

Jacinthe Fortin
Catherine Desplancke

g u í a

DE SELECCIÓN
Y ENTRENAMIENTO
DE UN PANEL
DE CATADORES

Editorial ACRIBIA, S.A.



ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
ÍNDICE DE ANEXOS	xi
PREFACIO	xiii
PRÓLOGO	xv
AGRADECIMIENTOS	xix

CAPÍTULO 1 Operaciones preliminares

1 Interés de la creación de un panel de catadores	2
2 Recursos humanos y materiales	4
2.1 Formador y animador	4
2.2 Jueces, degustadores o catadores	8
2.2.1 Características de los jueces	10
2.2.2 Retroacción	12
2.3 Local y equipamiento	13
3 Práctica de la cata	14
3.1 Técnicas de cata	14
3.2 Condiciones de la cata	16
3.3 Tipos de pruebas	17
3.4 Reglas para asegurar la inocuidad	18
3.5 Condiciones experimentales	21

CAPÍTULO 2 Reclutamiento y selección

1	Reclutamiento	23
1.1	Búsqueda de los candidatos y primera criba	25
1.2	Segunda criba (3 horas)	26
1.2.1	Cuestionario (30 minutos)	26
1.2.2	Presentación sobre la evaluación sensorial (45 minutos)	27
1.2.3	Pruebas de reclutamiento	31
1.3	Tercera criba: entrevistas	33
2	Selección	34
2.1	Primera sesión	34
2.1.1	Determinación de la precisión sensorial de los sujetos (1 hora)	35
2.1.2	Clasificación y memorización de olores (30 minutos)	36
2.1.3	Pruebas de discriminación entre los diversos niveles de una propiedad (30 minutos)	37
2.1.4	Reconocimiento y descripción de olores (45 minutos)	38
2.2	Segunda sesión	39
2.2.1	Pruebas triangulares (dos veces 15 minutos)	39
2.2.2	Clasificación y memorización de olores (30 minutos)	40
2.2.3	Ejercicio de reconocimiento de alimentos simples (30 minutos)	41
2.2.4	Ensayo de descripción de la textura (50 minutos)	41
2.2.5	Pruebas triangulares	42

CAPÍTULO 3 Entrenamiento

1	Modalidades de entrenamiento	45
2	Organización de las pruebas	47
2.1	Sesiones preliminares (1 a 8)	47
2.2	Estudio del flavor: sesiones 9 a 28	55
2.3	Estudio de la textura: sesiones 29 a 48	59
2.4	Estudio de los defectos encontrados en los alimentos: sesiones 49 a 51	61
2.5	Estudio de las diferencias menores entre muestras: sesiones 52 a 57	62
2.6	Estudio orientado de grupos de alimentos: sesiones 58 a 60	63
3	Apariencia	64

BIBLIOGRAFÍA	69
GLOSARIO	73
ANEXOS	79
ÍNDICE ALFABÉTICO	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.1	Funciones de la evaluación sensorial en las empresas alimentarias	2
Tabla 1.2	Principales sesgos observados en las medidas psicofísicas	18
Tabla 2.1	Resumen de los procedimientos de reclutamiento y selección	24
Tabla 2.2	Descripción de las concentraciones de los sujetos táctos (g/100 ml)	36
Tabla 2.3	Muestras propuestas para la clasificación y armonización de olores (Happer, 1975)	37
Tabla 2.4	Compuestos químicos propuestos para la prueba de identificación de olores	38
Tabla 2.5	Lista de muestras para la descripción de la textura	42
Tabla 3.1	Lista de aceitunas conocidas	53
Tabla 3.2	Atributos del queso cheddar suizo	57
Tabla 3.3	Atributos de flavor de la jalea de frutas	58
Tabla 3.4	Atributos de flavor del queso camembert	59
Tabla 3.5	Atributos de flavor del tomate	59
Tabla 3.6	Defectos de flavor asociados a los envases	61
Tabla 3.7	Gamas de alimentos que presentan débiles diferencias entre ellos	63
Tabla 3.8	Principales ilusiones cromáticas observadas en la realización de medidas psicofísicas	67