrasta con la del chef López Barrón, quien indica que el queso sí se disuelve

en mezclas, lo que podría atribuirse a distintos usos técnicos y niveles de maduración considerados por cada chef.

Las aplicaciones desarrolladas por los chefs entrevistados ilustran la notable versatilidad culinaria del queso de Huajimic y su capacidad para integrarse en registros gastronómicos diversos, desde la cocina tradicional hasta la alta repostería. El chef Aguiar Ramos desarrolló un helado artesanal como su creación emblemática con este queso: la preparación consistió en una crema inglesa a la que se incorporó queso de Huajimic rallado, trabajado con la técnica de garrafa hasta lograr el punto de nieve, con un toque final de miel (ver figura 1).



Figura 1. Helado de queso de Huajimic con crema inglesa

Fuente: Archivo del participante (Chef Jesús Idelfonso Aguiar Ramos), fotografía tomada por el participante y utilizada con autorización expresa para fines académicos en el marco del consentimiento informado.

La recepción del postre fue sorpresiva para los comensales, lo que confirma su potencial en preparaciones frías. Asimismo, recomienda no someter el queso a calor intenso, ya que la cocción intensifica el sabor salado y diluye sus propiedades organolépticas distintivas.

El chef López Barrón ha posicionado el queso de Huajimic en dos registros dentro del menú de Loma 42. En el ámbito salado, lo incorpora en una ensalada de pera, esquites, camarones salteados en mantequilla con ajo y ralladura de queso de Huajimic, así como en tablas de carnes frías donde comparte espacio con quesos europeos como Brie y Parmesano, estableciendo un diálogo entre el producto local y la tradición quesera internacional (ver figura 2).



Figura 2. Ensalada de pera, mix de lechuga con vinagreta de naranja, queso de Huajimic y pepita garapiñada.

Fuente: Archivo del participante (Chef Brandon López Barrón), fotografía tomada por el participante y utilizada con autorización expresa para fines académicos en el marco del

consentimiento informado.

En el registro dulce, el queso es un ingrediente central en la capirotada del restaurante, elaborada con una base de crema inglesa con queso de Huajimic y ron, donde cada capa incorpora ralladura del queso, resultando en un postre que reinterpreta un clásico de la gastronomía mexicana con identidad regional (ver figura 3).



Figura 3. Capirotada en salsa de canela y queso de Huajimic

Fuente: Archivo del participante (Chef Brandon López Barrón), fotografía tomada por el participante y utilizada con autorización expresa para fines académicos en el marco del consentimiento informado.

El chef Carrillo Ramos ha encontrado en la pastelería su principal campo de exploración. Su creación más representativa es un pastel de queso de inspiración vasca, elaborado con azúcar, vainilla, huevo, crema, queso de Huajimic, compota de frutos rojos y un toque de mezcal, obteniendo una textura muy cremosa (ver figura 4). Su filosofía culinaria al respecto se centra en evitar la manipulación excesiva de los ingredientes, con el fin de respetar su esencia.



Figura 4. Pan de queso de Huajimic con compota de frutos rojos

Fuente: Archivo del participante (Chef José Manuel Carrillo Ramos), fotografía tomada por el participante y utilizada con autorización expresa para fines académicos en el marco del consentimiento informado.

La chef Maldonado, desde su perfil investigador, ha privilegiado el uso del queso en preparaciones documentadas o inspiradas en la cocina tradicional nayarita. Sus aplicaciones incluyen sopas de ostión y camarón, enchiladas, sopa de hongos de lluvia (ver Fig. 5) y el matahambre, en el que sustituye el queso original del municipio de Huajicori por queso de Huajimic. Asimismo, ha explorado su potencial como sustituto del parmesano en ensaladas y ha propuesto maridajes con vinos blancos, afrutados o espumosos, destacando la amplitud de posibilidades culinarias del producto.

Figura 5. Sopa de hongos con queso de Huajimic

Fuente: Archivo del participante (Chef Alondra Maldonado Rodríguez), fotografía tomada por el participante y utilizada con autorización expresa para fines académicos en el marco del consentimiento informado.



Significado cultural e identidad gastronómica

Más allá de sus atributos culinarios, los cuatro chefs atribuyen al queso de Huajimic un significado cultural que trasciende su condición de ingrediente para convertirse en un símbolo de identidad regional. El chef Aguiar Ramos lo describe como *“otra joya más a la corona de la gastronomía de Nayarit”* y subraya su dimensión humana al señalar que *“el queso representa generaciones de manos que trabajaron el queso como parte de su sustento de vida”*.

En este mismo sentido, la chef Alondra Maldonado destaca el valor identitario del producto al afirmar: *“Lo que comes revela quién eres. Se tiene muy estigmatizado que Nayarit es tierra de mariscos; sin embargo, Nayarit es también sierra. De ahí el queso de Huajimic, del cual se remonta a una historia colonial, la introducción de ganado y de saber-hacer por transformar elementos. Por lo tanto, el queso de Huajimic es parte de una identidad del suelo nayarita, o mejor aún, del suelo mexicano”*.

Por su parte, el chef López Barrón enfatiza la dimensión patrimonial desde una perspectiva de responsabilidad profesional, al señalar que *“el queso de Huajimic forma parte de nuestras raíces y debemos respetar y revalorar este producto a fin de que no se pierda”*. Asimismo, añade que es obligación de los chefs rescatar los ingredientes típicos de Nayarit mediante nuevos enfoques, sugiriendo que la innovación culinaria no es contraria a la preservación, sino que puede ser su principal vehículo.

El chef Carrillo Ramos amplía esta visión hacia la defensa de la identidad gastronómica, al afirmar que *“todos los chefs tienen la obligación de defender y respetar nuestra identidad y que es necesario proteger los tesoros gastronómicos, limitando el uso de ingredientes industrializados”*.

Finalmente, la chef Maldonado, desde su perspectiva investigadora, destaca la dimensión de género en la producción del queso, señalando que este representa el arduo trabajo de las mujeres y que dicha labor debe ser valorada. Asimismo, enfatiza que *“la preservación del queso es un asunto también de reconocimiento y empoderamiento femenino”*.

Recepción del queso en comensales locales y visitantes

Un hallazgo consistente en las cuatro entrevistas es la asimetría observada en la recepción del queso de Huajimic entre comensales locales y visitantes. Los chefs coinciden en señalar que los comensales foráneos —tanto de otros estados de la República como extranjeros— muestran mayor interés, entusiasmo y disposición por conocer el queso, mientras que los comensales locales tienden a mostrar indiferencia o a dar el producto por sentado.

El chef López Barrón relata que los chefs invitados de distintas partes de la República Mexicana que han visitado Loma 42 han quedado encantados con el queso de Huajimic. Por su parte, el chef Carrillo Ramos señala que las personas provenientes de fuera del estado buscan experimentar el arraigo gastronómico de la región, mientras que los locales muestran menor interés.

Asimismo, el chef Aguiar Ramos observa que el comensal extranjero suele elogiar la gastronomía regional. Finalmente, la chef Maldonado ofrece una lectura más analítica del fenómeno al señalar que la familiaridad puede limitar la apreciación de lo propio, y enfatiza que la narración del origen e historia del ingrediente en la mesa potencia su valoración por parte de cualquier tipo de comensal.

Retos en la cadena de abastecimiento y comercialización

Los cuatro chefs identificaron, de manera independiente, una serie de obstáculos estructurales que dificultan el acceso regular a queso de Huajimic con calidad constante. El primer eje de problemáticas corresponde a la irregularidad en la cadena de suministro; en este sentido, el chef López Barrón reporta que trabajar con proveedores informales implica entregas inconsistentes y una presentación no uniforme del producto.

El segundo eje se relaciona con la inocuidad y la calidad microbiológica. Tanto el chef López Barrón como la chef Maldonado señalaron haber recibido quesos con presencia de hongos, lo que evidencia deficiencias en las buenas prácticas de manufactura a lo largo de la cadena de distribución. La chef Maldonado destaca que únicamente su contacto directo con la productora artesanal le ha permitido acceder a un producto de calidad, lo que pone de manifiesto la precariedad del sistema de comercialización formal.

Por otra parte, el chef Aguiar Ramos identifica la distancia geográfica entre Tepic y Huajimic, así como la manipulación del producto por parte de intermediarios, como factores que afectan la calidad del queso que llega al consumidor final. Finalmente, el chef Carrillo Ramos señala la ausencia de puntos de venta que garanticen la legitimidad del producto, lo que sugiere que la trazabilidad de su origen continúa siendo una problemática pendiente en su comercialización.

Discusiones

Los resultados del presente estudio permiten articular una comprensión multidimensional del queso de Huajimic en la cocina contemporánea, al situarlo más allá de sus atributos organolépticos y vincularlo con el patrimonio alimentario, la identidad territorial y la responsabilidad profesional. En este sentido, los hallazgos evidencian que el queso no solo cumple una función culinaria, sino que se configura como un elemento cultural que integra dimensiones históricas, sociales y simbólicas. Esta perspectiva permite comprender su relevancia dentro del contexto gastronómico regional y su potencial como recurso para la revalorización del patrimonio alimentario.

En primer lugar, la complejidad sensorial del queso de Huajimic se posiciona como su principal atributo diferenciador en la cocina profesional. Las descripciones proporcionadas por los chefs coinciden con lo señalado por González et al. (2016), quienes establecen que los quesos artesanales elaborados con leche cruda desarrollan perfiles sensoriales únicos como resultado de la microbiota nativa, los procesos de maduración y la variabilidad composicional de la leche. En este sentido, estudios sobre quesos artesanales mexicanos, como el queso Cotija, Oaxaca y Bola de Ocosingo, han documentado características similares, destacando la influencia de comunidades microbianas autóctonas en la generación de compuestos responsables del aroma, sabor y textura (Castro-Castillo et al., 2013; Estrada et al., 2024). Asimismo, se ha reportado que estos quesos presentan perfiles sensoriales diferenciados en función de su proceso tecnológico y grado de maduración, lo que contribuye a su tipicidad y reconocimiento territorial (Cuevas et al., 2024; Vallejo et al., 2026). En particular, el queso Cotija se distingue por su maduración prolongada y textura firme, lo que favorece su uso como queso de espolvorear, mientras que el queso Oaxaca presenta una estructura de pasta hilada con alta capacidad de fusión. En comparación, el queso de Huajimic comparte la complejidad sensorial y el vínculo con el territorio; sin embargo, destaca por su versatilidad culinaria, al ser incorporado tanto en preparaciones saladas como dulces, lo que amplía su potencial gastronómico frente a otros

quesos tradicionales. En este estudio, la diversidad de aplicaciones culinarias identificadas — que incluyen su uso en preparaciones saladas, postres, helados artesanales y productos de repostería— pone de manifiesto una versatilidad que no ha sido documentada de manera sistemática en la literatura, lo que contribuye a ampliar el conocimiento sobre su potencial gastronómico.

En segundo lugar, la coincidencia entre los chefs al reconocer el queso de Huajimic como un símbolo de identidad gastronómica regional se relaciona con el concepto de patrimonio gastronómico propuesto por Espejel et al. (2018), quienes destacan que los productos alimentarios artesanales poseen una alta relevancia económica y social al contribuir a la construcción de identidades territoriales. Los testimonios analizados evidencian que este queso condensa elementos históricos, geográficos y culturales que trascienden su materialidad, lo que refuerza su valor como patrimonio alimentario. Esta dimensión simbólica constituye un elemento diferenciador frente a productos industrializados, los cuales carecen de este vínculo con el territorio y la memoria colectiva.

En tercer lugar, la diferencia en la valoración del queso de Huajimic entre comensales locales y visitantes se interpreta a partir del papel de los alimentos tradicionales como marcadores de identidad cultural. De acuerdo con Benítez-Silva (2017), el consumo de productos regionales permite a los visitantes acceder a experiencias auténticas y establecer vínculos simbólicos con la cultura local, lo que incrementa su apreciación. En este contexto, el turismo gastronómico se configura como un mecanismo de desarrollo económico regional, capaz de generar empleo, diversificar ingresos y fortalecer la articulación entre sectores productivos (Benítez-Silva, 2017; Gimenes, 2023). Así, el queso de Huajimic puede entenderse no solo como un ingrediente culinario, sino como un recurso estratégico con potencial para el desarrollo sostenible de la región.

En cuarto lugar, las problemáticas identificadas en la cadena de abastecimiento y los riesgos asociados a la inocuidad del producto coinciden con los desafíos estructurales reportados para las queserías artesanales en México (Cesín, 2014; Díaz et al., 2016). En particular, la NOM-243-SSA1-2010 (Secretaría de Salud, 2010), que regula la elaboración de productos lácteos, representa un punto de tensión entre las prácticas tradicionales y el marco normativo vigente. En este escenario, la propuesta de innovación sin pérdida de autenticidad planteada por Cervantes et al. (2014) encuentra correspondencia en las prácticas de los chefs, quienes sugieren mejorar las condiciones de inocuidad y presentación del producto sin alterar sus características de genuinidad.

Finalmente, el papel de los chefs como agentes de revalorización del patrimonio alimentario se manifiesta de manera consistente en los resultados. Su participación activa en la incorporación del queso de Huajimic en propuestas culinarias, así como en su difusión en distintos espacios gastronómicos, contribuye a su visibilización y posicionamiento. Esta función puede interpretarse como una forma de mediación cultural que favorece la patrimonialización del producto más allá de los discursos institucionales. Asimismo, la incorporación del conocimiento sobre productos regionales en la formación académica en gastronomía, como se sugiere en los testimonios, se plantea como una estrategia relevante para fortalecer la preservación y continuidad de estos saberes en futuras generaciones.

Conclusiones

El presente estudio aborda la problemática asociada a las amenazas que enfrenta el queso de Huajimic como patrimonio gastronómico regional, particularmente aquellas relacionadas con su limitada valorización, las restricciones en su comercialización y los riesgos que comprometen su continuidad. En este contexto, el objetivo fue analizar la percepción, valoración y aplicaciones culinarias del queso de Huajimic desde la perspectiva de chefs profesionales nayaritas. Los resultados evidencian que este producto ocupa un lugar significativo en la práctica culinaria contemporánea, al ser reconocido por su complejidad organoléptica, versatilidad culinaria e identidad cultural, así como por las diversas trayectorias mediante las cuales se integra en la cocina profesional.

Los hallazgos muestran que el queso de Huajimic presenta atributos sensoriales distintivos, como un sabor complejo con notas lácteas, fermentadas y herbales, una textura que oscila entre semiseca y seca, y un aroma característico de añejamiento, lo que permite su incorporación en preparaciones saladas y dulces, frías y tibias, tanto tradicionales como de vanguardia. Esta versatilidad amplía su potencial de uso más allá de su aplicación histórica en la cocina serrana. Sin embargo, también se identifican limitaciones estructurales en su sistema productivo y comercial, tales como la irregularidad en el abastecimiento, riesgos de inocuidad, falta de trazabilidad, ausencia de puntos de venta confiables y una limitada valoración por parte del consumidor local.

En este escenario, los chefs emergen como actores estratégicos en la revalorización del queso de Huajimic, al desempeñar un papel activo en su incorporación en propuestas culinarias contemporáneas y en la difusión de su valor cultural. Su capacidad para narrar el origen del

producto y posicionarlo en distintos contextos gastronómicos contribuye a fortalecer su reconocimiento y preservación. Para consolidar este proceso, se requiere una articulación efectiva entre cocineros profesionales, productoras artesanales, instituciones académicas y organismos gubernamentales que permita generar condiciones sostenibles para su producción, comercialización y difusión como patrimonio gastronómico vivo.

Como limitaciones del estudio, se reconoce el número reducido de informantes y la dependencia de entrevistas resumidas, lo que puede implicar la pérdida de matices en los testimonios originales. En consecuencia, se recomienda que futuras investigaciones amplíen la muestra a otros perfiles profesionales e incorporen la perspectiva de productoras artesanales y consumidores finales, con el fin de construir una visión más integral del sistema gastronómico del queso de Huajimic. En términos generales, el estudio confirma que el queso de Huajimic no solo es un ingrediente culinario, sino un recurso cultural y económico con potencial para contribuir al desarrollo sostenible de la región.

Referencias

- Benítez-Silva, V. (2017). *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México* [Maestría en Estudios Turísticos, Universidad Autónoma del Estado de México]. Toluca, Estado de México. <http://hdl.handle.net/20.500.11799/79852>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Castro-Castillo, G., Martínez-Castañeda, F. E., Martínez-Campos, Á. R., & Espinoza-Ortega, A. (2013). Caracterización de la microbiota nativa del queso Oaxaca tradicional en tres fases de elaboración. *Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología*, 33(2), 105-109.
- Cervantes, F., Camacho, J. H., & Cesín, A. (2014). El sistema lácteo mexicano después del TLCAN. In B. Cavallotti, B. Ramírez-Valverde, A. Cesín-Vargas, & J. Ramírez-Juárez (Eds.), *La ganadería mexicana a 20 años del tratado de libre comercio de América del Norte* (pp. 87-100). Universidad Autónoma Chapingo.
- Cesín, A. (2014). Reseña de La leche y los quesos artesanales en México. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 11(2), 243-248.
- Counihan, C., & Van, P. (2013). *Food and culture* (Vol. 367). Routledge New York, NY.
- Cuevas, P. F., Reyes, R., Santiago, L., Vallejo, B., Hernández, A., Beltrán, L. M., & González, A. F. (2024). Microbiological quality and native lactic acid bacteria diversity of artisanal Mexican cheeses: A review. *Food Research International*, 194, 114876. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114876>
- Díaz, M., García, J. M., Jiménez, J. J., & Villanueva, A. V. (2016). Inocuidad en alimentos tradicionales: el queso de Poro de Balancán como un caso de estudio. *Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 25(47), 87-110.
- Domínguez, J., Orgaz, F., López, T., & Moral, S. (2025). Experiencias gastronómicas para el diseño de productos turísticos de México. *Sosquua*, 7(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v7i2.1246>
- Espejel, A., Rodríguez, D. M., Barrera, A. I., & Ramírez, A. G. (2018). Factores estratégicos de la innovación y mercado en queserías artesanales de México. *Revista Venezolana de Gerencia*, 23(82), 424-441. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29056115011> (IN FILE)
- Estrada, C. A., Becerra, M. B., Hernández, I. A., Mejía, H. E., Olivera, T., Salto, I. B., Torres, F., & Quirasco, M. (2024). Microbiological Evaluation of Two Mexican Artisanal Cheeses: Analysis of Foodborne Pathogenic Bacteria in Cotija Cheese and Bola de Ocosingo Cheese by qPCR. *Foods*, 13(17), 2824. <https://www.mdpi.com/2304-8158/13/17/2824>
- García, V. V. (2025). *La influencia de la cocina ancestral en la gastronomía moderna de la comunidad San Jacinto de la parroquia Charapotó del cantón Sucre* [Licenciatura en

- Turismo, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. Sucre, Ecuador.
<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/9314>
- Gimenes, M. H. S. G. (2023). Turismo gastronômico: conceitos & características. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 17, e-2791. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v17.2791>
- González, A. F., Yescas, C., Ortiz, Á. M., De la Rosa, M. d. I. Á., Hernández, A., & Vallejo, B. (2016). Invited review: Artisanal Mexican cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99(5), 3250-3262. <https://doi.org/10.3168/jds.2015-10103>
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing management*. Pearson.
- Kvale, S. (2012). *Las entrevistas en investigación cualitativa* (Vol. 2). Ediciones Morata.
- Reyes-Díaz, R., Méndez-Romero, J. I., Reyes-Díaz, A., Cuevas-Gonzalez, P. F., Beltran-Barrientos, L. M., Santiago-López, L., Vallejo-Cordoba, B., Hernández-Mendoza, A., García, H. S., & González-Córdova, A. F. (2025). From Mexico to the world: at least sixty different types of artisanal Mexican cheeses. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101189.
- Reyes, R., Méndez, J. I., Reyes, A., Cuevas, P. F., Beltrán, L. M., Santiago, L., Vallejo, B., Hernández, A., García, H. S., & González, A. F. (2025). From Mexico to the world: at least sixty different types of artisanal Mexican cheeses. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101189. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101189>
- Schiffman, L. G., & Wisenblit, J. (2019). *Consumer behavior*. Pearson.
- Secretaría de Salud. (2010). *NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.*: Diario Oficial de la Federación Retrieved from <http://sidof.segob.gob.mx/notas/5160755>
- Suarez, J. D., Torres, F., Vaca, C. I., & Bonilla, M. J. (2024). La interpretación gastronómica de las leyendas del cantón Ambato. *Sinergia Académica*, 7(Especial 7), 812-825. <https://sinergiaacademica.com/index.php/sa/article/view/447>
- UNESCO. (2010). *Traditional Mexican cuisine—ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm. UNESCO Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
- Vallejo, B., González, A. F., Hernández, A., & Beltrán, L. M. (2026). 13. Estudios sobre la calidad y bioactividad de quesos genuinos mexicanos para su revalorización. *Ambiente, alimentación y salud para el bienestar*, 225.
- Villegas, A., Cervantes, F., Cesín, A., Espinoza, A., Hernández, A., Santos, A., & Martínez, Á. R. (2014). *Atlas de los Quesos Mexicanos Genuinos*. Colegio de Postgraduados.

