

CONFERENCISTA

Dra. Marianela Cortés Muñoz

Profesora e Investigadora, Universidad de Costa Rica.

- Trabaja en la Universidad de Costa Rica y es profesora asociada de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA).
- Ha participado en numerosos proyectos de investigación y trabajó como investigadora invitada en el Instituto Europeo de Membranas (IEM) en Francia.
- Se ha desempeñado como consultora para algunas organizaciones internacionales y tiene a su cargo el Programa de Investigación en Lácteos del CITA.
- Directora de Proinnova, la oficina de transferencia de tecnología de la Universidad de Costa Rica.
- Tiene una licenciatura en Tecnología de Alimentos de la UCR, un doctorado en Bioquímica, Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Montpellier 2 (Francia).
- Se formó en análisis sensorial de quesos en la Universidad de Luján, Argentina y como Sommelier de Quesos en la Universidad Tecnológica, Uruguay. Ha participado como juez de quesos en concursos en CR, Argentina y Uruguay.

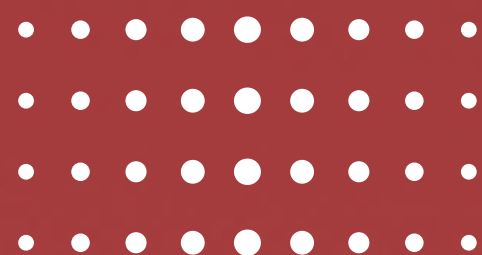
30^o ANIVERSARIO COSTA RICA
**Congreso Nacional
LECHERO**

05-06 de Noviembre 2025 - Hotel Wyndham Herradura





ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos



30° ANIVERSARIO **CONGRESO**
NACIONAL LECHERO
CÁMARA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE COSTA RICA
CENTRO DE CONVENCIONES WYNDHAM, HERRADURA

CATA DE QUESOS

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
5 Noviembre, 2025

Historia



Transformación



Leche coagulada
por ácido

Leche coagulada
por cuajo



CONSERVAR

El queso ha constituido una forma de conservar
la leche a través de un producto más apetecible

“El friso de la lechería” -año
2500 a.C, Museo Nacional
de Irak, Bagdad-.
Relieve que muestra
gráficamente los orígenes
del queso - un trabajo de
elaboración quesera.

En el año 5000 a.C, **los Sumerios**, fueron los autores de las primeras formas de expresión escrita y dejaron constancia de sus conocimientos queseros en poemas:

ej. *“El debate entre el Verano y el Invierno”*: “...Yo le daría a él, el labrador, mi queso de miel en cambio; Si él me diese sus habichuelas, Yo le daría a él, el labrador, mis quesitos en cambio...”.



Queso fresco

Ingredientes: **leche íntegra, cultivos lácteos, sal y cuajo como coagulante, cloruro de calcio (0,02%)**



Análogo, es un producto elaborado mediante la combinación de ingredientes lácteos y no lácteos



Guía práctica para la cata

Consejos:

1. Quesos de varios tipos de maduración: orden creciente de intensidad aromática, de los menos a los más intensos. Terminando por los quesos azules.
2. Es importante que los “catadores ” conozcan los rasgos característicos de los quesos que van a catar, para poder realizar una valoración correcta.
3. Nunca catar un queso inmediatamente después de haber comido o con sensación de hambre.
4. Por lo menos una hora antes de realizar la cata, no tomar café, no fumar, no consumir bebidas alcohólicas o alimentos con especias.
5. Temperatura es fundamental, nunca consumirlos fríos. En una cata técnica se deben tener a 14°C y sino se pide que estén a temperatura ambiente (20-22°C).

Guía práctica para la cata

Consejos:

6. Si se va a catar el queso, no se puede acompañar con vinos u otras bebidas o alimentos ya que el queso se cata solo.



7. Para limpiar la boca entre porción y porción, se utiliza pan blanco neutro (sin especias o saborizantes agregados) o manzana verde y siempre hay que tener agua cerca.

8. Es fundamental realizar la cata en un ambiente libre de olores extraños, aireado y luminoso.



Cata: 5 pasos



Guía práctica para la cata

¿Qué evaluar en cada paso?

1. Examen visual pieza entera, forma, corteza y tamaño. Apariencia interna o examen visual de la masa de queso, ver color, brillo, aureola, ojos, rugosidad y presencia de grasa o agua.
2. Examen táctil para analizar textura, primero con los dedos y luego con la boca. Dedo pulgar: elasticidad. Boca: atributos de textura antes, durante y después de la masticación como dureza, masticabilidad, fragilidad, gomosidad, solubilidad, granulosidad, untuosidad, carácter graso y humedad.
3. Primero se acerca la muestra a la nariz y realizar dos o tres aspiraciones reconocer los olores dominantes y su intensidad. Para mejorar la percepción se rompe la muestra por el centro cerca de la nariz y aspirar de nuevo.
4. En boca: aroma, gustos, sensaciones trigeminales, retrogusto y persistencia.
5. Después de tragar: nuevas sensaciones olfato-gustativas o retrogusto y la duración de los estímulos percibidos o persistencia.

Guía práctica para la cata

Qué vamos a buscar....

Dedo pulgar: elasticidad.

Nariz: olores

Boca: atributos de textura antes, durante y después de la masticación como dureza, masticabilidad, solubilidad, granulosidad, untuosidad, carácter graso y humedad. Sabor salado, dulce, ácido, amargo

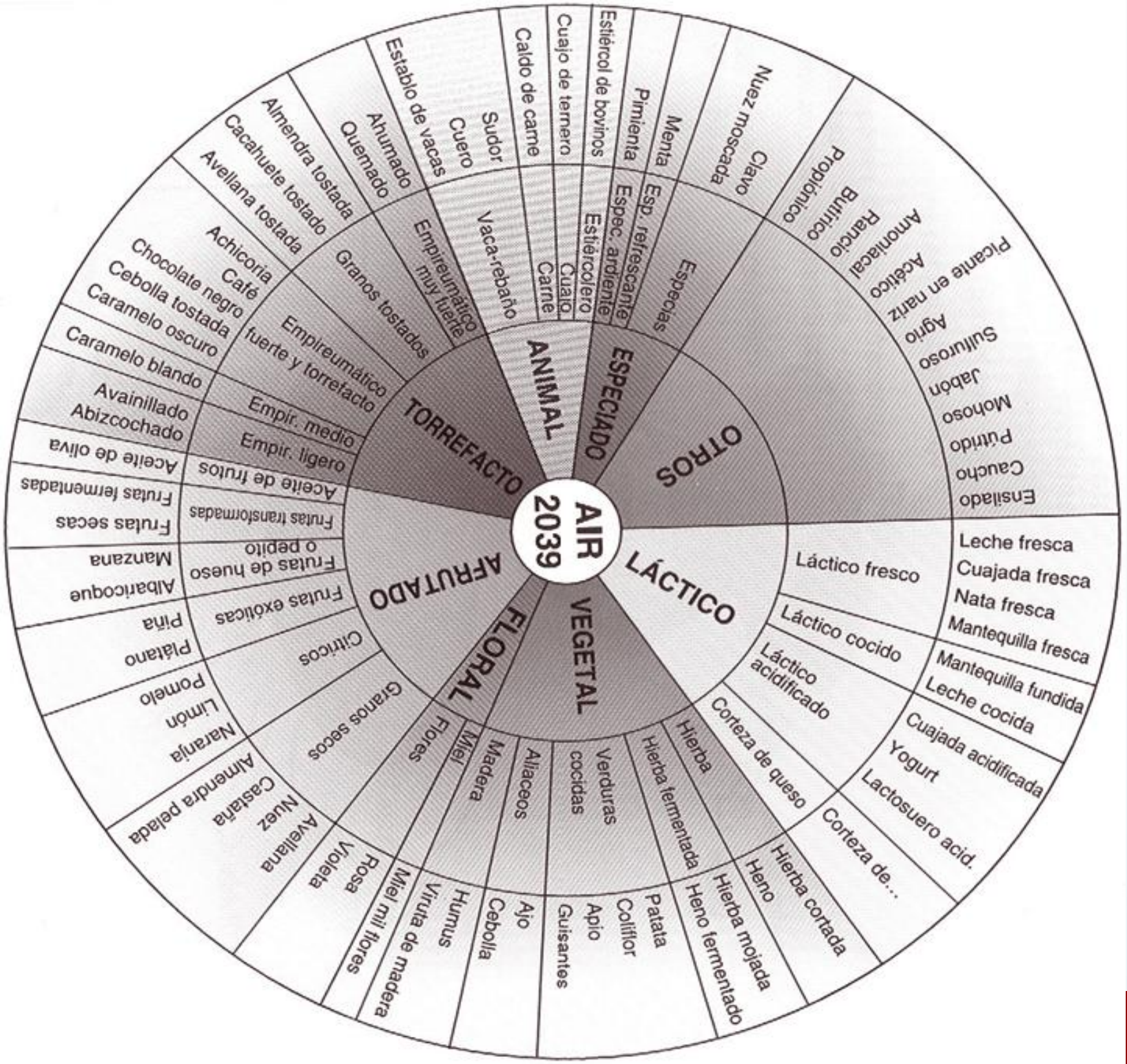
Boca: retrogusto y persistencia

1. Queso fresco de vaca
2. Queso procesado y análogo
3. Queso mozzarella y análogo

Para la cata



FAMILIAS DE
OLORES & AROMAS



Berodier *et al*, 1997
Quesos de pasta dura y
semidura de leche de vaca

PERFIL SENSORIAL DE MOZZARELLA FRESCA DE BUFALA

Apariencia

DESCRIPTOR	MOZZARELLA FRESCA BUFALA
Forma	Característica (esferoide, trenzada)
Superficie	Lisa y fina en forma de “piel”
Brillo	6-7
Homogeneidad del Color	Uniforme. Blanco grisáceo
Homogeneidad de la Pasta	Homogénea y fibrosa. Puede presentar 2-3 aberturas mecánicas. No debe presentar rajadas, exfolias, ojos, ni cristales
Exudado	Puede exudar pero no excesivamente

Guía práctica para la cata

Qué vamos a buscar....

Dedo pulgar: elasticidad.

Nariz: olores

Boca: atributos de textura antes, durante y después de la masticación como dureza, masticabilidad, solubilidad, granulosis, untuosidad, carácter graso y humedad. Sabor salado, dulce, ácido, amargo

Boca: retrogusto y persistencia

1. Queso fresco de vaca
2. Queso procesado y análogo
3. Queso mozzarella y análogo

Para la cata



Los griegos decían que los quesos
eran “un regalo de los dioses”



“...un mundo por descubrir...”



ETA Escuela de
Tecnología de Alimentos

Marianela Cortés Muñoz, Ph.D.
marianela.cortes@ucr.ac.cr
Tel: 2511-8840 / 2511-1359

Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR)
www.cita.ucr.ac.cr

Escuela de Tecnología de Alimentos
www.ta.ucr.ac.cr

Universidad de Costa Rica
www.ucr.ac.cr



Encuesta conferencia Dra.
Marianela Cortés Muñoz



30° ANIVERSARIO  CÁMARA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE COSTA RICA
**Congreso Nacional
LECHERO**
05-06 de Noviembre 2025 - Hotel Wyndham Herradura

¡Su opinión cuenta!
Califique la conferencia