

RESULTADO DE ENCUESTA DE PERCEPCIÓN

ANÁLISIS SOBRE
PREFERENCIA SENSORIAL
de ORÉGANO



Autoridades

Presidente

Cont. Marcelo Japaz

Vicepresidente primero

Sr. Ramón González Feltrup

Vicepresidente segundo

Cont. Sergio Morbidelli

Secretario

Ing. Ernesto Ciancio

Tesorero

Lic. Aldo Pagano

Gerente general

Armando Camerucci

Coordinador Técnico

Ing. Agr. Alfredo Baroni

Jefe de Área de Gestión de Información Estratégica

Ing. Agr. Cecilia Fernández

Autora

M. Sc. Lic. Liliana E. Fernández

Fernández, Liliana

Análisis sobre Preferencia Sensorial de Orégano : resultado de encuesta de percepción / Liliana Fernández. - 1a ed. - Mendoza : Fundación IDR, 2023.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-47538-6-1

1. Plantas Aromáticas. 2. Orégano. 3. Encuestas. I. Título.

CDD 582

Índice

- 1. Introducción**
- 2. Objetivo**
- 3. Metodología**
- 4. Resultados**
- 5. Bibliografía consultada**
- 6. Anexos**

1. Introducción

Desde el año pasado, el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) junto a la Sociedad Rural del Valle de Uco, vienen elaborando un plan de trabajo para el reconocimiento de la “Indicación Geográfica del Orégano de San Carlos”. Dicha tarea cuenta con el apoyo del Ministerio de Economía y Energía de la Provincia y numerosas instituciones.

El orégano, es una hierba aromática de consumo nacional con numerosas propiedades para el uso en la gastronomía y la salud, entre otras, por lo cual se busca la incorporación de agregado de valor a través del sello de calidad vinculada al origen, que garantiza la autenticidad del producto y la seguridad para el consumidor / comprador / exportador.

En el 1º Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, coordinado por AEHGA (Asociación Empresario Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza) y el Ministerio de Cultura y Turismo, fue seleccionado el ORÉGANO en primer lugar en la categoría Hierbas y Especies como producto identitario, seguido por el romero y luego el laurel.

El proceso iniciado no es fácil, debido a las tareas que deben cumplirse con cada etapa. Entre las realizadas se puede mencionar una serie de talleres y encuentros con productores primarios, empacadores, distribuidores y referentes de la comercialización, para avanzar en la caracterización del sector.

Dado que un sello de calidad vinculado al origen, no se crea, sino que se reconoce, como una característica preexistente, es que uno de los puntos centrales es demostrar que en la percepción del consumidor está este reconocimiento a una calidad diferencial en el orégano de San Carlos.

En la actualidad, en función de la vinculación que une al IDR y AEHGA, se organizó una encuesta cualitativa destinada al sector gastronómico para conocer los aspectos básicos que se conocen del

orégano en la preparación comidas y la percepción que tienen los consumidores acerca del orégano de San Carlos. Los resultados obtenidos servirán para generar líneas de trabajo sobre las características identitarias de una de las principales hierbas aromáticas de la Provincia, además potenciar el sector primario a lograr la trazabilidad de su producto y mejorar la calidad de vida de los productores rurales.

2. Objetivo

La finalidad fue conocer las características buscadas por los consumidores en un orégano, y sí se asocian las mismas al orégano de San Carlos.

3. Metodología

En este informe se presenta la recolección de la información acerca de las apreciaciones sensoriales sobre el orégano.

El equipo técnico del IDR junto a AEHGA Mendoza, elaboró y seleccionó los temas que conformaron el cuestionario final, siendo desde la pregunta número 1 a la 4, de orden general, mientras que de la número 5 a la 8, específicas. La encuesta fue anónima, ya que no solicitaron datos personales y sólo se pidió completar la dirección de correo electrónico para luego enviar una constancia de participación.



Encuesta de Percepción sensorial del Orégano

El área geográfica se definió al territorio de la Provincia de Mendoza, abarcando los 18 departamentos, para conocer el lugar de residencia de los participantes. Asimismo, se indaga sobre el lugar o departamento en el cual realiza su actividad vinculada a la gastronomía.

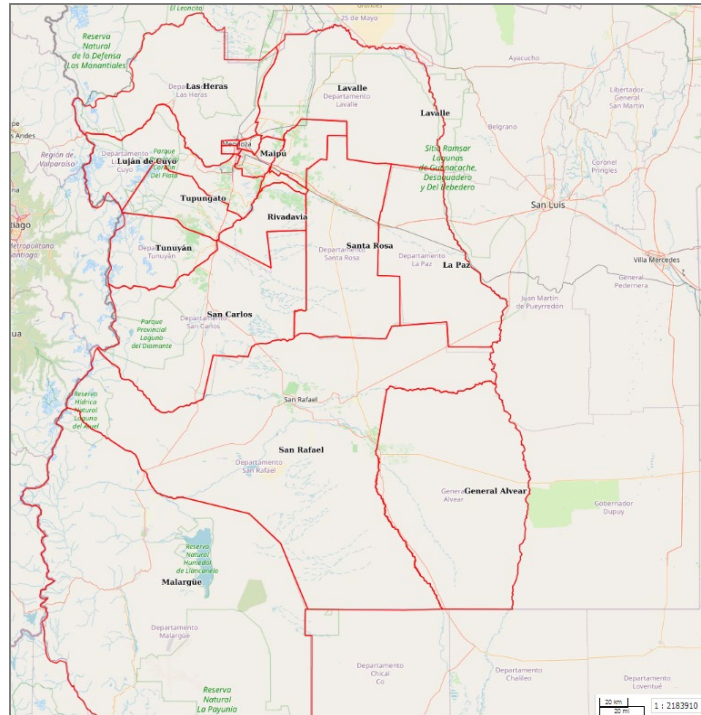


Imagen 1: Mapa provincia de Mendoza con división administrativa departamental.
Fuente: Geomática, Área de Gestión de la Información, IDR.

El público objetivo apuntó en primer lugar, a los referentes del sector gastronómico abarcando de manera amplia, el abanico de oficios y profesiones afines, tales como chefs, cocineros/as, ayudantes de cocina, sommeliers, proveedores de restaurantes y personal gastronómico. En segundo lugar, a la etapa formativa de dicho sector, con docentes y alumnos gastronómicos. En tercer lugar, se decidió incorporar al consumidor habitual, es decir, a cada persona que sin tener los mencionados oficios o profesiones, hace uso de la aromática en la preparación de los platos habituales.

Los aspectos específicos consultados fueron, en función de la elección del orégano según su estado fenológico (fresco o seco), y en ambos casos marcar si priorizaba el color, el aroma, la resistencia ante diversos procesos de cocción y/o manipulación, la pureza (es decir proporción de palo), el sabor, la textura, el origen geográfico, el precio, y la disponibilidad. Otro aspecto fue si conocía el orégano de

San Carlos para lo cual debía responder por Si o No y, relacionado a ello, si encontraba diferencias entre el Orégano de San Carlos Mendoza y el de otros lugares, siendo las opciones (Si, No, Tal vez, Me es indiferente). Finalmente, se buscó reafirmar la opinión de los participantes al preguntar si a la hora de cocinar, prefería el orégano con alguna característica especial, indicando su negativa o su afirmación y en este caso, nombrando cuál sería ese aspecto especial.

En cuanto a los materiales, para el diseño de la encuesta se utilizó el Formulario Google Form, y consistió en responder 8 preguntas, así en la número 1 *¿Dónde reside?*, se utilizó el listado desplegable; la número 2 *¿En otra provincia/ciudad? ¿Cuál?*, con texto de respuesta corta; la número 3 *Ud. se desempeña a) en el sector gastronómico mendocino/argentino como (marque todas las opciones que lo/la represente)*, a través de múltiple choice marcar el o los casilleros que lo/la representaban, teniendo en cuenta que en este rubro se suelen combinar las profesiones, oficios y tareas; la número 4 *¿Dónde realiza su actividad gastronómica?*, debían marcar el casillero del departamento donde trabaja; la número 5 *Responda la/s opción/es que correspondan según su situación. Indique ¿qué aspectos prioriza en el orégano, ya sea en la elección de compra o de uso en su receta?*, se utilizó la cuadrícula de casillas para responder de forma múltiple a los dos estados comerciales del orégano (fresco y seco); la número 6 *¿Conoce el orégano de San Carlos?*, debían indicar a través de la afirmación o negativa si conocían la aromática; la número 7 *Ud. encuentra diferencias entre el ORÉGANO de San Carlos (Mza) y el de otros lugares?*, aquí opciones eran: Sí – No – Tal vez – Me es indiferente, y debían seleccionar sólo una respuesta; y finalmente, la número 8 *Para cocinar, el chef/cocinero y/o consumidor habitual prefiere el ORÉGANO con alguna característica especial?*, donde la respuesta era dicotómica y por lo tanto, debían afirmar o negar; y en relación a esto, aclarar *¿Cuál?* sería esa particularidad del orégano elegido para cocinar. En este último caso, se utilizó la representación visual de la herramienta Nube de Palabras, que ayudó a resaltar lo más nombrado por los encuestados.

La encuesta tuvo una amplia difusión a través de los medio digitales del IDR y AEHGA incluyendo las redes sociales durante 40 días. Como resultado se obtuvieron 67 respuestas en total.

4. Resultados

A continuación se expresan las respuestas vertidas en la encuesta.

Preguntas 1 y 2. ¿Dónde reside?

La mayor parte de los participantes de la encuesta, indicaron residir en 3 departamentos del oasis norte: Godoy Cruz seguido de Luján de Cuyo y Maipú. Luego en Ciudad de Mendoza y San Rafael con la misma cantidad de respuestas, en menor medida Guaymallén, Las Heras, Tupungato y Tunuyán. Quedando el resto de los departamentos tales como Junín, Rivadavia y San Martín, Santa Rosa, La Paz, San Carlos y Malargüe con menor participación. Asimismo, se obtuvo la participación de personas de otras provincias.

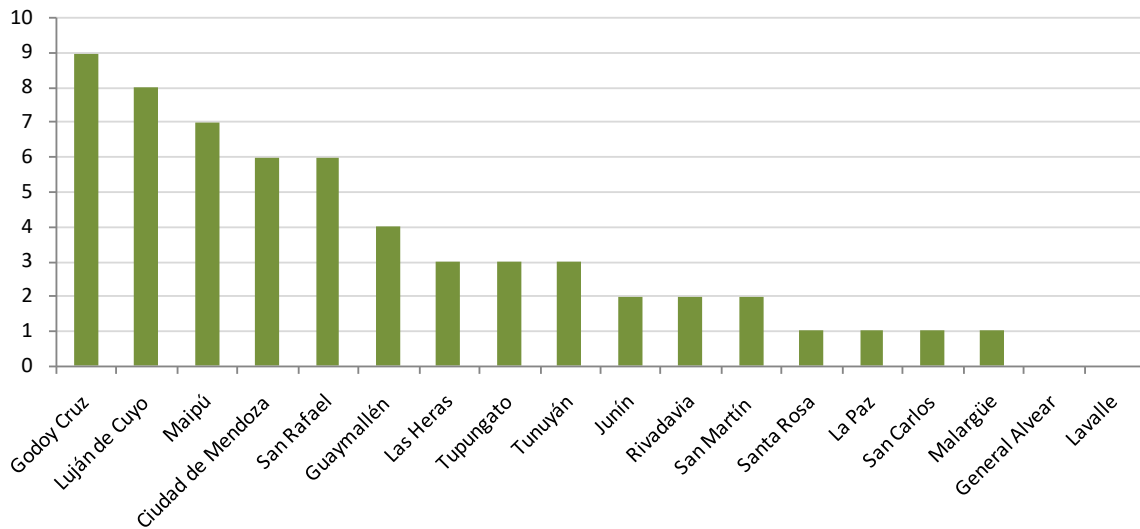


Gráfico 1

Pregunta 3. ¿Ud. Se desempeña en el sector gastronómico mendocino/argentino como (marque todas las opciones que lo/a represente):

Esta pregunta no tuvo una respuesta lineal, sino que el/la participante tuvo la libertad de indicar todos los roles que lo vinculaban, por ello no hay porcentajes. Además, los que ya habían marcado otra categoría, también manifestaron ser consumidores habituales de

orégano. Finalmente, para analizar mejor los datos, se decidió tratar por separado el sector gastronómico y, por otro lado, a los consumidores habituales.

De esa manera, el sector gastronómico estuvo representado en primer lugar por la categoría de chef, cocinero/a, pastelero/a y ayudante de cocina con 21 veces, seguido con 16 por el docente y alumno gastronómico, y en 5 ocasiones por sommeliers. Mientras que el empresariado gastronómico y productores/as estuvieron representados en 3 veces respectivamente y, el proveedor/a de materia prima a restaurantes/bares/entre otros registró 1 sola respuesta. En cuanto al consumidor habitual, se hizo presente 27 veces.

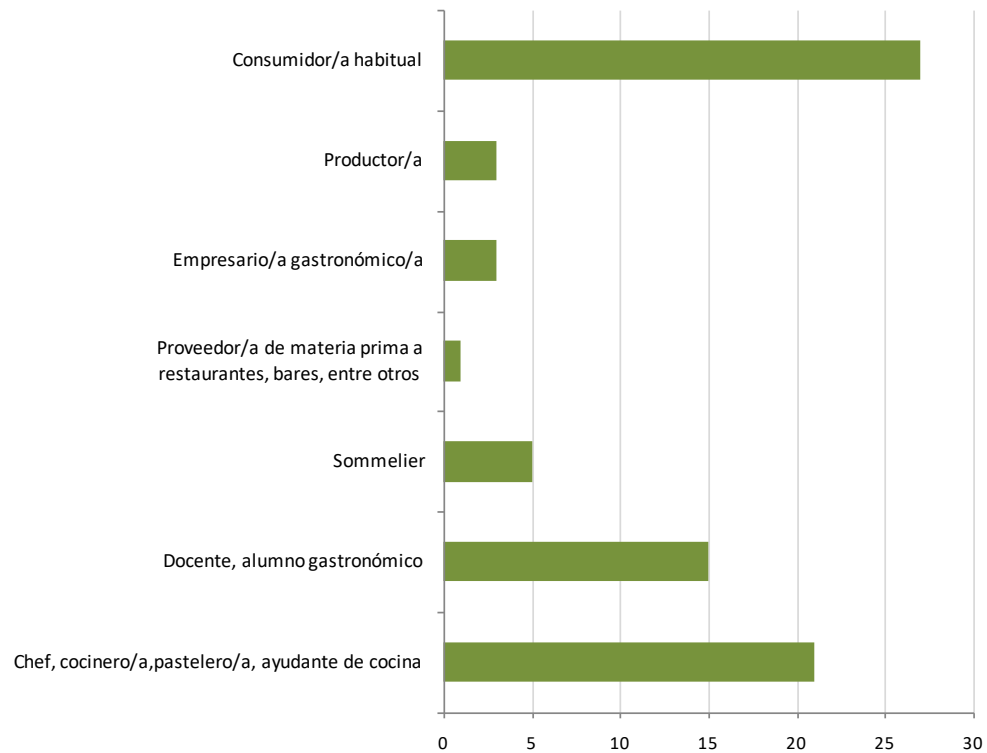


Gráfico 2

Pregunta 4: ¿Dónde realiza su actividad gastronómica?

El mayor número de respuestas fue en Luján de Cuyo, seguida por Ciudad, Godoy Cruz y San Rafael, siendo los más visibles desde el punto de vista gastronómico. Es notable que en 7 departamentos no se evidencien datos, expresando un déficit en ese sector.

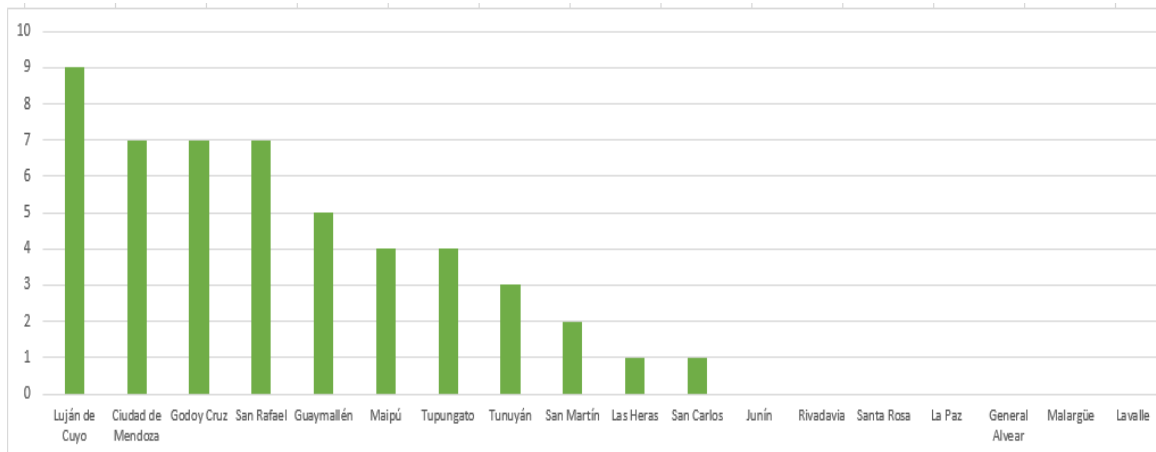


Gráfico 3

Pregunta 5: Responda la/s opción/es que correspondan según su situación. Indique ¿qué aspectos prioriza en el orégano, ya sea en la elección de compra o de uso en su receta?

Aquí las respuestas se dividieron en orégano fresco y orégano seco:

En el caso del fresco, se priorizó el aroma, el color, el sabor y el origen.

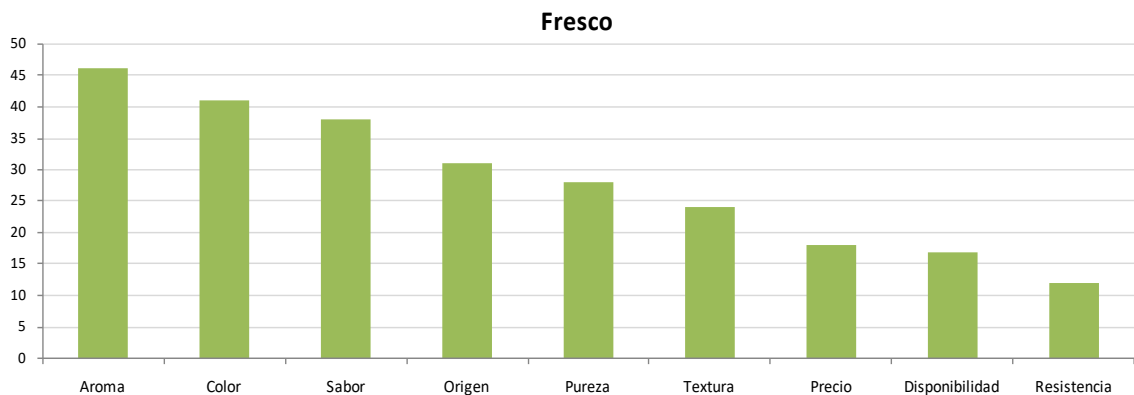


Gráfico 4

En cambio, en el orégano seco el aroma es señalado como primordial, seguido de la resistencia, el sabor y color. El origen queda último en la elección de preferencias. Es notable que el precio del producto no parece ser tan importante a la hora de elegir.

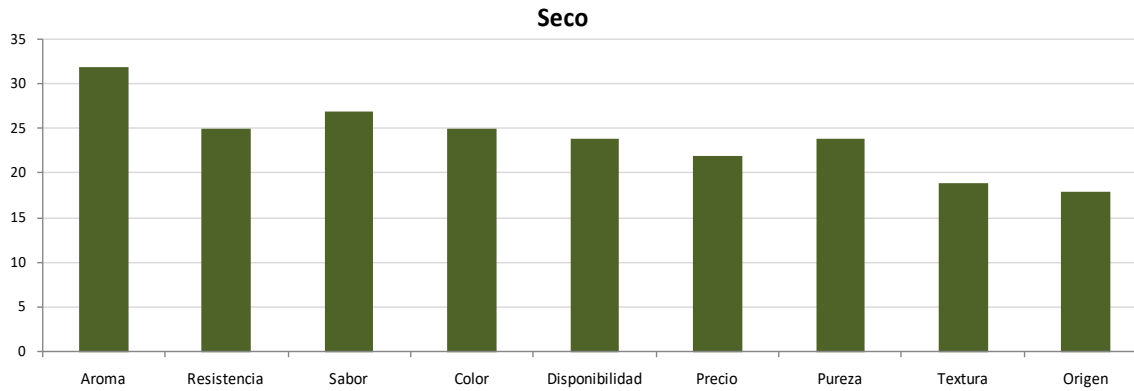


Gráfico 5

Pregunta 6: ¿Conoce el orégano de San Carlos?

Del total de respuestas obtenidas, el 58% manifestó conocer el orégano de San Carlos, mientras que el 39% dijo lo contrario y un 3% no respondió.

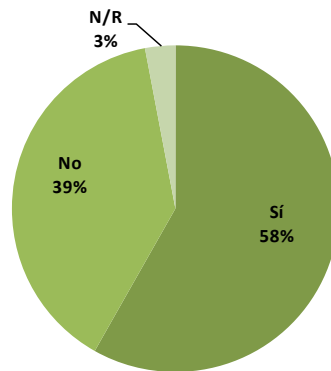


Gráfico 6

Pregunta 7: Ud. encuentra diferencias entre el ORÉGANO de San Carlos (Mza) y el de otros lugares?

Si bien el 58% manifiesta conocer el orégano de San Carlos, el 46% dice encontrar diferencias con otros, un 26% tal vez, un 23% no encuentra diferencia y un 5% porcentaje menciona que le es indiferente.

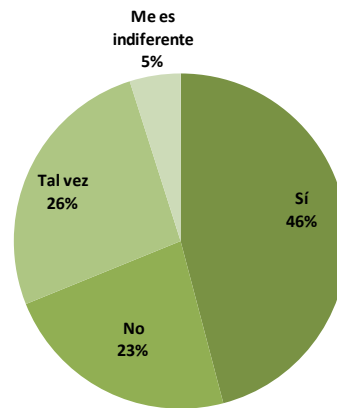


Gráfico 7

Pregunta 8: Para cocinar, el chef/cocinero y/o consumidor habitual prefiere el ORÉGANO con alguna característica especial?

Es contundente la respuesta afirmativa (el 68%) de preferir el orégano con alguna característica especial, en cambio el 25% expresó que no y un 7%, no respondió.

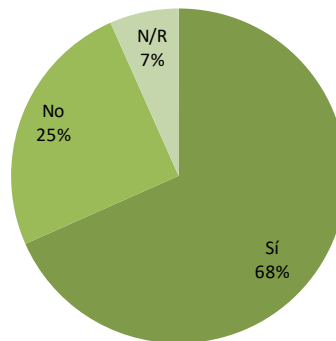


Gráfico 8

¿Cuál?

Para elegir una característica del orégano, los encuestados mencionaron las siguientes:

6. Anexo

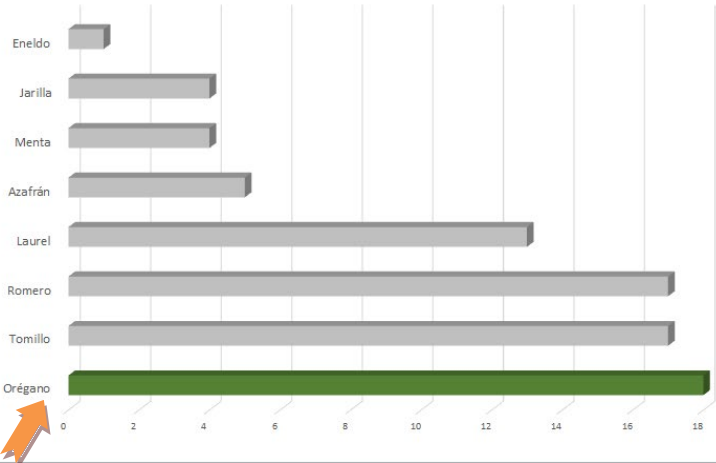
a. Resultado del 1º Foro de Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza 2019.



M
E
N
D
O
Z
A



PRODUCTO IDENTITARIO: HIERBAS Y ESPECIAS



b. Modelo de Encuesta utilizada



Encuesta de Percepción sensorial del Orégano

El Instituto de Desarrollo Rural junto a AEHGA Mendoza invitan a completar la presente encuesta, que busca conocer los aspectos básicos que debe reunir el -ORÉGANO- para la elaboración de las recetas. Está destinada a todo el Sector Gastronómico de Mendoza y del resto del país, incluyendo chefs, cocineros/as, ayudantes de cocina, sommeliers, proveedores de restaurantes, personal gastronómico, docentes y alumnos gastronómicos, consumidores habituales. Los resultados obtenidos servirán para generar líneas de trabajo sobre las características identitarias de una de las principales hierbas aromáticas de la Provincia. Agradeceremos mucho su participación!



iDR

INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

Correo *

Tu dirección de correo electrónico _____

1 ¿Dónde reside?

Elige ▼

2 ¿En otra provincia/ ciudad? ¿Cuál?

Tu respuesta _____

3 Ud. se desempeña a) en el sector gastronómico mendocino/argentino como (marque todas las opciones que lo/a represente):

- Proveedor/a de materia prima a restaurantes, bares, entre otros.
- Chef, cocinero/a, pastelera/o, ayudante de cocina
- Docente, alumno gastronómico
- Sommelier
- Empresario/a gastronómico/a
- Productor/a

Consumidor habitual



iDR

INSTITUTO DE
DESARROLLO
RURAL

4 ¿Dónde realiza su actividad gastronómica?

- Ciudad de Mendoza
- General Alvear
- Godoy Cruz
- Guaymallén
- Junín
- Las Heras
- La Paz
- Llavalle
- Luján de Cuyo
- Maipú
- Malargüe
- Rivadavia
- San Carlos
- San Martín
- San Rafael
- Santa Rosa
- Tunuyán
- Tupungato

¿En otra provincia argentina, Ciudad? ¿Cuál?

Texto de respuesta corta

¿Dónde realiza su actividad gastronómica? Indique Provincia

Buenos Aires

CABA

Catamarca

Chaco

Chubut

Córdoba

Corrientes

Formosa

Jujuy

. La Pampa

. La Rioja

. Misiones

. Neuquén

. Río Negro

. Santa Fe

. Santiago del Estero

. Salta

. San Juan

. San Luis

. Santa Cruz

. Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur

. Tucumán

5 Responda la/s opción/es que correspondan según su situación. Indique ¿qué aspectos prioriza en el orégano, ya sea en la elección de compra o de uso en su receta?

	Fresco	Seco
Color	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aroma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Resistencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pureza (proporción hoja/palo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Origen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Precio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disponibilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6 ¿Conoce el ORÉGANO de San Carlos (Mza) *

- Sí
- No

7 Ud. encuentra diferencias entre el ORÉGANO de San Carlos (Mza) y el de otros lugares?

- Sí
- No
- Tal vez
- Me es indiferente.

8 Para cocinar, el chef/cocinero y/o consumidor habitual prefiere el ORÉGANO con alguna característica especial?

- Sí
- No

¿Cuánt?

Texto de respuesta corta

CONTACTO

info@idr.org.ar

www.idr.org.ar