



CATA A CIEGAS CON VALOR ESTRATÉGICO

Contrario a lo que se piensa, la ceguera abre un mundo único, descriptible a través de otros sentidos que no siempre se perciben o utilizan en la vida cotidiana. El panel “Catado a Ciegas” fundado por Dolores Lavaque a través de su consultora Stg, expresa con el olfato y el gusto lo que no puede hacer con la vista, y es increíble la experiencia sensorial que transmite cada vez que testea y estandariza aromas y sabores en alimentos, bebidas, productos de perfumería, higiene personal y de limpieza del hogar.

El nombre de Stg tiene más de un significado, pero proviene de la palabra “strategy”, es decir, “estrategia”, concepto que Dolores aplica a cada cosa que hace para lograr un diferencial. A través de un acuerdo con el Programa de Inserción Laboral de la Población Ciega del Ministerio de Trabajo, fue pionera al crear el primer panel de análisis sensorial integrado por personas no videntes, y generó junto a la feria Caminos y Sabores, el concurso “Experiencias del Sabor”, en donde se determinaron cuatro categorías y un protocolo de formulación buscando productos comparables entre sí.

El panel de “Catado a Ciegas” testea productos que se presentan en la exposición y eligen al mejor de cada una de ellas, lo que le permite a los expositores elegidos, participar de la próxima edición con un stand bonificado y ganar el prestigio y reconocimiento necesarios para consolidarse en el universo sensorial.

“Fui invitada por la Universidad de San Andrés para dar una charla sobre emprendedorismo, y cómo de la crisis podían surgir oportunidades de este tipo que nunca antes se había brindado, tal como el servicio de análisis sensorial personalizado con ciegos. Allí había alguien trabajando en la primera edición de Caminos y Sabores que conoció mi historia y desde ese momento fue que comenzamos juntos con el concurso Experiencias del Sabor”.

Los integrantes del panel Catado a Ciegas llevan más de diez años trabajando en este tipo de competencias, lo que conformó un posicionamiento líder para la consultora en asesoramiento estratégico a empresas de alimentos y bebidas gourmet. “El panel de ciegos con el que trabajo me llena de orgullo, porque ellos sienten realización plena cuando pueden insertarse al mercado laboral. Conformamos además un equipo multidisciplinario que se capacita continuamente, y cuya gran fortaleza es haber estado del otro lado y conocer las necesidades, limitaciones y alcance de la industria de alimentos y bebidas gourmet, como también respetar la esencia y la mística de estos productos”, afirma Dolores Lavaque.

El panel de análisis sensorial es a su vez una herramienta de investigación de mercado. “A partir de investigaciones realizadas desde 2001, comprobamos que las personas no videntes o con disminución visual tenían mayor aptitud para realizar comparaciones entre productos y detectar posibles defectos. Algunos llevan más de diez años de permanencia en la consultora. Esto se debe a que desarrollan mejor los sentidos del gusto y del olfato, así como la capacidad para describir las percepciones a través de los



mismos”, asegura Dolores.

No obstante, la directora de Stg aclara que “no todo ciego puede catar. Los candidatos que seleccionamos para trabajar en la consultora deben pasar por una prueba de Screening, es decir, una evaluación práctica olfativa y gustativa, para luego realizar una capacitación que consta de varias actividades, teóricas y prácticas. La primera etapa es de reconocimiento de olores, y en una segunda instancia se realizan ejercicios olfativos similares a los realizados en la rutina diaria de controles sensoriales, con el objetivo de conocer las técnicas de testeo. Nuestro objetivo es fomentar la constancia en la calidad y ofrecer a empresas y consumidores una mejor descripción organoléptica de los productos”.

Quinta generación de una familia bodeguera con fincas en Salta y Mendoza, Dolores trabajó ocho años en el grupo de Bodega Lavaque a cargo de las áreas de exportación, relaciones institucionales y capacitación, hasta el momento en que sintió el llamado de hacer algo más amplio y experimentar fuera de la empresa familiar.

“Lo arriesgué todo porque comencé con el proyecto de la consultora integral en 2001, un período difícil en lo político, económico y social del país. Me tuve que vincular con trabajo ad honorem para las cámaras de vino, pero fue precisamente allí donde pude percibir las necesidades de las bodegas y de un mercado más global que se abría ante mí para volcar en la consultora”, confiesa Dolores.

Con formación en cata profesional, Dolores cuenta con una maestría en administración de empresas vitivinícolas que realizó en Bordeaux, Francia y además posee una titulación inglesa en cata de vinos. A su vez, tiene un perfil docente: “Yo daba clases y en una de ellas surgió el tema de la cata a ciegas, cuando un alumno me preguntó si se la llamaba así porque de ella participaban ciegos. La realidad es que nunca había sido así; se usaba ese concepto porque implicaba catar sin ver la marca ni las características del producto. Luego de mucho investigar y de relacionarme con instituciones de ciegos, descubrí que en una cervecería en Perú, un ciego catava los diferentes cortes de cerveza, y pensé en hacer lo mismo, pero con un enfoque más global”.

En el año 2001 dictó el curso experimental, para entrenar a personas no videntes en la cata de alimentos y bebidas gourmet y así conformó el primer grupo de Degustación – Cata a ciegas que perdura hasta la fecha. Por el mismo obtuvo un reconocimiento del Ministerio de Trabajo de la Nación.

Su identificación con Caminos y Sabores proviene de sus estudios en hotelería y turismo, y por ende, por la pasión que tiene hacia los productos regionales de nuestra tierra. “Siempre me gustó todo lo ligado al arraigo de tradiciones y sabores de nuestro país. Cuando me encargaron el armado estratégico del *Plan maestro de la ruta del vino de Salta* descubrí las maravillas que tiene esta región del norte y que no todos conocen o pueden experimentar”, expresa Dolores.

A raíz de una entrevista que brindó en el programa televisivo “Puentes de Esperanza” la llamaron desde



**Caminos
y Sabores**

**LA FIESTA DE LA CULTURA,
DE NUESTROS SABORES Y NUESTRA IDENTIDAD.**



esa provincia para armar un panel que hoy cuenta con un coordinador y con ocho personas no videntes que testean productos regionales lácteos.

“Estoy profundamente agradecida con el Gobierno de Salta por la ayuda que me dio para hacer realidad mi sueño de formar un nuevo panel de catadores ciegos, ahora en la provincia donde nacieron mis ancestros”, relata Dolores.

El arte de catar, mucho más que una filosofía de vida

El ciego cree en el sol, no porque lo ve, sino porque lo siente. El panel de Catado a Ciegas de la consultora Stg captó el sentido desde el momento en que desarrolló un paladar especializado que lo hizo merecedor de grandes elogios a través del concurso “Experiencias del Sabor”.

Luis Gómez trabaja desde hace 13 años en la consultora y está convencido de que no hay que dejarse llevar por los ojos. “Tengo disminución visual, lo que no me convierte en ciego, y luego de realizar un screening en perfumería, encontré una inserción completa en el mundo laboral, ya que no siempre se dan las condiciones para personas como yo”.

De los perfumes, Luis pasó a los productos regionales y se convirtió en uno de los referentes del concurso realizado en Caminos y Sabores. “Recorrer cada edición de la feria me genera placer en todos los sentidos, aunque lo que más disfruto catar son los quesos”, revela Luis.

Carolina Méndez también disfruta de probar quesos en la feria: “Me gusta más descubrir con la boca que con el olfato”, confiesa, y agrega: “Lamentablemente la gente no se da cuenta de que traga, y eso no es comer. A la comida hay que aprender a saborearla”.

Carolina sufre de retinosis pigmentaria, un conjunto de enfermedades oculares crónicas de origen genético que se caracteriza por una degeneración progresiva de la estructura del ojo sensible a la luz, la retina, que poco a poco va perdiendo las principales células que la forman. Pero si hay algo que no perdió fue su pasión por la vida y por esmerarse en la crianza de sus hijos y del estudio del sistema braile.

A través de un anuncio para participar de un panel olfativo que descubrió en la BAC (Biblioteca Argentina para Ciegos) donde estudiaba, llegó a la consultora Stg. “Al principio no me animé a asistir a la convocatoria porque creí que no podría aprobar los exámenes. Pero el destino me acercó nuevamente cuando una conocida, que trabajaba en la consultora, me comentó que habían abierto un segundo panel, gustativo. Y fue mi sorpresa quedar seleccionada junto con otras 21 personas de un total de 60 tras someterme a un screening que duró 7 meses”, comenta entusiasmada Carolina, que lleva once años trabajando en la consultora.