



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011





**I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO
CNLM 2011**



INFORME GENERAL

**I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES
Y MANJAR BLANCO - CNLM 2011.**

Bogotá, 5, 6, 7 y 8 de Octubre de 2011.



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



El Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis, dando continuidad de su principal objetivo, impulsar el mejoramiento de la calidad de la leche y sus derivados, realizó del 5 al 9 de Octubre de 2011 la I versión del Premio Nacional de Arequipes y Manjar Blanco-CNLM 2011. Para esta actividad se convocaron a grandes, medianos y pequeños industriales colombianos productores de Arequipe y Manjar Blanco para participar con sus productos, demostrando su calidad y promocionando su consumo.

METODOLOGIA

Para el desarrollo del I Premio Nacional de Arequipes y Manjar Blanco-CNLM 2011, se inicia a la convocatoria en el mes de Mayo de 2011, de las empresas productoras de Arequipe y Manjar Blanco a nivel nacional. Como organizador de los premios, el CNLM realiza la primera reunión con el objetivo de conformar el comité técnico para los premios CNLM 2011, El comité queda conformado por la Dra. Esperanza Neira, Dr. Carlos Novoa y el Dr. Luis Fernando Sánchez. Conformado el comité técnico se procede a la elaboración del reglamento del Premio el cual se establecen cuatro categorías para arequipes y una para manjar blanco, incluyendo entre estas las categorías para arequipes elaborados a base de leche de leche de búfala y de cabra ofreciendo así una mayor variedad de opciones para la participación de los productos de las empresas participantes. En el manejo de los arequipes y manjar blanco participantes, el Comité Técnico tuvo en cuenta lo establecido en las bases del Reglamento del Concurso. Para el desarrollo del Concurso, los arequipes y manjar blanco fueron codificados y almacenados, preservando la identidad de la empresa participante, recibiendo un código aleatorio de tres dígitos, asignado y manejado solamente por uno de los miembros del Comité Organizador de los premios.

Dentro de la organización del Premio Nacional de Arequipes y Manjar Blanco, se realizaron dos talleres de análisis sensoriales previos a la jura con el objetivo de seleccionar, capacitar y fortalecer las habilidades sensoriales los jurados, para el juzgamiento y calificación de los arequipes y manjar blanco participantes. El proceso de nivelación para el análisis sensorial previo al concurso, se hizo en primer lugar la parte básica sensorial, la cual es realizada por el CNLM y su comité técnico y la profundización es realizada por el personal del Laboratorio Sensorial del INTI – Lácteos de Argentina. Para esta oportunidad nos acompañó la Ingeniera Ivana Nieto y el Licenciado German Aranibar.



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



El juzgamiento de un arequipe o manjar blanco contempla la evaluación de la Apariencia, Flavor y Textura. Esta evaluación está dividida en dos etapas separadas en tiempo y espacio, la primera etapa se evalúa en el envase original de producto, previamente introducido en una caja de madera blanca codificada con un número de tres dígitos asignados al azar para proteger la identidad del mismo. Bajo este método solo queda expuesta la superficie para ser calificada. Evaluándose en forma visual, los atributos de Apariencia Exterior (Superficie y separación de fases) y la Apariencia Interior (color, brillo, cristales y partículas extrañas).

La segunda etapa, de degustación, se desarrolla sobre 15gramos aproximadamente de la muestra, presentadas en cajas de petri cerradas y codificadas con un segundo número de 4 dígitos con el objetivo de llevar la trazabilidad del producto dentro del concurso y de separar la apariencia externa con el gusto. En la misma se evaluaron los atributos de Flavor (olor, aroma, gustos, etc.) y Textura (Dureza, Adherencia, Filancia, Microestructura, Untabilidad, etc).

Para la evaluación de los atributos de Apariencia, Flavor y Textura se eligieron descriptores utilizados internacionalmente por la Federación Internacional de Lechería (Norma FIL-IDF 99C:1997) y la Unión Europea (Proyectos FLAIR 1994 y FLORA 1996).

Para la puntuación individual de cada descriptor se utilizó una escala de 1 a 5 puntos.

La misma tiene como objetivo establecer el grado de concordancia con el requisito sensorial preestablecido para cada variedad de arequipe y manjar blanco. De tal modo, un descriptor es calificado con

- 5 puntos** si posee Concordancia con el requisito sensorial preestablecido;
- 4 puntos** si posee Mínima desviación con el requisito sensorial preestablecido;
- 3 puntos** si posee Desviación perceptible del requisito sensorial preestablecido;
- 2 puntos** si posee Desviación considerable del requisito sensorial preestablecido
- 1 punto** si posee Desviación muy considerable del requisito sensorial preestablecido.

El puntaje de cada arequipe y manjar blanco se calcula como la suma de los puntajes asignados para cada descriptor. Cada arequipe y manjar blanco fue evaluado por 6 jueces expertos, los cuales fueron entrenados en la metodología antes mencionada en un taller de nivelación de criterios dictado por personal de INTI-Lácteos.



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



Los arequipes y manjar blanco se clasifican según su evaluación de acuerdo al promedio de la suma de los puntajes establecidos por cada uno de los jueces que analicen la categoría, así:

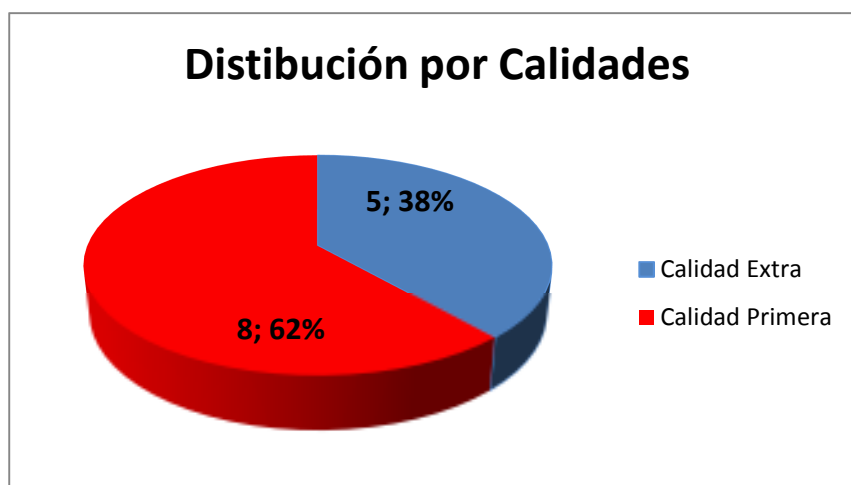
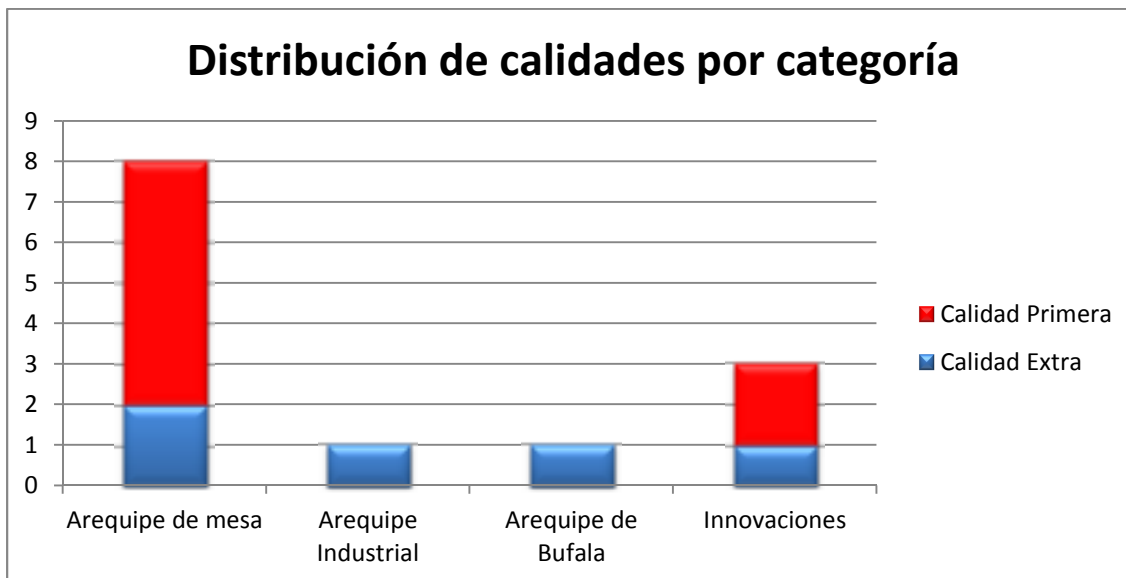
Extra ó A	Aquellos que hayan sumado más de 95 puntos
Primera ó B	Aquellos que hayan sumado entre 90 y 94,99 puntos
Segunda ó C	Aquellos que hayan sumado entre 85 y 89,99 puntos
Sin calificación de calidad	Aquellos que hayan sumado menos de 85 puntos

TENDENCIA DE LOS QUESOS PARTICIPANTES





I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



COMENTARIOS:

- 13 Arequipes Inscritos
- 13 Arequipes en competencia.
- 5 Arequipes obtuvieron clasificación de Calidad Extra, los cuales representan el 38% de los Arequipes participantes.
- 8 Arequipes obtuvieron clasificación de Primera, los cuales representan el 62% de los Arequipes participantes.



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



TABLA DE RESULTADOS

PREMIOS OTORGADOS POR CATEGORIA

CATEGORIA	Tipo de producto	Puntaje	CALIDAD	EMPRESA	MEDALLA
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	99,1	Calidad Extra	Santillana	ORO
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	96,9	Calidad Extra	Colanta	PLATA
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	94,83	Calidad Primera	Colácteos de Nariño	BRONCE
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	94,75	Calidad Primera	Parmalat	
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	94,5	Calidad Primera	Proleche	
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	94,3	Calidad Primera	Alimentos Rie S.A.	
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	93,3	Calidad Primera	Jace S.A.	
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE DE MESA	90,7	Calidad Primera	Celema	
CATEGORIA	Tipo de producto	Puntaje	CALIDAD	EMPRESA	MEDALLA
AREQUIPE LECHE DE VACA	AREQUIPE INDUSTRIAL	97,1	Calidad Extra	Santillana	ORO
CATEGORIA	Tipo de producto	Puntaje	CALIDAD	EMPRESA	MEDALLA
AREQUIPES INNOVACIONES	AREQUIPE DE UNTAR	97,7	Calidad Extra	Celema	ORO
AREQUIPES INNOVACIONES	AREQUIPE LIGHT	94,6	Calidad Primera	Santillana	PLATA
AREQUIPES INNOVACIONES	AREQUIPE LIGHT	91,9	Calidad Primera	Antaño	BRONCE



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



CATEGORIA	Tipo de producto	Puntaje	CALIDAD	EMPRESA	MEDALLA
AREQUIPE DE BUFALA	AREQUIPE DE BUFALA	95,0	Calidad Extra	Altamar S.A.	ORO

MEJOR AREQUIPE DEL AÑO



Categoría 1, Arequipe de Mesa. Nombre comercial: Arequipe de mesa, producido por Productos Alimenticios Santillana S.A Con 99,1 puntos Calidad Extra. Medalla de Oro y Cristal al mejor Arequipe del año CNLM 2011



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



JURADOS PARTICIPANTES:

	IDENTIFICACIÓN	EMPRESA
1	Ruth Rodríguez	U. de Lasalle
2	Janeth López	Uniagraria
3	Indira Campos	Productos de Antaño
4	Luis Fernando Sánchez	Independiente
5	Jairo Romero*	U. Nacional
6	Carlos Novoa*	U. Nacional
7	Ferney Doria*	Independiente
8	Yesid Achury	Independiente
9	Juan Sebastián Ramírez	Independiente
10	Ruby Alfonso	Independiente

*Se otorgó reconocimiento como mejores jurados.

Comisarios:

Ing. IVANA NIETO (Firmado en el Original)
Ing. SERGIO VILELA (Firmado en el Original)
Lic. GERMAN ARANIBAR (Firmado en el Original)

Comité organizador:

Dr. Enrique Ortega (Firmado en el Original)
Zoot. Luisa Fernanda Quiceno (Firmado en el Original)



I PREMIO NACIONAL DE AREQUIPES Y MANJAR BLANCO CNLM 2011



Comité Técnico

Dra. Esperanza Neira	(Firmado en el Original)
Dr. Carlos Novoa	(Firmado en el Original)
Dr. Luis Fernando Sánchez	(Firmado en el Original)

Colaboradores:

Martha Consuelo Pérez	Economista
Dickens Buitrago	Médico Veterinario
Javier Alfonso Cárdenas	Zootecnista
María Ortega G.	Cheff
Mónica Alvarado	Médico Veterinario
Connie Gutiérrez	Asesora Comercial
Ivonne Adriana Ramírez	Cheff
Felipe Trujillo	fotógrafo
Maryorieth Robayo	Administradora de Empresas Agropecuarias