

Gustos y calidades, valores relativas

- **o aprendizaje de la diferencia**

Lo bueno (y lo malo) es relativo

- A una cultura, una educación
(sal y café, quesos franceses, caramelos japoneses)
- A una situación (sed/hambre)
- A un equilibrio (el musco en perfume, el pipi de gato en unos vinos blancos)

El peligro del academismo

comportamiento alimentario
LAS CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO

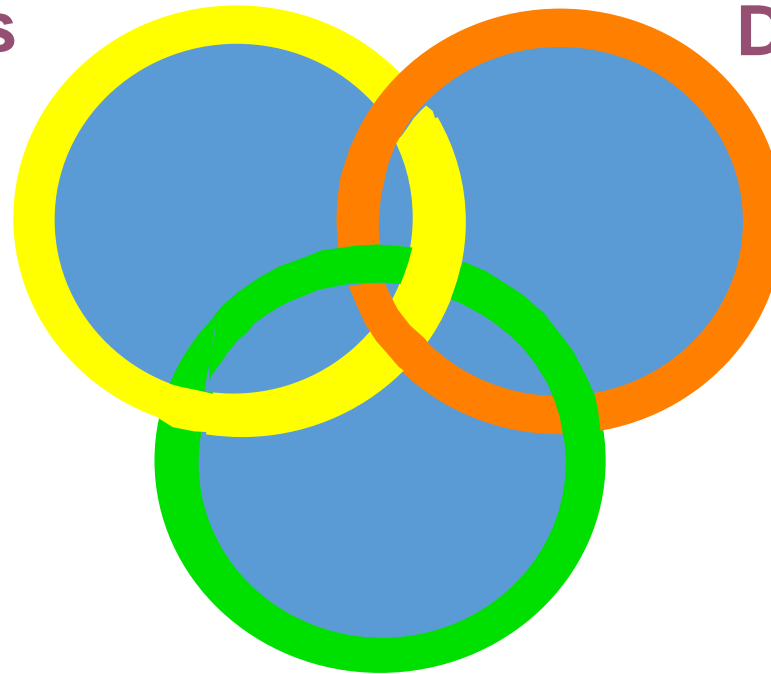
Nº

LO IMAGINARIO

Damos virtudes

LO SIMBOLICO

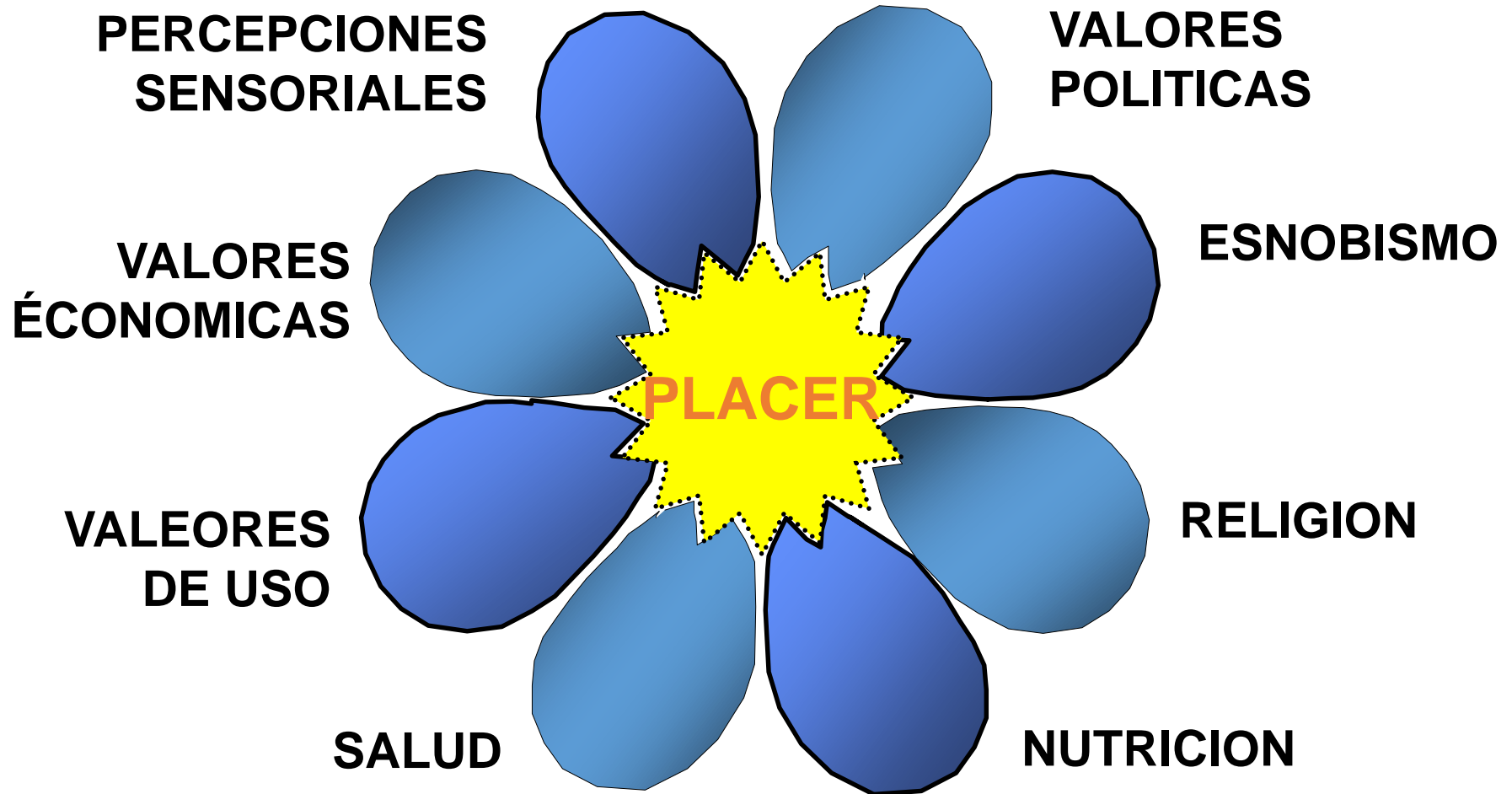
Damos « valores »



LO REAL

Utilizamos el
alimento

Al Centro esta el placer



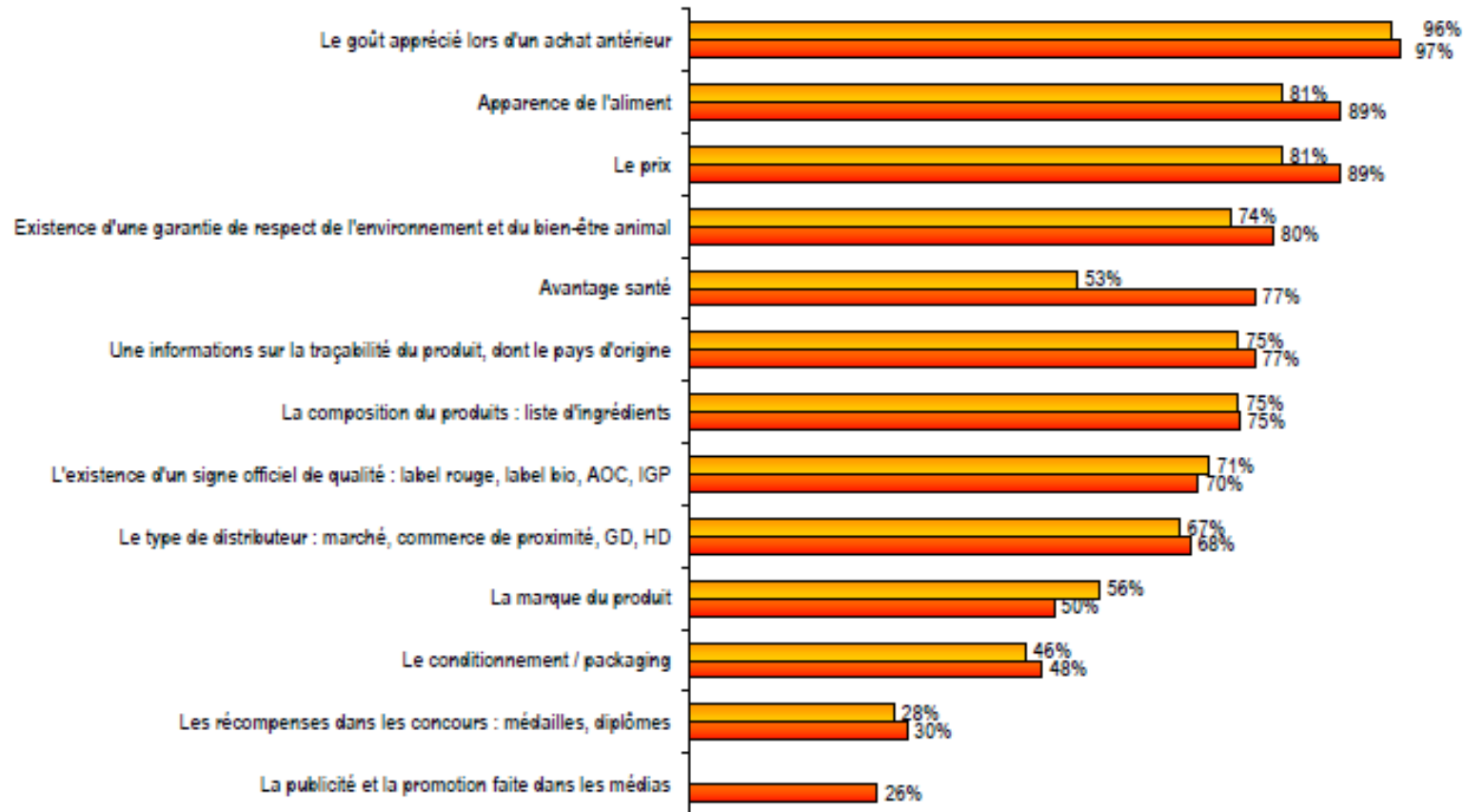
→ Joseph Hossenlopp

La calidad de un producto no se reduce a unas percepciones sensoriales

Ponderacion por el consumidor

Graphique 3 : Critères de qualité selon le consommateur

Pour vous personnellement, chacun des critères suivants compte-t-il beaucoup, plutôt, pas vraiment ou pas du tout pour vous faire une idée sur la qualité d'un produit alimentaire ? Somme des beaucoup et plutôt



Source : Baromètre alimentation – Ministère de l'agriculture et de la pêche, CRÉDOC

LA CALIDAD

■ Un producto de calidad es un producto cuyas características le permiten satisfacer las necesidades expresadas o implícitas de los consumidores

La calidad es **una noción relativa basada en la necesidad**. Debemos en general hablar más de una calidad óptimo, que una calidad máxima.

Escalas de medidas de calidad organoléptica

- « industriales »

Una misma cadena, una sola nota

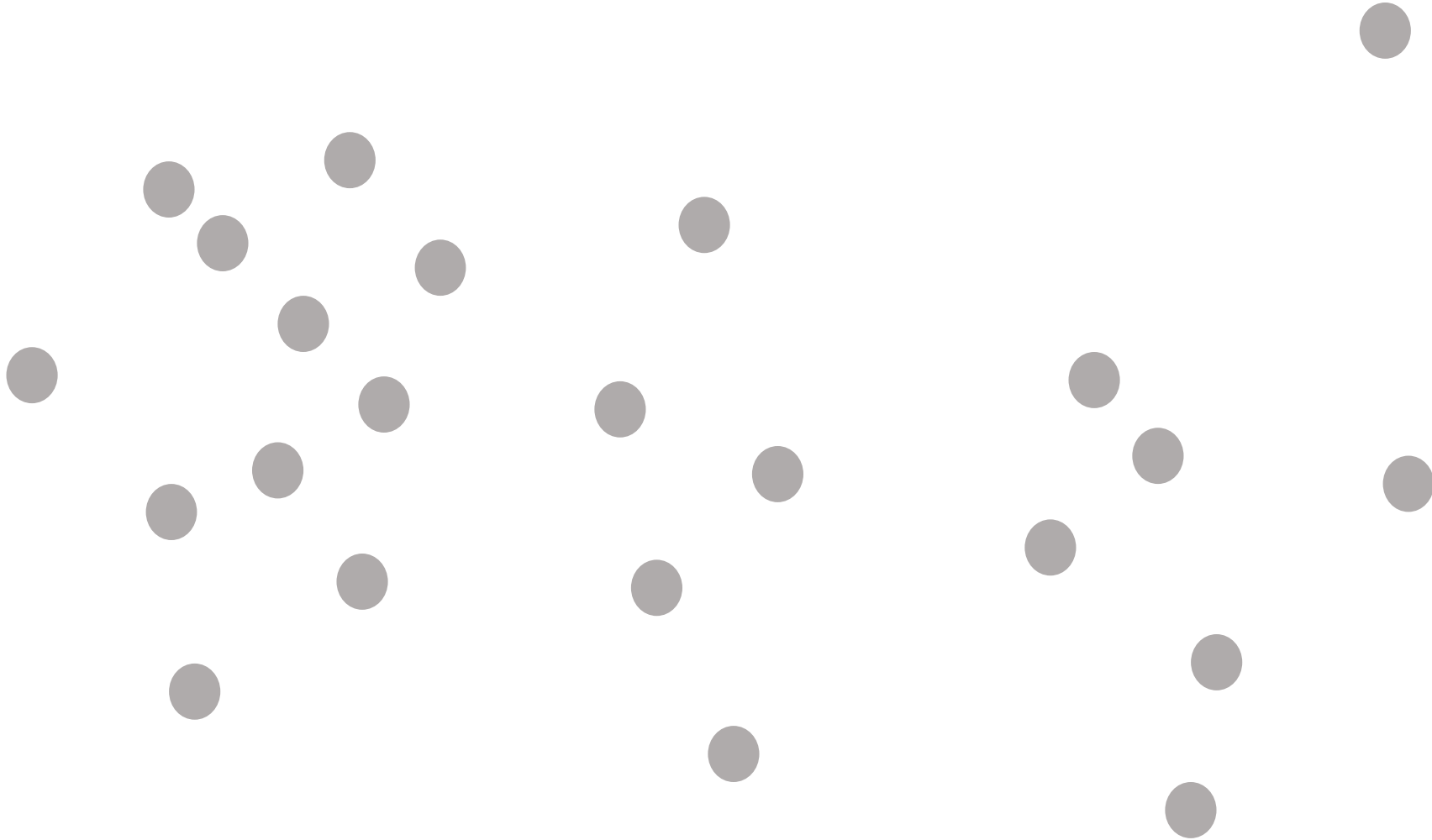
Lo mejor es el mas cerca de 100%

- « hedonistas »

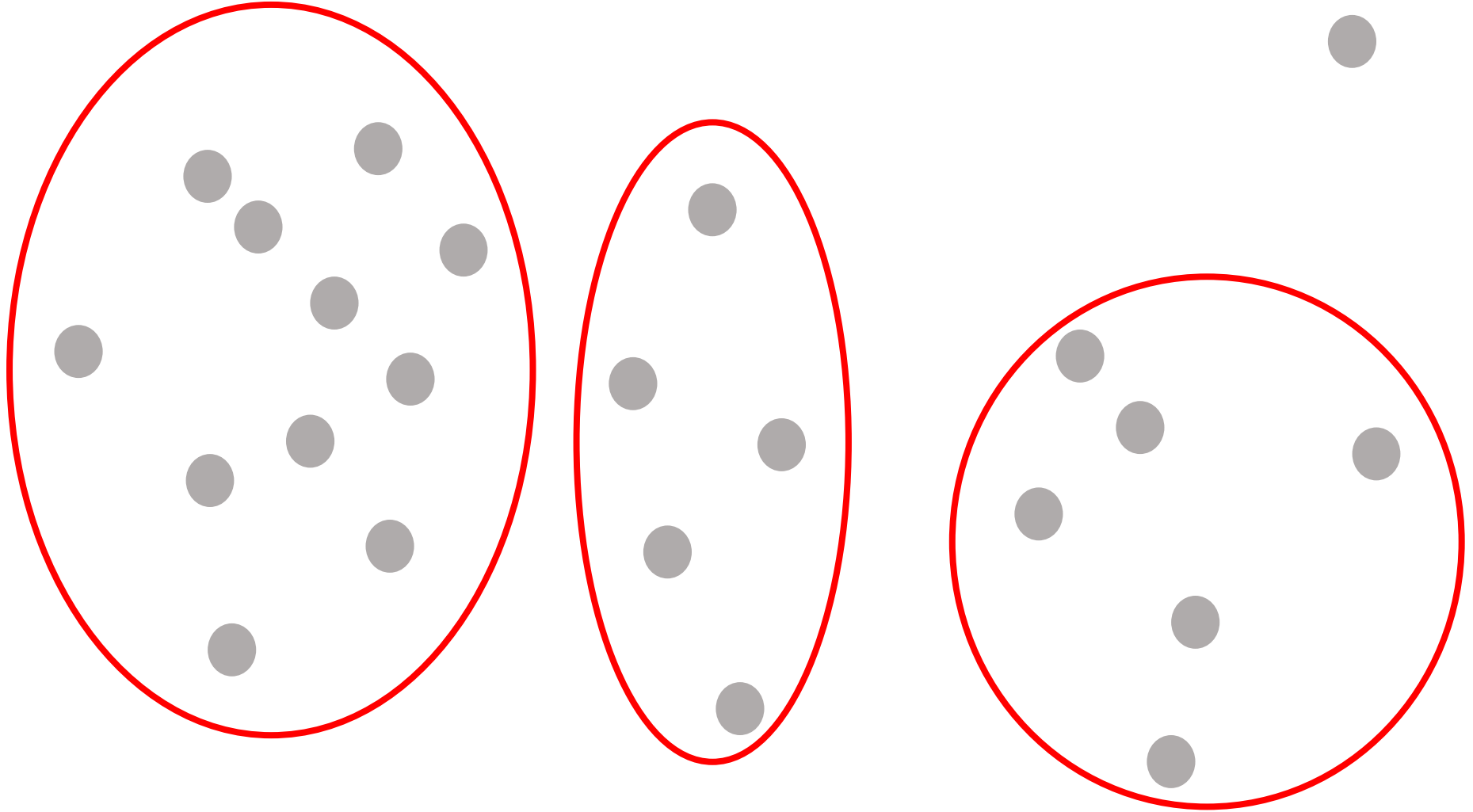
Definir un perfil ideal para cada categoría (denominación)

Lo mejor es el mas cerca de este ideal

El naping



El naping



Le profil organoleptique

