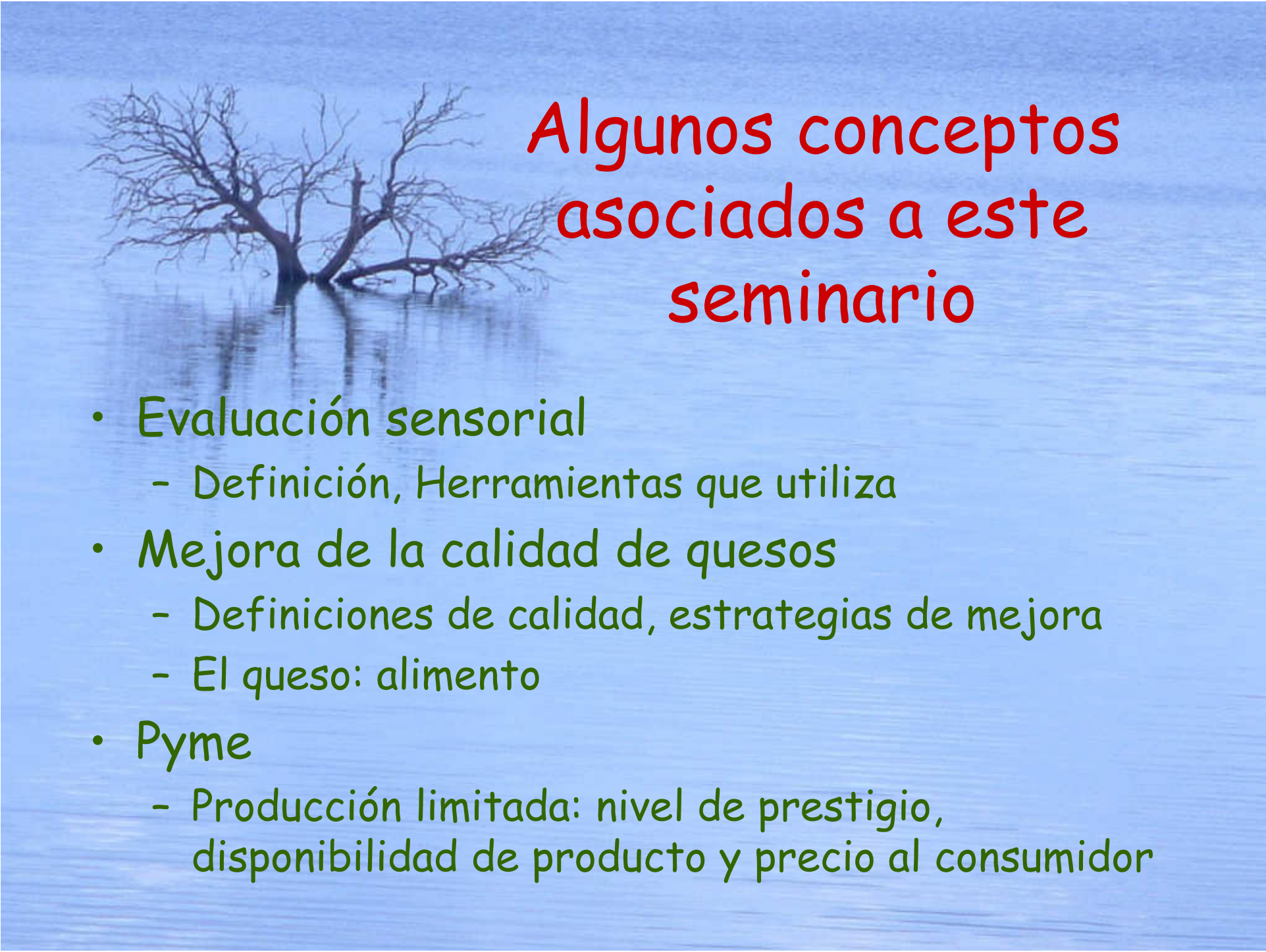
A blue-tinted photograph of a dead tree in a body of water. The tree is skeletal and stands in the middle ground, its reflection visible in the calm water. The background is a vast, uniform blue expanse of water and sky.

La Importancia de la
Evaluación Sensorial, como
herramienta para mejorar la
calidad de los quesos en la
Pyme quesera



Algunos conceptos asociados a este seminario

- Evaluación sensorial
 - Definición, Herramientas que utiliza
- Mejora de la calidad de quesos
 - Definiciones de calidad, estrategias de mejora
 - El queso: alimento
- Pyme
 - Producción limitada: nivel de prestigio, disponibilidad de producto y precio al consumidor



Objetivos de la Pyme

- Mantener o incrementar beneficios
- Mantener buenos clientes y consumidores finales
- Ampliar cartera de clientes y consumidores.
- Conocer aceptación a rechazo de productos
- Buscar las herramientas necesarias




La Evaluación Sensorial

- Evaluación sensorial:
- Análisis:
 - Realizar pruebas, obtener datos, procesarlos, interpretar resultados y obtener conclusiones
- Sentidos
 - Vista, olfato, oído, gusto y somáticos (tacto, presión, dolor , temperatura)
 - Recepción del estímulos y percepción (aprendizaje experiencia y memoria)
- Conclusión:
 - empleo de los sentidos para apreciar y fijar valor de los principios o elementos constitutivos de un alimento (quesos).

A blue-tinted background image of a dead tree in water. The tree is dark and skeletal, with its branches reaching out over the water. The water is a light blue color with some ripples. The overall scene is somewhat desolate and calm.

Objetivos del Análisis sensorial:

- **Objetivos específicos de A. Sensorial**
 - Conocer detalles de los alimentos I+D
 - Control de calidad en producción
 - Grado de satisfacción de clientes
 - Seleccionar los mejores entre productos similares
- **La Pyme definir necesidades para conocer costes y beneficios**
 - Empleo de herramientas adecuadas



Análisis Sensorial e I+d+i


- Tipificar productos, desarrollo,
- Correlacionar con Características Físico Químicas, tecnológicas.
- Pruebas: Discriminar, Describir Medir, Perfiles sensoriales
 - Recursos RRHH: Entrenador: Investigador, Jurados entrenados.
 - Recursos Técnicos: CG, Texturómetros ...
- Resultados:
 - Procesos de valoración complejos y variables: estadística compleja
 - Mejora de quesos, métodos de trabajo ...
- Tiempo de respuesta: meses (en función de la complejidad de los objetivos)



Análisis sensorial y control de calidad

Conocer homogeneidad de productos

- Identificar desviaciones de los productos
- Clasificar la producción en distintas marcas
- Comparar con la competencia
- Pruebas para conocer causas: describir y medir
 - Planilla, encuesta fácil de procesar y rellenar.
 - RRHH: Técnico, Jurado catas
 - Resultados: valoración rápida estandarizada.
- Tiempo de Respuesta minutos, horas inmediatez




Análisis sensorial y pruebas hedónicas

- Estimar aceptación, preferencia o rechazo
- Divulgación y difusión de cultura quesera
- Pruebas sencillas
 - Planillas de cata fáciles de cumplimentar, datos socioeconómicos del catador
 - RRHH: Investigador, expertos en mercadotecnia
 - Consumidores y personas sin entrenar (número alto de jueces)
 - Resultados: número alto de datos
- Tiempo de respuesta: meses


Análisis sensorial y concursos

- Ganar prestigio, Reconocimiento de calidad técnica y sensorial, Orientar en líneas de mejora
- Evaluar intensidad, comparar, describir
 - Recursos: Planilla de cata la misma
 - RRHH: Director, equipo de apoyo, Panel numerosos jueces,
 - Resultados: Gran número de datos
- Tiempo de respuesta: pocos días




Criterios de valor para una empresa

- La marca genérica.
- La producción limitada puede ser un criterio de valor
- La marca de cada producto
- Mensajes asociados:
 - Nivel de salubridad
 - Prestigio
 - Hedonismo
- Valor del Producto + valor de las marcas = precio aceptado por el consumidor
- Precios normales y excepcionales (placer o salubridad, mitos y realidades).



Factores que afectan a la calidad sensorial de Los quesos

- Proceso de Elaboración
 - Cuajo, cardo, Lácticas
 - Fundidos
 - Ricota (Requesón)
 - Afinado
 - Edad
 - Mohos internos o externos
- Tipo de leche: vaca, oveja, cabra
- Los "label de calidad". DOP. IGP



Los sentidos

- La vista
- Olfato
- Tacto y Sentidos somáticos
 - Temperatura, ardor, picor, astringencia, dolor
- Gusto
- Tiempo y las sensaciones
- Oído

Como catar: ver





Como catar II

- Oler
- Tocar
- Temperatura
- Descubrir sensaciones en boca
 - Triturar, desmenuzar, fluidificar, disolver
- Evaluar en el tiempo
- Impresión global


Tareas para practicar

- Queseros
 - Cultura sensorial de quesos:
 - Panel cata, reuniones periódicas
 - Plantear líneas diferentes productos
 - Homogeneidad de producción
 - Transmitir mensajes de calidad al consumidor final
 - Consumidores
 - Información
 - Experimentación: Catas divulgativas
 - Demanda de variedades de queso
- Consumidores
 - Información
 - Experimentación
 - Catas divulgativas
 - Pedir variedades de queso

A blue-tinted background image of a dead tree in water. The tree is skeletal and stands in shallow water, with its reflection visible below. The overall scene is serene and somewhat melancholic.

Importancia el análisis sensorial como herramienta

- Incide en el valor añadido (agregado) del queso permite:
 - Caracterizar productos (I+D+i)
 - Conocer homogeneidad de la producción (control de calidad)
 - Incrementar prestigio, notoriedad (concursos)
 - Conocer grado de aceptación o rechazo (consumidores)
 - La Pyme en función de sus objetivos tiene que utilizarlo para incrementar sus beneficios Como consumidores
- Al estar más entrenados apreciamos detalles que incrementan nuestra satisfacción



La Importancia de la Evaluación Sensorial, como herramienta para mejorar la calidad de los quesos en la Pyme quesera

- INTI-Lácteos
- Mejora de la Eficiencia y la Competitividad de la Economía Argentina",
Jose Luis Galván Romo
- E-mail: galromjo@itacyl.es