



Fichas Acción 5: Paneles de cata de variedades locales

MEMORIA PANELES DE CATA ACCIÓN 5 – 15/07/19

ACCIÓN	5	Elaboración de un informe de análisis organoléptico y nutricional de variedades locales
Actividad desglosada	5.2	Paneles de cata de variedades locales a través de cuestionario cerrado con grupos de consumidores
Provincia	SEVILLA	Se
Fecha		15 de julio de 2019
Lugar		Mercao Social La Rendija, Calle San Hermenegildo, Sevilla
Técnica asignada		Beatriz Iglesias
Técnica apoyo		María Carrascosa
Responsable RAS		Beatriz Iglesias
Colaboradores		✶ AISEC
Descripción actividades realizadas	Previas	<ul style="list-style-type: none"> ✶ Elaboración panel de cata ✶ Organización con la productora de variedades locales y el espacio de celebración ✶ Elaboración del cartel para difusión del evento ✶ Difusión del evento en la página web y RRSS ✶ Compra de materiales necesarios
	In situ	<ul style="list-style-type: none"> ✶ Preparación de las diferentes variedades para su degustación ✶ Complimentación de las preguntas del panel de cata por las personas participantes
	Cierre	✶ Transcripción resultados (ver anexo)
Participantes		<ul style="list-style-type: none"> ✶ Leticia Toledo (agricultora de la Huerta La Alegría en Marchena, Sevilla) ✶ Personas consumidoras del Mercao Social La Rendija ✶ Socios y socias de la RAS ✶ Otros <p>Se han registrado en el listado de firmas 15 personas y recogido 12 paneles de cata cumplimentados.</p>
Variedades utilizadas		<p>Se han degustado las siguientes variedades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tomate Pera de Marchena (Variedad Local) 2. Tomate Tirivía (Variedad Local) 3. Tomate Matías de Los Palacios (Variedad Comercial) 4. Tomate Rosado de Priego de Córdoba (Variedad Local) 5. Tomate corazón de toro de Baena (Variedad Local) 6. Tomate Corazón de Alozaina (Variedad Local) <p>Las variedades 3 y 4 forman parte del análisis nutricional comparativo de variedades locales y mejoradas (Actividad 5.1).</p>
Resultados obtenidos		<p>Los paneles de cata identifican qué variedades cuentan con atributos mejor valorados entre el grupo de participantes. Éstos hacen referencia tanto al sabor, como a la forma, el color, el tamaño y a la consistencia de los frutos.</p> <p>De forma general, los tomates mejor valorados han sido el Tomate Tirivía y el Tomate corazón de toro de Baena. Ambos destacan por su color rojo intenso, la jugosidad y un grado medio de ternura. Estos atributos son</p>


	<p>valorados positivamente por la gran mayoría de las personas consumidoras. Sin embargo, dichos tomates difieren bastante en cuanto a forma, tamaño, acidez e intensidad del sabor, que son atributos cuya valoración varía mucho de unas personas a otras.</p> <p>El Tomate Pera de Marchena ha sido el que peor valoración ha recibido debido a su sequedad y escaso sabor.</p>
Obstáculos encontrados	Ninguno
Conclusiones	<p>La actividad ha tenido una muy buena acogida, tanto entre personas consumidoras habituales de la tienda como con personas que acudieron expresamente a la cata. Además de dar a conocer nuevas variedades de tomate, la iniciativa ha servido para explicar qué son las variedades tradicionales y su papel dentro de los sistemas agroalimentarios y la conservación de la biodiversidad.</p>
Materiales editados	Cartel informativo, paneles de cata, hojas de firmas, transcripción de los resultados y memoria de la acción.
Plan de publicidad / difusión	Envío de la memoria y resultados del panel de cata a las personas participantes
Dossier fotográfico	 <p>Foto 1: Preparación de las diferentes variedades para la cata.</p>



Foto 2. Participantes completando el panel de cata



VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE TOMATES DE VARIEDADES LOCALES POR PARTE DE CONSUMIDORES

Proyecto: ["Promoviendo los sistemas alimentarios sostenibles de Andalucía a través de las variedades locales de cultivo"](#)

Actividad: A.5.2

Fecha y lugar de celebración: Mercao Social La Rendija, Sevilla, el 15 de julio de 2019

Participantes: 12 personas de diferentes edades y perfiles, consumidoras habituales de productos agroecológicos.

Resultados de la valoración:

1. Tomate Pera de Marchena (Variedad Local)

Sabor neutro, baja intensidad (1,6 de promedio en la escala de 1 a 5), para algunos participantes desagradable.

En cuanto a la forma, la forma de pera es poco valorada, recuerda a un tomate comercial, uniforme y no llama la atención.

La consistencia es bastante dura (3,8 en escala del 1 al 5).

En cuanto al tamaño, se valora como demasiado pequeño.

Entre sus usos imaginarios se destaca la elaboración de gazpacho o la conserva.

2. Tomate Tirivía (Variedad Local)

Sabor dulce, agradable e intenso (3,3 de promedio en la escala de 1 a 5). Se valora su jugosidad.

En cuanto a la forma, redonda, no llama la atención.

En cuanto al tamaño, es valorado por algunos consumidores ser mediano y adecuado a su consumo, para otros es demasiado pequeño.

La consistencia es media-dura (3,2 en escala del 1 al 5).

Entre sus usos imaginarios prevalece su consumo en ensalada.

3. Tomate Matías de Los Palacios (Variedad Comercial, híbrida)

Sabor agri dulce, de intensidad media (2,5 de promedio en la escala de 1 a 5) y jugoso.



En cuanto a la forma, redonda, no llama la atención.

El tamaño y la forma no han resultado ni bien ni mal valorados. Tampoco destaca el color, por considerarse apagado.

La consistencia es media-dura (3,6 en escala del 1 al 5).

Entre sus usos imaginarios no hay ninguno que prevalezca.

4. Tomate Rosado de Priego de Córdoba (Variedad Local)

Sabor agridulce, agradable e intenso (3,5 de promedio en la escala de 1 a 5).

Tanto la forma como el tamaño, grande, son valorados muy positivamente. El tono rosa-morado también se considera muy llamativo.

La consistencia es media (2,6 en escala del 1 al 5).

Entre sus usos imaginarios prevalece su consumo en ensalada.

5. Tomate corazón de toro de Baena (Variedad Local)

Sabor ácido, agradable y muy intenso (3,9 de promedio en la escala de 1 a 5). Destaca su sabor exquisito.

Tanto la forma como el tamaño, grande, son valorados muy positivamente. También se valora su color rojo muy intenso.

La consistencia es media-blanda (2,4 en escala del 1 al 5).

Entre sus usos imaginarios prevalece su consumo en ensalada.

6. Tomate Corazón de Alozaina (Variedad Local)

Sabor ácido, agradable e intenso (3,6 de promedio en la escala de 1 a 5). Destaca su sabor exquisito.

Tanto la forma como el tamaño, grande, son valorados muy positivamente.

La consistencia es media (2,8 en escala del 1 al 5).

Entre sus usos imaginarios prevalece su consumo en ensalada.

MEMORIA PANELES DE CATA ACCIÓN 5 – 17/10/19

ACCIÓN	5	Elaboración de un informe de análisis organoléptico y nutricional de variedades locales
Actividad desglosada	5.2	Paneles de cata de variedades locales a través de cuestionario cerrado con grupos de consumidores
Provincia	SEVILLA	Se
Fecha		17 de octubre de 2019
Lugar		Sede de la RAS, Parque de San Jerónimo, s/n Sevilla
Técnica asignada		Beatriz Iglesias
Técnica apoyo		María Carrascosa
Responsable RAS		Beatriz Iglesias
Colaboradores		✶ AISEC
Descripción actividades realizadas	Previas	<ul style="list-style-type: none"> ✶ Elaboración del protocolo y el panel de cata ✶ Organización con el productor de Granada el envío de las patatas a Sevilla y su preparación por parte de la persona encargada. ✶ Elaboración del cartel para difusión del evento ✶ Difusión del evento en la página web y RRSS ✶ Compra de materiales necesarios
	In situ	<ul style="list-style-type: none"> ✶ Preparación de las diferentes variedades para su degustación (hervidas y ✶ Complimentación de las preguntas del panel de cata por las personas participantes
	Cierre	✶ Transcripción resultados (ver anexo)
Participantes		11 personas participantes, algunas de ellas asistentes a la reunión organizada previamente con representantes de ecotiendas y grupos de consumo.
Variedades utilizadas		<p>Se han degustado las siguientes variedades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kondor (Variedad Local) 2. Copo de nieve (Variedad Local) 3. Spunta (Variedad Comercial) <p>Las variedades comerciales proceden de la huerta ecológica Yemayá. La variedad local procede de un agricultor en Baza (Granada) y forma parte del análisis nutricional comparativo de variedades locales y mejoradas (Actividad 5.1) junto con la variedad comercial Kennebec.</p>
Resultados obtenidos		<p>Los paneles de cata identifican qué variedades cuentan con atributos mejor valorados entre el grupo de participantes. Éstos hacen referencia tanto al sabor, como a la forma, el color, el tamaño, la consistencia, la humedad y la harinosidad de las patatas.</p> <p>De forma general, la variedad mejor valorada ha sido la Kondor (colorada), por tener un sabor suave y un poco dulce, además de un aspecto visual atractivo para la mayoría. La variedad tradicional “Copo de Nieve” cuenta con un sabor más fuerte y es algo más seca, con lo que para algunas de las personas participantes ha sido la peor valorada y para otras la mejor.</p>
Obstáculos encontrados		Debido a condiciones meteorológicas adversas que estropearon la

	cosecha, no ha sido posible contar con patatas variedad Kennebec para el panel de degustación. Otro de los obstáculos es que no existen apenas variedades locales de patata y es por ese motivo que la única presente ha sido la “Copo de Nieve”.
Conclusiones	La actividad ha despertado el interés, tanto de las personas asistentes a la reunión con comercio que se realizó previamente en el mismo lugar como de otras que acudieron expresamente a la cata. Las personas participantes ya conocían la problemática derivada de la pérdida de la biodiversidad cultivada y el papel que juegan las variedades tradicionales. Sin embargo, fue un buen momento para identificar y conocer sabores nuevos en las patatas, especialmente la variedad “Copo de nieve”, que era desconocida para la mayoría.
Materiales editados	Cartel informativo, paneles de cata, hojas de firmas, transcripción de los resultados y memoria de la acción.
Plan de publicidad / difusión	Envío de la memoria y resultados del panel de cata a las personas participantes
Dossier fotográfico	 <p>Foto 1: Preparación de las diferentes variedades para la degustación.</p>
	 <p>Foto 2. Participantes completando el panel de cata.</p>



VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE PATATAS DE VARIEDADES LOCALES POR PARTE DE CONSUMIDORES

Proyecto: ["Promoviendo los sistemas alimentarios sostenibles de Andalucía a través de las variedades locales de cultivo"](#)

Actividad: A.5.2

Fecha y lugar de celebración: Sede RAS, Caracola del CIR, Parque de San Jerónimo s/n, Sevilla, 17 de octubre de 2019

Participantes: 11 personas de diferentes edades y perfiles, consumidoras habituales de productos agroecológicos.

Resultados de la valoración:

1. Pata Kondor (Variedad Comercial)

- Desintegración: sin o muy ligera
- Consistencia: patata de dureza intermedia (bastante firme)
- Sabor: poco intenso (intensidad de 1,5 sobre 4) y dulce
- Harinosidad: muy baja
- Humedad: ligeramente húmeda

Es una patata que ha gustado mucho por su sabor, tamaño y también por el color. La mitad de los participantes indicaron que era su preferida en la valoración global.

2. Patata Copo de Nieve (Variedad Local)

- Desintegración: ligera
- Consistencia: patata de dureza intermedia (bastante blanda)
- Sabor: intenso (intensidad de 3,2 sobre 4)
- Harinosidad: baja
- Humedad: ligeramente seca

Esta patata ha gustado por su tamaño y color, aunque su sabor más fuerte y a veces un poco amargo y su textura más seca en general no han sido bien valorados por las personas participantes, aunque en el 20% de los casos ha resultado la mejor puntuada a nivel global.

3. Patata Blanca Spunta (Variedad Comercial)

- Desintegración: ligera
- Consistencia: patata de dureza intermedia (bastante firme)
- Sabor: moderado (intensidad de 2,5 sobre 4)
- Harinosidad: media
- Humedad: ligeramente húmeda

Esta patata ha obtenido una valoración media, no llamando la atención especialmente por su tamaño, forma o color. Su sabor, al igual que el de la patata Copo de Nieve, ha suscitado



valoraciones tanto muy positivas como negativas. El 30% de los resultados la escogieron como favorita en la valoración global.