

## ÍNDICE GENERAL

<b>Prólogo</b>	<b>7</b>
<b>Agradecimientos</b>	<b>11</b>
<b>Resumen</b>	<b>23</b>
<b>1. Introducción</b>	<b>27</b>
<b>2. Objetivos</b>	<b>33</b>
<b>3. Un poco de historia del Queso Castellano</b>	<b>37</b>
3.1. Evidencias históricas del queso en Castilla y León	40
3.2. Evidencias científicas del queso en Castilla y León	43
<b>4. La cata del Queso Castellano</b>	<b>51</b>
4.1. Definiciones	55
4.2. Conocimiento básico del Queso Castellano	56
4.3. Herramientas para el análisis sensorial	57
4.3.1. <i>Internas al catador: "Los sentidos"</i>	57
4.3.2. <i>Externas al catador</i>	61
4.4. Reclutamiento del panel de catadores	63
4.4.1. <i>Nº de catadores</i>	63
4.4.2. <i>Nº de sesiones</i>	64
4.5. Método para el entrenamiento de nuestros sentidos	64
4.5.1. <i>Para la vista</i>	64
4.5.2. <i>Para el tacto</i>	65
4.5.3. <i>Para el olfato</i>	71
4.5.4. <i>Para el gusto</i>	72
4.6. Preparación de la cata	72
4.6.1. <i>Corte del queso y disposición del mismo para cada catador</i>	72
4.6.2. <i>Preparación del resto de elementos</i>	75
4.6.3. <i>Acondicionamiento de la sala</i>	75
4.7. Lo último y más importante... ¡La cata!	76
4.7.1. <i>Fase visual</i>	77
4.7.2. <i>Fase olfativa</i>	78
4.7.3. <i>Fase bucal</i>	78
4.8. Interpretación de los resultados	79
<b>5. Resultados de la cata</b>	<b>81</b>
<b>6. Definición sensorial del Queso Castellano</b>	<b>91</b>
<b>7. Bibliografía</b>	<b>95</b>
<b>8. Anexo técnico</b>	<b>103</b>