**El público elige su producto favorito**

*El concurso en el que los consumidores ponen a prueba sus sentidos.*

Cada año, la feria Caminos y Sabores realiza el concurso Experiencias del Sabor con el objetivo de reconocer a aquel emprendedor cuyo producto de elaboración artesanal con identidad territorial presente las características sensoriales óptimas para el público acordes a su tipo.

Para esta nueva edición el certamen se renueva y amplía la cantidad de categorías participantes respecto de años anteriores y es el público quien elige su producto favorito.

A las tradicionales categorías: Aceite de Oliva Virgen Extra, Cerveza Rubia, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Yerba mate con palo, este año se suman: Salame picado grueso, Vino tinto malbec y Miel de abeja.

En esta oportunidad, la Dirección Técnica del Concurso y su desarrollo en todas las etapas, está a cargo del Área de Procesamiento, Análisis Físico y Sensorial de Alimentos, del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Castelar, Buenos Aires. Además, es el responsable máximo de asegurar la transparencia y profesionalidad del concurso desde su inicio con la entrega y recepción de las muestras a evaluar y hasta su conclusión.

Cabe aclarar que los productos concursantes pertenecen a los expositores de la 15° edición de Caminos y Sabores que se animaron a participar, mostrando la identidad territorial y el desarrollo artesanal que se distribuye a lo largo y ancho de la Argentina.

En cuanto a la mecánica del concurso, Trinidad Soteras, investigadora del ITA e integrante de la Dirección Técnica del Concurso, detalló: “En la feria, más precisamente en el Salón del Gusto, el jurado conformado por 80 consumidores por tipo de producto evaluará cada categoría. De esta manera, los consumidores que asistan al gran mercado argentino podrán decidir cuál es su producto favorito con un cronograma de pruebas de cada tipo de alimento que se realizará el 7 y 8 de julio”.

**¿Qué se evalúa?**

“Simplemente el gusto”, así lo expresó Soteras, y explicó: “En Análisis Sensorial se entiende por consumidor toda aquella persona que no está entrenada para el análisis de alimentos y que desconoce por completo el objetivo del experimento. Se pone en marcha un análisis totalmente subjetivo, muy diferente a lo que podría ser con un panel de evaluadores ya entrenados, que tienen objetivos puntuales para evaluar ciertos atributos de los alimentos”.

El 9 de julio se darán a conocer los resultados y los ganadores de cada categoría; los mismos se harán acreedores, entre otros premios, de un stand de 4,5 m² para Caminos y Sabores 2020.

**Los favoritos de 2018**

Dulce de leche: Campo Quijano; Cerveza artesanal: Die Eisenbrücke; Aceite de oliva virgen extra: Almaoliva; Queso de vaca: Estancias Don Abel, y Yerba Mate: Andresito.

**Lo que hay que saber**

Del sábado 6 al martes 9 de julio

La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Valor de la entrada: $ 200.

Jubilados: $100

Menores de 12 años gratis, acompañados por un mayor.

Horarios: Sábado 6, Domingo 7 y Lunes 8, de 12 a 22:30 hs | Martes 9: de 12 a 21 hs

Más información sobre promociones especiales en [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)