

## SESIONES ORDINARIAS

2007

# ORDEN DEL DIA N° 2844

### COMISION DE AGRICULTURA Y GANADERIA

Impreso el día 17 de septiembre de 2007

Término del artículo 113: 26 de septiembre de 2007

**SUMARIO:** **Curso** “Análisis sensorial aplicado a la calidad de quesos”, realizado el 22 y 23 de agosto de 2007 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Declaración de interés de la Honorable Cámara. **Martínez.** (3.814-D.-2007.)

#### Dictamen de comisión

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería ha considerado el proyecto de resolución del señor diputado Martínez por el que se declara de interés de esta Honorable Cámara el curso “Análisis sensorial aplicado a la calidad de quesos” a llevarse a cabo los días 22 y 23 de agosto de 2007 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja la aprobación del siguiente

#### Proyecto de resolución

*La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Declarar de interés de esta Honorable Cámara el curso “Análisis sensorial aplicado a la calidad de quesos”, organizado por el INTI Lácteos, llevado a cabo los días 22 y 23 de agosto de 2007 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Sala de la comisión, 4 de septiembre de 2007.

*Ana Berraute. – Santiago Ferrigno. – Juan P. Morini. – Eduardo A. Pastoriza. – Irene M. Bösch de Sartori. – Susana M. Canela. – Zulema B. Daher. – Susana R. García. – Ruperto E. Godoy. – Julio C. Martínez. – Adrián Menem. – José R. Mongeló. – Carlos J. Moreno. – Stella M. Peso. – Graciela Z. Rosso. – Juan A. Salim. – Raúl P. Solanas. – Rosa E. Tulio.*

### INFORME

*Honorable Cámara:*

La Comisión de Agricultura y Ganadería, al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Martínez, cree innecesario abundar en más detalles que los expuestos por el autor de la iniciativa, por lo que aconseja su aprobación con las modificaciones efectuadas, haciendo suyos los fundamentos.

*Ana Berraute.*

### FUNDAMENTOS

Señor presidente:

Los objetivos de este curso son los siguientes:

- Conocer las características del análisis sensorial y su aplicación en quesos.
- Brindar las herramientas para la convocatoria y selección (de acuerdo a sus aptitudes) de panelistas.
- Generar un lenguaje normalizado internacionalmente y propio al análisis sensorial de quesos.
- Proporcionar metodologías específicas de análisis sensorial para ser aplicadas en el control de calidad y en la confección de perfiles sensoriales de textura y flavor de quesos.
- Reconocer defectos y virtudes en distintas variedades de quesos.

Está dirigido a técnicos y profesionales de los sectores de control de calidad, producción y comercialización.

*Contenidos*

*Introducción al análisis sensorial*

- Calidad de un producto alimenticio.
- Propiedades sensoriales: apariencia, textura y flavor.

- Los órganos de los sentidos intervinientes.
- Características de la evaluación sensorial, condiciones de ensayo y metodología empleada.

*Convocatoria y selección de panelistas*

- Métodos para convocar panelistas.
- Realización y análisis de encuestas.
- Pruebas de gustos básicos (norma IRAM 20004).
- Umbral.
- Discriminación de color.
- Identificación de olores (norma IRAM 20006).
- Selección de panelistas (norma IRAM 20005).

*Entrenamiento en el análisis sensorial de quesos*

- Características de los quesos argentinos descritas en Código Alimentario Argentino, resoluciones Mercosur y Portal de quesos argentinos ([www.quesosargentinos.gov.ar](http://www.quesosargentinos.gov.ar)).

- Metodología propuesta por las guías de evaluación sensorial de quesos del Proyecto Flair Cost 902 y del Programa Flora Air-CT94-20 para la caracterización de quesos (ensayo descriptivo cuantitativo-QDA).

- Metodología propuesta en la norma de evaluación sensorial de productos lácteos por "Ensayo de categorización" (FIL-IDF 99:C1997).

- Ensayo triangular (norma IRAM 20008).

- Uso de la evaluación sensorial en concursos de quesos.

*Disertantes*

*Ingeniera Haydée Montero*

Ingeniera agrónoma (UBA). Responsable del Laboratorio de Análisis Sensorial de INTI-Lácteos desde 1998. Actualmente realiza trabajos sobre caracterización de quesos argentinos y análisis sensorial de productos lácteos. Participó como comi-

sario general en el concurso de quesos Expo-Suipacha 2006 y 2007 y en el grupo de asistencia técnica de INTI-Lácteos para los concursos nacionales de queso y dulce de leche Mercolactea desde el año 2005.

Es miembro del Subcomité de Normalización de Evaluación Sensorial de IRAM.

*Técnico Germán Aranibar*

Técnico químico (ET N° 27). Estudiante de licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos (UBA). Desde el año 2000 desempeña tareas de análisis sensorial en INTI-Lácteos. Actualmente realiza trabajos sobre caracterización de quesos argentinos y análisis sensorial de productos lácteos. Participó como jurado en los concursos de quesos Expo-Suipacha 2005, 2006, 2007 y en el Concurso Pampeano de Quesos 2006, como comisario general en el concurso Maciá 2005 y en el grupo de asistencia técnica de INTI-Lácteos para los concursos nacionales de queso y dulce de leche Mercolactea desde el año 2004.

Una interesante iniciativa que merece nuestro apoyo. Por ello, señor presidente, solicito la aprobación del presente proyecto.

*Julio C. Martínez.*

ANTEDECENTE

**Proyecto de resolución**

*La Cámara de Diputados de la Nación*

RESUELVE:

Declarar de interés de esta Honorable Cámara el curso "Análisis sensorial aplicado a la calidad de quesos", organizado por el INTI Lácteos que se llevará a cabo entre el 22 y el 23 de agosto en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

*Julio C. Martínez.*