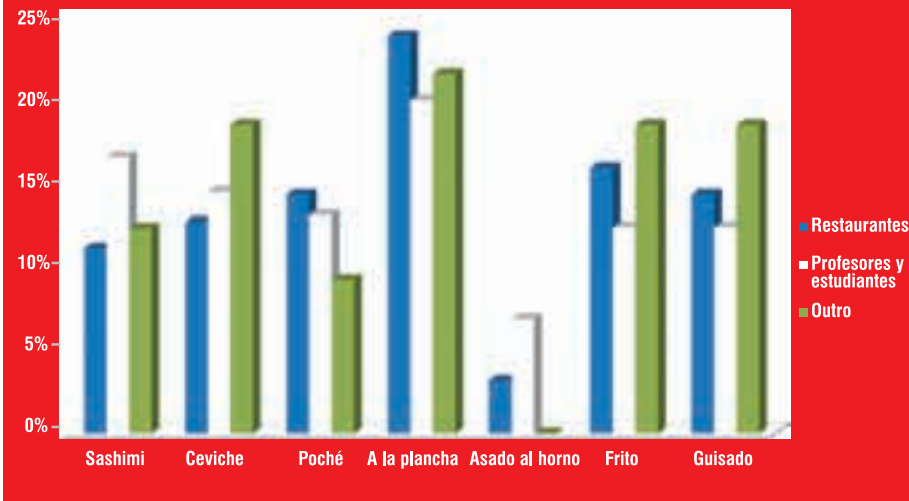


FIGURA 2 - EVALUACIÓN PORCENTUAL DE LAS PREPARACIONES QUE MEJOR SE ADAPTAN A LA GASTRONOMÍA DE LA COBIA



más de presentar los mejores resultados como promedio aritmético, muestran diferencias significativas de un 5% de probabilidad con respecto al poché y el sashimi. La cobia frita y el guiso de cobia, no muestran diferencias significativas con respecto a las otras formas de preparación.

No hubo diferencias significativas cuando se evaluaban por separado las características de sabor, color y textura, ni cuando se evaluó la ciudad de la que provenían los catadores.

Con respecto al público que asistió a los cursos, las evaluaciones realizadas a las personas que trabajaban en restaurantes fueron significativamente diferentes en comparación con los es-

tudiantes universitarios. Los provenientes de los restaurantes calificaron con menores notas, pero aún así, por la calificación alcanzada (8,68), podemos concluir que la cobia en general fue muy bien aceptada por todos.

La evaluación porcentual de las preparaciones que mejor se adaptan a la gastronomía de la cobia

En este caso se muestra en la Figura 2 lo siguiente:

- Una vez más, la forma de preparación que más se adapta es a la plancha, tanto para los estudiantes provenientes de restaurantes, como para los profesores y estudiantes de institutos de gastronomía;

- El asado al horno fue el menos preferido.
- El poché, a la plancha, frito, y guisado, fueron evaluados de mejor manera por los participantes de los restaurantes, que de los institutos de enseñanza.

Los mejores cortes

Las evaluaciones realizadas por los estudiantes cuando se les pregunta cuál es la mejor forma de presentación de la cobia para la venta. La interpretación de los datos nos permite poner de relieve que:

- El filete sin piel fue la presentación que generó una respuesta más equitativa entre los estratos ponderados;
- También es destacable que el 40% de los estudiantes que no pertenecían ni a los restaurantes ni a los Institutos, prefirieron el pescado eviscerado entero;

Los precios y los pesos

La figura 3 muestra las respuestas de los alumnos en relación a la pregunta sobre cuál sería el precio y el peso que debería tener la cobia eviscerada y puesta a la venta.

De los datos proporcionados se puede deducir las siguientes consideraciones:

- Hubo respuestas muy variadas. Eso debe tener su explicación en la diversidad de intereses y en el origen de los catadores
- Existe una concentración del 60% de las respuestas de peso de entre 2 y 4 kg y de precio de entre U\$S 5 y 10 / kg.
- Por los resultados de los cuestionarios y principalmente por las entrevistas hechas inicialmente, queda claro que los dueños de restaurantes desearían comprar cobias por encima de 5,0 kg (talla similar a la del salmón). En cambio, los mayoristas las prefieren de 2,5 y 3,0 kg.

FIGURA 3 - CUÁL SERÍA EL PRECIO Y EL PESO QUE DEBERÍA TENER LA COBIA EVISGERADA Y PUESTA A LA VENTA

