

CONOCE TU QUESO
DESDE EL PUNTO DE
VISTA **SENSORIAL**

**JOSE LUIS
MARTÍN**

JUEVES Y VIERNES:

14-15 MARZO 2024

ORGANIZA:



DIRIGIDO A: Personas vinculadas a la fabricación de quesos, venta y distribución de quesos, que quieran incrementar sus conocimientos.

PRECIO: 190 € . INCLUYE COMIDA DÍA 14

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Instalaciones en Santander, Calle Primero de Mayo 19A. Buscar en Google Maps Laboratorios Arroyo.

DOCUMENTACIÓN Y DIPLOMA: los asistentes recibirán una carpeta para efectuar anotaciones y diploma acreditativo de su asistencia.

INSCRIPCIONES: Rellenando el

siguiente formulario [HTTPS://FORMS.GLE/7CBFU6N731VRPGKR6](https://forms.gle/7CBFU6N731VRPGKR6)

Se considera firme la inscripción en el momento del pago del curso. Cuenta: IBAN ES37 0049 5788 1626 1091 8876 - titular: Suministros Químicos Arroyo S.L. Número máximo de alumnos: 40. Consultas preguntar por Ana Arroyo ó Ana Sordo ó Patricia Durán.

El curso enseña una **valiosa herramienta** al alcance de cualquier quesero que quiera cualificarse y entrenarse: **el análisis sensorial**. El manejo de conceptos técnicos y vocabulario específico de cata **proporcionará al quesero confianza y argumentos de venta sólidos** ante sus clientes. Pretende dar las bases y crear inquietud para convertirse en un especialista y llegar a formar un **panel de cata interno** en la quesería (si la empresa tiene estructura suficiente).

El análisis sensorial es una disciplina científica que permite conocer los quesos con las mismas herramientas que manejan los consumidores. Es importante conocer este campo para disponer de **argumentos objetivos** y responder a las **críticas y demandas de los clientes**. Apreciar las cualidades y características diferenciales de cada lote, compararse con otros quesos de competidores, etc. En este curso se ahondará en todos estos conceptos (véase programa).

La parte práctica se centra en el desarrollo de un análisis sensorial de **seis tipos** de queso diferentes, observando las **diferencias entre cortezas, texturas, sabor, olor...** La evaluación se contrastará con la información disponible del queso referente a la flora dominante, el tipo de afinado... con el propósito de ver como influyen estos aspectos en la información sensorial del producto.

Cada alumno realizará una evaluación ciega de 6 quesos distintos rellenando la ficha de cada producto y puntuándolo, haciéndose un valoración final para aprender en conjunto sobre análisis sensorial.

JUEVES, 14 DE MARZO

CONOCE TU QUESO, DESDE EL PUNTO DE VISTO SENSORIAL 9:00 A 13:30

- 1.1.- Análisis sensorial de un queso ¿en que consiste?
- 1.2.- Los descriptores del queso.
- 1.3.- Vocabulario específico de cata quesera.
- 1.4.- Elaboración, en grupo, de una ficha sensorial de 6 quesos que analizaremos de manera grupal y posterior puesta en común.
- 1.5.- ¿Cuándo es necesario tener una ficha para cada tipo de queso que elaboro?.
- 1.6.- ¿ Que información sensorial se puede añadir en la ficha del queso que está en la vitrina o expositor de quesos, en el puesto de venta en el mercado, en la ficha técnica, en la ficha comercial? .
- 1.7.- Conoce las diferencias que tiene tu queso respecto a la competencia y vende las fortalezas. ¿Como investigarlo? ¿Como analizarlo?
- 1.8.- Conocer argumentos de venta, basados en el conocimiento sensorial del producto que elaboras.

JOSE LUIS MARTIN

- ▶ **ASESOR Y CONSULTOR PARA QUESERÍAS ARTESANALES Y DISEÑO DE PRODUCTO, ASÍ COMO PARA LAS MEJORES TIENDAS ESPECIALIZADAS DEL PAÍS.**
- ▶ **DIRECTOR ESPACIO GOURMETQUESOS DEL SALÓN DE GOURMETS DESDE EL AÑO 2004.**
- ▶ **DIRECTOR Y COORDINADOR DEL CAMPEONATO DE LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA. 13 EDICIONES. ULTIMA EDICIÓN: 800 QUESOS PRESENTADOS.**
- ▶ **DIRECTOR TÉCNICO Y JURADO EN CONCURSOS Y CATAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE QUESOS.**
- ▶ **COLABORADOR DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA ESPAÑOLA.**
- ▶ **DIRECTOR Y COORDINADOR DE LA SECCIÓN DE QUESOS DE LA GUÍA REPSOL DE LOS MEJORES ALIMENTOS DE ESPAÑA.**
- ▶ **ASESORA EN LA SELECCIÓN DE LOTES ESPECÍFICOS DE QUESOS ESPAÑOLES DE AUTOR PARA SU DISTRIBUCIÓN EN EL MERCADO INTERNACIONAL. FORMADOR PARA ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y CENTROS DE ENSEÑANZA.**

COMIDA INCLUIDA 14:00-15:45

CONOCE LA DINÁMICA DE LOS CONCURSOS DE QUESO 16:30 A 19:00

- 2.1.- Como se organiza un concurso de quesos y selección de jueces.
- 2.2.- Como se reciben los quesos y como se codifican.
- 2.3.- Como decide el quesero la familia/ categoría a la que pertenece cada queso que quiere presentar, donde tiene más opciones de conseguir un premio, cuantos quesos presentar.
- 2.4.- Conoce los criterios que utilizan los jueces para puntuar los quesos en un concurso. Se harán pruebas prácticas por cada alumno y se valorarán también en conjunto por la totalidad del grupo.
- 2.5.- Que parámetros de un queso tienen más importancia y cuales tienen menos valor.
- 2.6.- ¿Hay quesos ganadores?
- 2.7.- ¿Todos los concursos tienen los mismos criterios? ¿Cuanto cuesta inscribirse?
- 2.8.- ¿Que me aporta un premio? ¿Ayuda a vender más? ¿Como publicitarlo o dar difusión al premio obtenido?

VIERNES, 15 DE MARZO

9:00 A 14:00

CONOCE COMO CREAR UN PANEL INTERNO DE CATA EN TU QUESERÍA PARA ESCOGER LOS LOTES PARA CLIENTES, CONCURSOS, ENSAYOS, ETC. Y PROFUNDIZAR EN EL CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS QUE ELABORAS.

- 3.1.- Como crear un panel de cata interno en tu empresa y como seleccionar a los futuros catadores.
- 3.2.- Como adiestrar a los catadores/ empleados/ familiares.
- 3.3.- Herramientas y utensilios necesarios para hacer catas.
- 3.4.- Que hacer con las piezas de quesos utilizadas en la cata.
- 3.4.- Prácticas de entrenamiento con los alumnos.
- 3.5.- Como diseñar y crear una ficha de cata/ o evaluación sensorial de tu queso de una manera personalizada.
- 3.6.- Como seleccionar los quesos para cada tipo de cliente, para los concursos de quesos, para venta en mercados, para venta en grandes superficies, etc.
- 3.7.- Evaluación sensorial de 8 tipos de quesos diferentes en cortezas, texturas y sabor.