

► PROTOCOLO DE CATA ◀

1º) Se elaborará una ficha de recepción de las muestras con las variedades de papas a catar. Para cada variedad se cumplimentará una ficha individual, en esta ficha se harán costar los siguientes datos:

- Número de identificación de la muestra.
- Agricultor: nombre y apellidos del cosechero, persona o entidad que las presenten.
- Variedad de papa a catar.
- Isla, municipio y zona de producción.
- Fecha de recolección.
- Característica del cultivo: secano, regadío, abonado, tratamiento, etc.
- Condiciones de almacenamiento.
- Tipo de suelo
- Inclemencias meteorológicas durante el cultivo.

2º) Definir un orden de cata según el número y tipo de muestra.

3º) Establecer número y nombre de los catadores que forman el panel en cada sesión, que serán siempre personas de la Asociación, aunque en ocasiones se permitirá la asistencia de colaboradores invitados con experiencia

4º) Preparar fichas de catas suficientes según el número de catadores y el número de muestras a valorar, utilizando una ficha para cada variedad.

5º) Nombrar un secretario del panel de catas, el cual levantará acta de cada sesión anotando los comentarios efectuados en común al final de la cata sobre cada una de las muestras, elaborando un resumen de las fichas de cata de variedad con las medias de puntuaciones y cualquier otra observación o incidencia que considere oportuna. Se elaborará un vocabulario del catador de papas definiendo los términos y expresiones.

6º) Es interesante realizar catas univarietales: catar distintas muestras de una misma variedad cultivadas en zonas diferentes y con condiciones de cultivo desiguales. En estas ocasiones se utilizará una misma ficha de cata para todas las muestras de la misma variedad.

7º) Se establecerán las condiciones previas de preparación de las papas para la cata:

- Cantidad de papas que se arrugan por variedad en función del número de catadores: aproximadamente dos kilos para ocho catadores.
- Calibre tamaño y peso aproximado de las papas de cada variedad. Seleccionar por variedad las papas para que sean todas del mismo tamaño, para poder fijar el tiempo de cocción o arrugado. Se e recomienda un calibre pequeño para facilitar un arrugado homogéneo.
- Cantidad de agua a utilizar en función de los kilogramos de papas que se van a catar. Importante utilizar preferentemente agua mineral con bajo contenido en sales. Si se usa agua de abasto público que sea de calidad y dejándola en

reposo de un día para otro para evitar cloro y sales. Marcas recomendadas: fuente alta, fonteide, solan de cabras, etc..

- Forma de arrugar las papas: a) Preparar una salmuera: unos 150 gramos de sal por cada litro de agua; b) Se cubren las papas con salmuera dejando asomar ligeramente algunas de las superiores; c) Se hierven hasta que se ablanden, se comprueba pinchando con un tenedor cuando este penetre fácilmente y se descuelguen del pincho, separándolas inmediatamente de la fuente de calor; d) Quitarles la salmuera sobrante y secarlas.
- Fijar el tipo y tamaño del caldero o cacerola a utilizar así como el material del que debe estar constituido. Utilizar recipientes limpios y sin olores cambiando de caldero para cada variedad para evitar interferencias en las siguientes variedades.
- Establecer las labores a realizar durante el tiempo de cocción: utilizar tapas o no, movimientos, secado, añadidos, etc.. Nota: interesante hacer un estudio con el reciclaje de la salmuera, la utilización del agua de mar, etc.

8º) Fijar tiempo de espera entre la cocción de una variedad de papas y la siguiente para evitar pérdidas de temperaturas a la hora de catar. Aproximadamente quince minutos entre variedades.

9º) Establecer la temperatura ideal de cata para las papas. Evitar papas muy caliente y papas templadas o frías.

10º) Eliminar las papas que presenten algún defecto organoléptico por ataque de plagas, enfermedades, mala conservación, etc., no valorarlos en el cómputo total. Es interesante realizar algunos ejercicios de catas comentadas con papas defectuosas para formar a los catadores nuevos y establecer criterios de descalificación.

11º) El material de cata a utilizar estará en función del número de catadores.

- 1.- Como norma general se necesita por catador el siguiente material:
 - a) Un vaso de copa de cristal con agua mineral no muy fría.
 - b) Plato de loza blanca.
 - c) Tenedor y cuchillo de acero inoxidable como complementos adicionales.
 - d) Servilletas de papel y una de tela.
 - e) Pan bizcochado sin sal y sin azúcar. Preferentemente que no sea integral.
 - f) Fichas de catas, bolígrafos y papel en blanco.
 - g) Agua mineral con bajo contenido en sales y no muy fría.
 - h) Papeleras o cubos para verter los restos de las muestras.
- 2.- Sala amplia con buena iluminación, temperatura adecuada y ventilación.
- 3.- Mesa y sillas con manteles blancos de tela.

12º) Las muestras se servirán en la mesa en bandejas bajas de losa blanca. Todas las papas de una variedad se agruparán en una misma bandeja, siempre que la cantidad lo permita, para evitar rápidas pérdidas de temperatura y facilitar la elección de varias unidades para cada catador.

13º) Cada catador elegirá un mínimo de dos o tres unidades de papas de cada variedad para que la cata resulte satisfactoria y evitar diferencias importantes dentro de un mismo lote.

14º) De todas las catas realizadas el secretario de las mismas entregará una copia del acta al secretario de la Asociación para su estudio y archivo.

15º) Por parte de los catadores se hará especial hincapié en la limpieza de las manos y evitando utilizar colonias, perfumes y productos de higiene personal con olores que pueden intervenir en los resultados de la cata.

16º) Los resultados de la cata se complementarán con un análisis químico de cada muestra en el cual se valorarán los distintos parámetros obtenidos.

17º) Los horarios de celebración de las catas se establecerán en función de las distintas comidas del día, evitando realizarlas coincidiendo con los periodos inmediatamente anterior o posterior a las comidas principales.

Fuente:

- Documentación de la Asociación Papas Antiguas de Canarias
- Papas Antiguas de Canarias (Web)