



## Catadores de tomate profesionales impulsan la mejora de la calidad en el sector hortícola andaluz

LOCALIZACIÓN: Almería  
DURACIÓN VTR: 1'46"

RESUMEN: Una fundación almeriense está preparando a futuros catadores de tomate con el fin de velar por la calidad de este producto, el principal cultivo de la provincia de Almería que lidera su producción en España. La textura o el color son algunos de los parámetros a tener en cuenta para ser un tomate óptimo. En este proceso se están creando expertos en reconocer de forma sensorial tomates óptimos en sus distintas variedades. El objetivo es que una vez estén formados puedan ofrecer sus servicios como catadores a empresas relacionadas con el sector hortofrutícola e incluso a restauradores.

VTR:

Son catadores... de tomate y los forman en esta fundación agroalimentaria de Almería, una tierra que es la principal productora de tomate de España. Para velar por la calidad de este producto educan el paladar de estos catadores con el objetivo de convertirlos en...

**TERESA TURIÑO**  
Resp. Área Sensorial y V Gama

"un grupo homogéneo que den unas respuestas para explicar la calidad de una determinada muestra de tomate para dar un servicio a instituciones, organizaciones, tanto empresas privadas como a restauradores que quieran saber el perfil sensorial que tiene una determinada muestra de tomate".

Pero ¿qué es lo que tienen en cuenta para encontrar un tomate perfecto?

**INMACULADA HERNÁNDEZ**  
Alumna curso de catadores

"Es lo primero que miramos, que el tomate esté exento de cicatrices, segundo consistencia al tacto, tercero olfato y gusto y la textura que tenga una textura adecuada".

Este panel de expertos en está compuesto por personas pertenecientes a diferentes sectores de la sociedad como técnicos de campos, cocineros o amas de casa.

**RAÚL MESA**  
Alumno curso de catadores

"Estamos aprendiendo a diferenciar y catalogar los diferentes tomates para catalogarlos dentro de la misma especie".

Desde el exquisito Raf hasta la variedad de pera. Para llegar al tomate perfecto las claves que tiene que seguir el agricultor son:

**CAROLINA MARTÍNEZ**  
Resp. Centro Experimental

"La utilización de una variedad adecuada para conseguir las cualidades organolépticas buscadas en el fruto, la utilización de un material vegetal sano, un buen manejo del clima y del estado sanitario del cultivo y un momento adecuado del corte final del fruto".

Con un cultivo superior a 9.000 hectáreas los agricultores almerienses recogen más de 700.000 toneladas al año. El 65 por ciento de la producción de tomate de España sale de estas tierras. Reconocer su calidad está en manos de estos futuros expertos catadores.