



Revista Iberoamericana de Viticultura,
Agroindustria y Ruralidad

E-ISSN: 0719-4994

pablo.lacoste@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile
Chile

Carduza, Fernando; Champredonde, Marcelo; Casablanca, François
Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos
típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya,
Argentina
Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 3, núm. 8, 2016
Universidad de Santiago de Chile
Santiago de Chile, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546449003>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica
Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina

Fernando Carduza^{*}
Marcelo Champredonde^{**}
François Casabianca^{***}

Resumen

La construcción de una Indicación Geográfica (IG) concierne productos que poseen una fuerte particularidad. Para identificar el perfil sensorial de un alimento típico es necesario contar con herramientas metodológicas que permitan identificar su singularidad sin apoyarse en la comparación con productos similares. En el contexto de una IG, la evaluación de la tipicidad sensorial de un alimento requiere del desarrollo de un panel de degustadores con competencia para decidir si un producto candidato es aceptado como típico.

El salame típico de Colonia Caroya se diferencia claramente de otros salames similares, aunque no toda la producción de la colonia es considerada típica. El proyecto de construcción de una Indicación Geográfica para el salame típico de Colonia Caroya demandó establecer el perfil sensorial del salame típico y diferenciarlo de otros similares, producidos tanto en Colonia Caroya como fuera del territorio. Ello condujo a generar actividades de evaluación sensorial en la cual se involucró tanto a elaboradores y habitantes locales.

Los talleres de evaluación sensorial en los cuales se evaluaron salames comerciales permitieron, por un lado, identificar los atributos principales que definen el perfil sensorial del salame típico, y por otro, calificar los salames comerciales muestreados. Se comprobó que solo seis empresas elaboran productos típicos en forma estable y que la maduración en sótano confiere características sensoriales definitorias de la tipicidad del Salame de Caroya.

Se desarrolló además un “panel de notables”, quienes se encargarán de evaluar la tipicidad de los productos propuestos para ser diferenciados mediante la IG. Así, los paneles para evaluación de tipicidad constituyeron un ámbito de aprendizaje, intercambio y redinamización de la acción colectiva en torno al desarrollo de la IG del Salame de Caroya.

Palabras clave: tipicidad, alimento, sensorial, Salame de Colonia Caroya.

^{*} Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Castelar, Buenos Aires, Argentina. Correo electrónico: fcarduza@cni.inta.gov.ar

^{**} INTA. Bordenave, Argentina. Correo electrónico: champredonde.marcelo@inta.gob.ar

^{***} Institut National de Recherche Agronomique (INRA). Córcega, Francia. Correo electrónico: casabianca@corte.inra.fr

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca. "Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina" / "Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI's Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina". *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Abstract

Building a Geographical Indication (GI) concerns products that have a strong particularity. In order to identify the sensory profile of a typical food methodological tools are needed to identify its uniqueness without relying on comparison with similar products. In the context of a GI, sensory evaluation of typical characteristics of a food requires the development of a panel of tasters with jurisdiction to decide whether a product candidate is accepted as typical.

The typical salami of Colonia Caroya is clearly different from other similar salamis, although not all production of the colony is considered typical. In the project of construction of a geographical indication for the typical salami of Colonia Caroya it was necessary to establish the sensory profile of the typical salami and differentiate it from other similar, produced both in Colonia Caroya and outside the territory. This led to generate sensory evaluation activities in which both processors and local inhabitants were involved.

Workshops of sensory evaluation in which commercial salamis were evaluated allowed, on the one hand, to identify the key attributes that define the sensory profile of the typical salami, and secondly, to qualify the sampled commercial salamis. It was found that only six companies produce typical products stably and that maturation in basements confers defining sensory characteristics of the tipicity of Salami of Caroya.

A "panel of notables" who will be responsible for assessing the tipicity of proposed products to be differentiated by IG was also developed. Thus, sensory panels to evaluate tipicity constituted a scope of learning, exchange and revitalizing of the collective action around the development of the IG of Salame of Caroya.

Keywords: typical, food, sensory, Salami of Colonia Caroya.

Introducción

Todo trabajo de construcción de una Indicación Geográfica (IG) o Denominación de Origen (DO) implica identificar la existencia de una determinada calidad específica en el producto a diferenciar y establecer el vínculo entre esa calidad específica y el territorio. Identificar la calidad específica asociada al territorio considera tanto sus variables objetivables como subjetivas.

Nos referimos entonces a alimentos que son asumidos por una comunidad en términos de típicos. Casabianca y otros los definen en base a una doble propiedad. La primera es la de ser

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

peculiar de un grupo, país, región, época, etc. [La segunda es] la propiedad de pertenecer a un tipo basado sobre saberes y la propiedad de ser distinguido de productos similares. [...] Esas propiedades reposan sobre saberes distribuidos entre numerosos actores, incluyendo los productores de materias primas, los transformadores, los autores de reglamentaciones, los consumidores y conocedores. (Casabianca et al, 2005: 10)

La pertenencia de un producto a un tipo es definida en función de un conjunto de características que le son propias, que lo diferencian de otros similares y que son reconocidas por un grupo humano de referencia. Como lo explica Casabianca y otros, los miembros de ese grupo humano poseen los saberes que permiten determinar si un producto pertenece o no al tipo particular. El conjunto de características que permite identificarlo como una familia de productos, responde a criterios que les son propios.

Una parte importante de estas características es de índole sensorial, es decir que solo pueden ser abordadas a partir de los sistemas sensoriales. Los paneles de evaluación sensorial comprenden varios tipos de pruebas, están diseñadas para responder ciertas preguntas acerca del producto bajo estudio. Sin embargo, a la hora de establecer si un producto pertenece al tipo específico de interés (en otras palabras, si es típico), ninguna de las pruebas tradicionales del análisis sensorial parece estar orientada a otorgar esta respuesta.

Identificar y preservar el salame típico de Colonia Caroya

El salame en la cultura de los inmigrantes del norte de Italia

Colonia Caroya es una ciudad ubicada a 50 km. al norte de la ciudad de Córdoba, dentro de la provincia homónima. A la vera de la Ruta Nacional N° 9, su ubicación es estratégica desde la época del Virreynato del Río de La Plata, por encontrarse en el eje neurálgico que une el noroeste con el centro y sur del país. Actualmente, la ruta nacional N° 9 es una de una de las rutas con mayor importancia comercial y turística de la Argentina.

Al transitar la Ruta 9, el viajero advierte un núcleo urbano a ambos lados de la misma. Esto se debe a que Colonia Caroya forma un continuo con la ciudad contigua de Jesús María. Sin embargo, esta se diferencia de la segunda por la impronta proveniente de las dos etnias que conformaron el primer grupo de inmigrantes. De hecho, en 1878 llegaron aproximadamente 60 familias de inmigrantes italianos, procedentes de la regiones del Friuli-Venezia Giulia y del Véneto, al noreste de Italia.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Aunque en su mayoría fueron friulanos, ambos grupos dejaron sus huellas en el ser y el hacer de la comunidad, marcando una fuerte identidad territorial. Por ejemplo, los friulanos aportaron la lengua: aún actualmente varios jóvenes de la comunidad comprenden y hablan el Furlan (lengua local del Friuli).

Entre los elementos identitarios que distinguen a Colonia Caroya encontramos las fiestas locales, las cuales rescatan el aporte cultural de sus fundadores, tales como la Fiesta del Salame Casero, la Sagra Nacional de la Uva, la Fiesta del Codeguín, la Fiesta de las Comidas Típicas Caroyenses y el Campeonato de Mora.¹ Esto contrasta con el gran evento festivo de Jesús María que es el Festival Nacional e Internacional de Doma y Folklore, identificado con la cultura criolla.

Otra particularidad de Colonia Caroya es la organización del espacio urbano y rural. En un comienzo, la totalidad de las tierras de Colonia Caroya fue destinada a la actividad agrícola. Pero en las primeras décadas del siglo XX comenzó el proceso de urbanización, marcando el territorio con una mixtura urbano-rural que la hace única.

A nivel arquitectónico, las típicas casas caroyenses, similares a las construidas en región del Véneto, presentan no solo un aspecto externo particular que marca al territorio, sino también cuentan con una habitación construida bajo tierra: el sótano. Las familias caroyenses lo han utilizado históricamente para guardar todo tipo de alimentos, pero en especial para la maduración del salame. Observamos cuán especializado es el uso del sótano en la maduración de este producto se observa en el cuidado que tienen los caroyenses de no introducir alimentos que despidan olores que puedan alterar el sabor de los salames.

La elaboración de chacinados es parte del legado cultural de los italianos del norte, pero con algunas variantes. Si en el norte de Italia se elaboran chacinados únicamente con carne porcina, en Colonia Caroya la carnada implica faenar cerdos y vacunos. Los productos elaborados son variados, tales como jamón, bondiola, morcillas, panceta, y entre ellos dos productos están asociados a la cultura del norte de Italia: el codeguín y el salame.

El desafío de contribuir una Indicación Geográfica para el salame típico

¹ La mora es un antiguo juego, cuya primera noticia del mismo hace referencia al Antiguo Egipto, ya que se puede observar en pictografías griegas. En Italia era un pasatiempo para los soldados durante la guerra; en 1931 fue prohibido por el régimen fascista. Hoy está muy difundido en Italia y España, aunque no se puede realizar en la vía pública. Los inmigrantes de Caroya trajeron el juego como un pasatiempo ligado a su tierra natal. El juego enfrenta a dos personas, delante de una mesa, y con el gesto de esconder la mano derecha detrás de su cuerpo, a la orden la llevan hacia adelante haciendo un golpe de puño sobre la mesa, mostrando una determinada cantidad de dedos. Al mismo tiempo grita (en idioma Friulano) un número superior a la cantidad de dedos que el mismo muestra. Para ganar hay que acertar la suma total de dedos que mostraron entre ambos. Al ir sumando de a un punto por victoria, es ganador aquel que suma primero veintiún puntos.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

La ubicación geográfica y la calidad específica del producto contribuyeron a que el Salame de Colonia Caroya sea reconocido a nivel nacional. Esta circunstancia motivó que en el año 2006 la Municipalidad de Colonia Caroya y los elaboradores locales comenzaran un proceso de construcción de una Denominación de Origen, para protegerlo de peligrosas imitaciones. El renombre que goza el Salame de Colonia Caroya a nivel nacional y las numerosas usurpaciones de imagen de la que es objeto este producto a lo largo del país, motivó a los elaboradores y al municipio local a iniciar el proceso de construcción de una Indicación Geográfica.

Otro motivo que incitó a concretar dicho proceso surgió a partir del descontento de la población local con las calidades ofrecidas por los elaboradores comerciales de salame. Según los dichos de gran parte de la comunidad, los salames comerciales no se correspondían con el producto típico caroyense. Esto era interpretado como una ofensa a la memoria de los “nonos” y una pérdida del patrimonio local.

A fines del año 2008 se involucró el INTA y se realizó un primer diagnóstico que permitió identificar los principales factores territoriales que confieren tipicidad al producto: receta, saberes empíricos heredados de los inmigrantes friulanos transformados y adaptados en la comunidad local, utilización del sótano, etc. Gracias al involucramiento de otras instituciones como el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), la Universidad Nacional de Quilmes, y a nivel internacional el RIMISP (Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural), junto a un proyecto regional de la FAO, se desarrollaron trabajos de investigación y se animaron talleres con los elaboradores locales, para que los mismos logaran acordar cómo se elabora y cómo es el salame típico caroyense.

Es decir, el desafío central era identificar las particularidades que diferencian y hacen único a este producto, estableciendo los factores territoriales que originan su calidad específica. Y además, definir qué producciones comerciales locales se correspondían con el salame considerado como típico por la población caroyense.

Las limitantes de las pruebas tradicionales

El análisis sensorial es una disciplina científica que utiliza los sistemas sensoriales humanos –vista, oído, gusto, olfato y tacto– para evaluar productos de consumo (alimentos, bebidas, cosméticos, etc.). Esta disciplina requiere el uso de personas como instrumentos de medición, quienes evalúan los productos conformando “paneles de evaluadores”. Por lo tanto, el desafío del análisis sensorial es transformar una respuesta humana en un dato objetivo susceptible de tratamiento estadístico.

La variabilidad inherente a la respuesta humana (variación entre individuos en una misma sesión, variación en un mismo individuo en distintas sesiones) lleva a la necesidad de contar con un grupo de evaluadores en lugar de un único individuo y al desarrollo de una metodología y procedimientos específicos. El análisis sensorial contempla tanto la evaluación objetiva como subjetiva de un producto; así, el análisis sensorial objetivo describe diferencias en cuanto a la intensidad de ciertas características de un producto y a su vez puede dividirse en pruebas discriminativas y descriptivas. Las pruebas discriminativas responden a la pregunta “¿existe una diferencia entre dos (o más) productos?”.

Normalmente un panel entrenado es capaz de discriminar cuáles son los atributos responsables de la diferencia entre un producto determinado frente a otros similares, y el peso intrínseco que cada uno de estos atributos tiene en la determinación de dicha diferencia. Mediante pruebas discriminativas se puede comparar un producto definido como referencia con una serie de otros productos similares.

Estas determinaciones se pueden efectuar mediante pruebas de comparaciones múltiples, diferencia frente a un testigo, prueba dúo-trío, etc. Se trata de procedimientos relativamente sencillos, y con resultados confiables. Permiten además manejar el nivel de significación, es decir, la probabilidad de cometer errores estadísticos en uno u otro sentido según el tipo de problema (error de tipo I,² error de tipo II³).

Sin embargo, estas pruebas no permiten asociar la calidad particular de una de ellas con su origen (por ejemplo, determinada marca). Esto solo se logra con evaluadores conocedores del producto, como por ejemplo, consumidores habituales de una marca en particular.

Las pruebas descriptivas responden a la pregunta “¿cómo es un producto?” y consisten en cuantificar la intensidad con que se manifiestan los atributos sensoriales; el resultado de este último grupo de pruebas puede ser, por ejemplo, un perfil sensorial de características relacionadas con la apariencia, flavor, aroma y textura. Finalmente, el análisis sensorial subjetivo contempla el uso de grandes grupos de consumidores a los cuales se les interroga acerca de su preferencia y/o aceptabilidad acerca de un producto.

La evaluación de la tipicidad sensorial de un determinado producto no puede ser abordada por ninguno de estos grupos de pruebas sensoriales. Por un lado, un producto típico implica una fuerte singularidad, por lo que no podemos disponer de ningún producto similar con el cual compararlo, para hacer, por ejemplo, un control de calidad (pruebas discriminativas).

Tampoco podemos definirlo a partir de las intensidades (o combinación de intensidades) de sus atributos sensoriales, ya que esto poco nos dice sobre la relación entre la calidad y

² Error de tipo I: decir que un producto es diferente de otro cuando en realidad no lo es (falso positivo).

³ Error de tipo II: decir que un producto no es diferente de otro cuando en realidad sí lo es (falso negativo).

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

origen geográfico (pruebas descriptivas). Finalmente, las pruebas hedónicas relevan, en última instancia, la respuesta que un consumidor manifiesta frente a un determinado producto. Dicho de otra manera, una prueba para establecer tipicidad sensorial no puede ser un control de calidad, ni un análisis descriptivo, ni un test de aceptabilidad y/o preferencia.

Teniendo en cuenta las limitantes de estos tres grupos de pruebas sensoriales, resulta evidente que para comprobar la tipicidad sensorial de un producto en forma fiable es necesario desarrollar otra modalidad de evaluación sensorial.

Frente a la implementación de evaluaciones mediante los sentidos humanos, las mediciones instrumentales son útiles para medir parámetros que están relacionados con ciertos atributos sensoriales y que se correlacionan en mayor o menor medida con ellos. Por ejemplo, en carnes es frecuente abordar la medición de la terneza mediante herramientas como la cizalla de Warner-Bratzler. Esta medición nos da la fuerza (expresada en Newton) requerida para cortar una muestra de carne cocida en condiciones estandarizadas. No obstante, la terneza –como todo atributo de textura– es eminentemente sensorial (Szczesniak 2002) y solo puede ser medida utilizando degustadores. Es así que las mediciones instrumentales resultan útiles para monitorear variables de proceso y de materias primas pero aportan muy poca (si alguna) información concerniente a tipicidad.

El desarrollo de paneles de degustadores para caracterizar al producto típico

La evaluación de la tipicidad sensorial consiste en decidir si un producto candidato merece ser considerado como perteneciente al tipo –es *recibible*, como menciona Casabianca y de Sainte Marie, 2000– al cual dicho producto aspira a formar parte. Esta apreciación va a estar basada en la realidad actual del producto y para ello es necesario contar con un grupo de evaluadores capaz de realizar esta disquisición, es decir, con un reconocimiento del producto y un conocimiento del tipo que es preexistente y que forma parte del bagaje cognitivo de cada uno de ellos. Resulta evidente que este tipo de juicio no puede ser relegado a terceros no conocedores del producto típico (Casabianca y de Sainte Marie, 2000).

En el marco de la implementación de una Indicación Geográfica Calificada (IG o DO), el grupo de jueces con competencia para evaluar tipicidad puede ser constituido por aquellos que poseen el saber hacer del productor, la memoria del conocedor (conocimiento de las características del tipo) y el saber apreciar y degustar del cliente. Una fuente importante de candidatos para conformar un panel de evaluadores de tipicidad sensorial son los propios elaboradores, particularmente aquellos que demostraron su capacidad de obtener productos que son recibidos dentro del tipo en forma consistente. A estos miembros se agregan

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

jurados conocedores del producto, antiguos productores o consumidores de larga data; en definitiva, personas con conocimiento previo del producto y memoria del producto típico. La población local habitualmente cuenta con este tipo de candidatos.

Una vez que se conforma el grupo de personas con posibilidades de integrar un panel de jueces para evaluar tipicidad sensorial, la primera tarea a realizar previo al inicio de las sesiones de entrenamiento es definir cuál es el producto típico “ideal”. A tal fin, es necesario establecer un consenso entre los jueces acerca de la representación que cada uno de ellos tiene, en forma particular, del producto típico ideal. Esta imagen, muchas veces rescatada del inconsciente, puede ser una evocación de experiencias pasadas, o bien una construcción o una realidad (consistente o esquiva). La articulación de las distintas definiciones del producto típico ideal suele ser un reto ya que implica sentar a una mesa de consenso a diversos actores locales, con distintos intereses y visiones. A su vez esto implica que a futuro, cuando se incorpora un nuevo juez al panel de degustadores, será necesario armonizar su propia apreciación con la de los otros jueces. También es importante tener en cuenta en todo momento que la definición de producto típico ideal es dinámica en el tiempo. Si bien la memoria constituida del jurado es transmisible entre generaciones, esta irá variando eventualmente, ya que no existe un producto típico definido de una vez y para siempre sino que este se encuentra inscripto en la memoria sensorial de cada una de las personas, quienes reinterpretan permanentemente la idea del producto típico dentro de la percepción sucesiva de los productos candidatos.

El hecho de haber definido al producto típico posibilita la implementación de sesiones de entrenamiento de los potenciales jueces en las que se los familiarizará con las distintas metodologías y con la dinámica de trabajo de los paneles sensoriales. Los miembros constituyentes deben tener presente que, en este caso, los jueces juegan un rol pero no disponen del poder de decisión en forma individual.

Así, las dos diferencias principales entre las pruebas sensoriales tradicionales y los paneles para evaluación de tipicidad son, por una parte, que en las primeras se busca uniformidad en el juicio mientras que acá buscaremos acordar en base a juicios individuales, y finalmente que estas pruebas de tipicidad no están concebidas para obtener una media y un desvío estándar, sino para arribar a un acuerdo entre partes que *a priori* tienen apreciaciones diferentes pero que son de equivalente importancia.

La experiencia en torno al Salame de Colonia Caroya

La experiencia de la evaluación de la tipicidad sensorial del Salame de Colonia Caroya constituyó un camino de intercambio y aprendizaje a partir de la conformación de un panel de degustadores con pobladores locales de la colonia.

La primera prueba consistió en establecer la capacidad de los evaluadores caroyenses para identificar los salames elaborados en la colonia y diferenciarlos de otros productos similares. Para ello se llevó a cabo una serie de comparaciones pareadas entre salames locales y otros salames similares que no son elaborados en la colonia, y alguno de los cuales suele ser vendido como tal. En este caso el panel fue capaz de distinguir el salame caroyense en el 100% de los casos.

Dado que el Salame de Colonia Caroya no constituye un producto homogéneo por la diversidad de técnicas de elaboración, ya sea por las variaciones aceptadas en la receta (proporciones variables de carne vacuna y porcina, porcentaje de tocino utilizado, uso optativo de nuez moscada), las diferencias inducidas por cada sótano, entre otros factores, fue necesario determinar cuáles eran los salames elaborados en la colonia que podían considerarse típicos. Con este objeto se realizaron sucesivas sesiones en las que los salames eran evaluados otorgándoles un puntaje de 0 a 10, donde en el extremo “10” de la escala estaba anclado el salame “ideal”. También se calificaban los salames como “típicos” o “no típicos”, a la vez que se indicaban los atributos positivos y los defectos de los mismos. Este último punto fue importante para los salames calificados como “no típicos” ya que a través de estas evaluaciones se establecieron las no conformidades o no calidades que debían modificarse para constituir un producto típico. A lo largo de estas sesiones se hizo un relevamiento de la mayor parte de la producción local que incluye a un gran espectro de calidades, debido no solo a la diversidad de prácticas, instalaciones y calidades de insumos, sino también a las distintas estaciones del año. Los salames elaborados en la colonia pudieron ser diferenciados en tres grupos: aquellos que consistentemente resultaban productos típicos, aquellos que presentaban defectos que atentaban contra la tipicidad y aquellos que obtenían una calificación variable. Para monitorear la eficacia del panel de elaboradores en la determinación de la tipicidad, durante estas pruebas y periódicamente se les presentó algún salame que no era de la colonia, los cuales fueron calificados como “no típicos” en todos los casos.

Se observó que los productos típicos y con calificaciones altas eran una minoría que no excedía el 30% de los salames muestreados. Las zonas de “grises” eran productos donde los evaluadores no coincidían entre ellos en si era típicos o no. Hubo casos en que algunos evaluadores decían que el salame era típico y le otorgaban calificaciones medias y en otros decían que eran típicos pero con defectos. Los típicos ocuparon el 15 al 30% de los salames muestreados, los “grises” presentaron el 10 al 15% del muestreo. Estas cifras reflejan una alta presencia de salames no típicos y con bajas notas en la calificación, representando entre el 40 y el 64% de los productos muestreados.

La combinación de los resultados de los talleres de evaluación sensorial con estudios de caracterización de las unidades de elaboración y sus prácticas de producción permitió plasmar el siguiente cuadro.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Cuadro N° 1. Volúmenes de salames típicos y no típicos estimados en base a resultados de talleres y encuestas a empresas

Tipo de proceso	Industrial	Artisanal		
Tipo de saberes predominantes	Sin saber-hacer local	Sin saber-hacer local	Con saber-hacer local	
Presencia de tipicidad	No hay tipicidad	No hay tipicidad estable	Tipicidad generalmente estable	Tipicidad estable
Pequeña escala		10	3	4
Escala media	4	1	2	2
Gran escala	3			
Volúmenes de producción	75,20%	7,40%	8,95%	8,45%

Fuente: Boué E. y Champredonde M., 2013.

Observamos que solo seis empresas ofrecen salames típicos en forma estable, representando algo más del 8% de la producción total. A ello se suma parte de la producción de cinco empresas más, las cuales producen salames típicos pero con cierta inestabilidad entre lotes de productos. Se observa también que por lo menos el 83% del volumen producido en Colonia Caroya es considerado como no típico por la población local.

Además, el promedio general de todas las degustaciones da una media de 5 puntos. Debemos señalar que los salames típicos recibieron frecuentemente puntuaciones por encima de un valor de 6 puntos. El análisis de las notas logradas por los salames de las 25 empresas que participaron en las distintas evaluaciones muestra que:

- seis empresas tienen promedio de 6 o más puntos, generalmente coincidente con productos típicos;
- seis empresas con productos calificados entre 5 y 6 puntos, entre las cuales se encuentra uno de los tres elaboradores más grandes de Colonia Caroya;
- trece empresas tienen menos de 5 puntos de promedio, dentro de las cuales se encuentran cinco empresas que producen grandes volúmenes. Dentro de estas, los productos de dos empresas que ofrecen grandes volúmenes presentan promedios de 3,4 y 3,9 puntos.

Los defectos más frecuentemente hallados fueron: falta de maduración, flavor no típico, aroma no típico,⁴ presencia de nervios. Respecto al color, se observaron aquellos productos que presentaban una diferencia de color marcada entre los bordes y el centro (mucho más oscuro en los bordes que en el centro). Este defecto se asocia con una pérdida demasiado rápida de humedad en las primeras etapas de maduración. También fue posible evidenciar que no todos los atributos sensoriales tienen el mismo peso en la evaluación de la tipicidad. En efecto, se observó un “núcleo duro” de atributos, que resultan no negociables y un grupo de atributos accesorios en los que se admiten ciertos desvíos, en forma variable, respecto del salame ideal.

Así, estas son las categorías de atributos para definir tipicidad:

- El **núcleo duro** corresponde a los factores que determinan tipicidad: picado grueso, diámetro, flavor típico, olor típico (notas que evocan a los sótanos de maduración, flavor a cerdo, flavor de ajo, notas de vino entre otros), color, presencia de mufa, tripa natural.
- Los **atributos accesorios** inciden en la calificación, pero no determinan tipicidad:
 - de alto peso: grado de cohesión o liga, notas de especias, elasticidad, firmeza al tacto, grado de maduración;
 - de bajo peso: largo del salame, presencia de nervios observables al corte, presencia de mufa amarilla en la superficie.

Ante la necesidad de contar con un jurado capaz de emitir un juicio sobre qué productos pertenecen al tipo y están dentro de la IG, una vez que la misma está en marcha surge la idea de desarrollar un “panel de notables”. Bajo esta denominación hacemos referencia a un grupo de jueces para la evaluación sensorial de la tipicidad que sea confiable técnicamente e inobjetable desde el punto de vista moral para quienes someten a juicio sus productos.

Ello implica, por un lado, a personas que han probado poseer las competencias técnicas para identificar al producto típico, y por otro, que sean creíbles dentro de la comunidad. Con estos criterios de selección se escogieron candidatos para conformar el panel de notables entre personas que han participado en la organización de fiestas locales, que se han involucrado en la acción colectiva en forma desinteresada, elaboradores que se presentan como productores estables de productos típicos, funcionarios, etc.

Este panel de notables funciona como un dispositivo perenne de confrontación de memorias individuales. Supera el carácter individual de la memoria de cada jurado para finalizar en una memoria constituida. En definitiva, resulta una instancia de definición de los productos que son aceptados dentro del tipo.

⁴ El flavor y el olor típicos tienen un fuerte componente de aroma directamente relacionado con los sótanos de maduración (olor a sótano).

Los paneles de evaluación sensorial como instancias de intercambio, aprendizaje y animación de la acción colectiva

Tal como fuera presentado en los ítems anteriores, los paneles de evaluación sensorial permitieron

- i. *Constatar que la población local era capaz de identificar a su producto típico y diferenciarlo de otros extraterritoriales.*
- ii. *Constatar que la población local era capaz de ordenarlos por su calidad (más y menos aceptados).*
- iii. *Constatar que pobladores locales son capaces de definir “al” salame típico.*

Además de lo enunciado, los talleres con elaboradores de salame y demás pobladores locales eventualmente convocados, hicieron posible:

- iv. *Establecer el impacto del uso de insumos y de particularidades en el proceso de elaboración y maduración sobre la especificidad del salame.*

Los debates sobre la pertinencia de autorizar el uso de ingredientes y aditivos como el gluten u otras proteínas vegetales, bacterias arrancadoras (estárter), ácido ascórbico, eritrobato de sodio o fosfato, no podían limitarse a las variables simbólicas de la calidad. Es decir, al hecho de que si bien estos son permitidos por la normativa nacional, la utilización de “químicos extraños” es objeto de proscripción en los usos y costumbres caroyenses.

El generar información que permitiera a los elaboradores locales ampliar el horizonte de debate y fundamentar las incorporaciones o inclusiones de estos en el protocolo de prácticas, condujo al equipo de acompañamiento a implementar ensayos en los que se objetivó el impacto de los mismos sobre el perfil sensorial y bacteriano de los salames.

En este contexto, los talleres de evaluación sensorial, tanto con elaboradores caroyenses como con paneles entrenados de los institutos de investigación, aportaron información valiosa para descartar el uso de algunos de ellos (gluten, fosfato y bacterias estárter) y la incorporación de otros (ácido ascórbico y azúcar). De igual manera, los talleres en los que se conformaron paneles de evaluación con elaboradores sirvieron para establecer la influencia determinante del sótano sobre el perfil sensorial del salame típico de Colonia Caroya.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Para evaluar el efecto de la maduración en sótano y de la maduración en cámara sobre las características sensoriales del Salame de Caroya se llevó a cabo una prueba discriminativa (test dúo-trío) y posteriormente una valoración de la tipicidad de dichos salames. A partir de un mismo pastón producido por un elaborador de salames de la Colonia, cuyos productos fueron consistentemente calificados como “típicos” en los ensayos previos, se formaron dos grupos de salames. El primero maduró en el sótano de dicho elaborador y el segundo fue madurado en la cámara de otro elaborador.

Posteriormente los salames fueron evaluados, en primer lugar, a través de una prueba dúo-trío, en la que se utilizó como referencia a una muestra de salame madurada en sótano. En este caso las muestras de salame maduras en sótano fueron identificadas en todos los casos (100% respuestas correctas). Posteriormente muestras de ambos grupos de salames fueron evaluadas para establecer tipicidad. Todas las muestras maduras en sótano fueron calificadas como “típicas”, sin embargo una de ellas fue calificada como de sabor y olor distinto al esperado. Las muestras maduras en cámara recibieron calificación de “no típicas”. Los defectos mencionados por los evaluadores fueron: sabor “no tradicional”, sabor “industrial”, gusto ácido, olor demasiado intenso y “deficiencias de secado”. Se descartó así la maduración de salames en cámaras para los productos IG.

v. Evaluar la tipicidad y calidad de los salames comerciales producidos en Caroya.

Desde el inicio del proyecto, se hizo manifiesta la disconformidad de la población caroyense frente a las calidades producidas por gran parte de los elaboradores. En algunos casos el discurso era condenatorio para el conjunto de los salames comerciales, afirmando que solamente los caseros, preparados por las familias rurales, eran los típicos.

La implementación de un dispositivo de muestreo que asegure el anonimato de cada muestra evaluada y la organización de los elaboradores en grupos de cuatro a seis, de manera tal que no les tocara evaluar la propia producción, facilitó el desarrollo de una evaluación desprovista de prejuicios y que evitaba no solo la incidencia de los conflictos interpersonales existentes, sino también la emergencia de nuevos enfrentamientos entre elaboradores.

Los resultados permiten validar, en cierta medida, la condena de la población local a gran parte de la producción comercial de salame. De hecho, solo seis (6) de las veinticinco (25) unidades elaboradoras que participaron en la evaluación de salames, son capaces de ofrecer salames con tipicidad y calidad estables en el tiempo. Estas unidades representan en volumen 8,5% de la producción local.

Por otra parte, en estos talleres, y sin que se lo propusiera el grupo de profesionales que acompañó al proyecto de construcción de una Indicación Geográfica, los paneles de

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

evaluación sensorial, que involucraron a los elaboradores implicados en dicho proyecto, contribuyeron al desarrollo y consolidación del proyecto en dos aspectos:

vi. Facilitaron los intercambios entre elaboradores sobre prácticas que permiten obtener el salame típico y evitar las no calidades.

El carácter de anónimo de las muestras evaluada por cada grupo de elaboradores en los talleres, permitió que estos se expresaran libremente sobre su percepción de los productos evaluados. El diseño de los grupos de evaluadores permitió además el intercambio de pareceres entre elaboradores que en la vida cotidiana no tienen ningún tipo de relación o bien sus relaciones se limitan a aspectos extra productivos.

Ello contribuyó, en definitiva, a la emergencia de redes socio-técnicas, estimulando el intercambio sobre aspectos técnicos entre elaboradores que, en otro contexto, no hubieran establecido un diálogo en torno a temáticas como la tipicidad de los salames y a sus defectos y virtudes.

Al evaluar las muestras y verbalizar los atributos sensoriales sobre los cuales se definen la tipicidad, los elaboradores fueron, en primer lugar, formalizando conocimientos empíricos. Por otro lado, pusieron en común las definiciones sobre las representaciones que cada uno de ellos tiene acerca del producto típico. Es decir, se lograron intercambios y consensos sobre la definición del salame típico. A su vez, los intercambios generados en cada evaluación (con grupos que fueron cambiando en su composición) se orientaron no solo a identificar tipicidad, defectos y virtudes, sino también a explicar el origen técnico de las mismas.

En forma paralela a los talleres de evaluación sensorial se efectuaron talleres con especialistas, en los que se explicaron desde el conocimiento científico hasta fenómenos como el viraje de color a partir del descenso de pH (en el lenguaje de los elaboradores, cuando el salame “da la vuelta”); la incidencia de la gestión de la temperatura y humedad ambiente sobre la dinámica de las poblaciones bacterianas y fúngicas, etc.

Los aportes de ambos tipos de talleres (evaluación sensorial y abordajes desde el conocimiento técnico) facilitaron un proceso de innovación técnica e incorporación de mediciones que complementan los conocimientos empíricos en la gestión del proceso de elaboración y sobre todo en la maduración de los salames en sótano. El conocimiento de los defectos de las propias producciones, identificadas en los talleres de evaluación y los conocimientos adquiridos en los intercambios con pares y profesionales, contribuyen a que los elaboradores mejoren la estabilidad de las calidades producidas, tanto en el logro de productos típicos como en evitar la incidencia de los defectos más comunes en la calidad de cada producción y en un mayor aseguramiento de la inocuidad.

vi. Redinamizar la acción colectiva en torno al proyecto de construcción de la IG.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Teniendo en cuenta que la construcción de una IG/DO requiere de procesos largos y con beneficios particulares inciertos, uno de los mayores desafíos es mantener activa la participación de los actores involucrados. En este caso, mantener el nivel de interés y participación de los elaboradores de salame comercial.

En las etapas intermedias del proceso, en el que los talleres no constituían una novedad y que se preveía que faltaba aún un par de años antes de lograr constituir el pliego de solicitud de reconocimiento de la IG, los talleres de evaluación sensorial constituyeron una herramienta útil para redinamizar la acción colectiva.

Esta redinamización se logró tanto por la participación más activa y protagónica de los elaboradores que participaban normalmente de las reuniones como por la incorporación de otros que habían permanecido ajenos al proceso.

Conclusiones

Identificar el perfil sensorial de un alimento típico como el Salame de Colonia Caroya, en el contexto de la construcción de una Indicación Geográfica, requirió del desarrollo de una metodología de trabajo específica, apta toda vez que las metodologías tradicionales de análisis sensorial no permitan establecer la tipicidad de un alimento. Las evaluaciones sensoriales comparativas se revelaron poco adecuadas para identificar al producto típico y sus descriptores. Se requirió entonces una movilización de consumidores conocedores del producto típico, capaces de reconocerlo. A través del trabajo en talleres se identificaron los principales atributos que caracterizan al salame típico.

La evaluación de salames comerciales en talleres con los propios elaboradores permitió a la vez corroborar y relativizar el discurso de los habitantes caroyenses, los cuales criticaban las calidades de las producciones comerciales locales de salame. De hecho, solo seis de los veinticinco elaboradores que sometieron sus productos a la evaluación, presentaron una tendencia a ofrecer salames típicos en forma consistente. La articulación de esta información con investigaciones socio-económicas a nivel de las unidades elaboradoras, permitieron estimar que por lo menos el 83% del volumen producido localmente corresponde a productos no típicos.

Los paneles sensoriales, además, sirven para caracterizar y complementar otras investigaciones y mediciones para ir encontrando al producto típico. Por ejemplo, para estimar el impacto de la utilización de insumos como gluten, bacterias arrancadoras, fosfato, ácido ascórbico o el azúcar sobre la tipicidad del Salame de Colonia Caroya, o de la maduración en sótanos y en cámaras industriales.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casabianca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Al mismo tiempo, estos paneles sirvieron como una herramienta de intercambio que promueve la innovación técnica y el mejoramiento de la calidad y a la dinamización de la acción colectiva.

Bibliografía

Boué E. y Marcelo Champredonde. “Caracterización de la puesta en mercado del Salame de Colonia Caroya en el contexto de la construcción de una indicación geográfica como motor de desarrollo”. En: Urbano B. *Researches in Sustainability and Food Safety for the Development*. Valladolid, Agencia Internacional Española de Cooperación para el Desarrollo, Universidad de Valladolid, 2013: 213-249.

Casabianca, François y C. de Sainte Marie C. “Typical Food Products and Sensory Assessment: Designing and Implementing Typicality Trials”. En Revista: *The Socio-economics of Origin Labelled Products Agri-food Supply Chains: Spatial, Institutional and Coordination Aspects*. Toulouse, Francia, Colección Economie et sociologie rurales, Ediciones INRA, 2000: 269-276.

Casabianca, François et al. “Terroir et Typicité: deux concepts-clés des Appellations d’Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles”. *Actas del International Symposium Territoires et Enjeux du Développement Régional*. Lyon, 2005.

Champredonde, Marcelo; Benedetto, Andrea; Candussi, Olga; Bustos Cara, Roberto. “Impactos culturales y sociales a partir del proceso para la certificación del Salame de Colonia Caroya mediante una Indicación Geográfica”. Presentada en: *2º Jornadas regionales sobre “Valorización de productos agroalimentarios con Identidad Territorial”. IV Seminario Taller de la Red SIAL*. Bahía Blanca, Argentina, 19 y 20 de Agosto de 2010.

Fialovsky, L. (ed.). *Surveying Instruments and their Operational Principles*. New York, Elsevier, 1991.

IRAM 20001. Análisis Sensorial. Vocabulario, 1995.

IRAM 20002. Análisis Sensorial. Directivas generales para la metodología, 1995.

IRAM 20007. Análisis Sensorial. Metodología. Análisis de comparación por pares, 1997.

IRAM 20011. Análisis Sensorial. Metodología. Ensayo dúo-trío, 1997.

Fernando Carduza, Marcelo Champredonde, François Casablanca. “Paneles de evaluación sensorial en la identificación y caracterización de alimentos típicos. Aprendizajes a partir de la construcción de la IG del Salame de Colonia Caroya, Argentina” / “Sensory Evaluation Panels to Identify and Characterize Typical Food. Learning from GI’s Construction of Salami of Colonia Caroya, Argentina”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 24-40.

Peschiutta, H.D. Colonia Caroya. El espacio, realidad física y mundo simbólico. Tomo I. El Territorio Caroyense: Una identidad que se va construyendo como síntesis. Córdoba, Ed. Copiar, 2005.

Szczesniak, A. “Texture is a Sensory Property”. *Food Quality and Preference* 13(4) (2002): 215-225.

* * *

RECIBIDO: 10/1/2016 APROBADO: 10/4/2016

