



16 y 17 de noviembre 2011

Organizadas en colaboración con

**consumolab**  
un centro **ainia**

**Objetivos:** Proporcionar a los participantes una visión actualizada de las posibilidades de aplicación del Análisis Sensorial y de la Ciencia de los Consumidores y la oportunidad de intercambiar opiniones con otros profesionales

**Dirigidas a:** Las personas interesadas en ampliar sus conocimientos sobre la relación producto-consumidor, ya sean profesionales de la industria, de la docencia o dedicados a la I+D.

## PROGRAMA:

### DÍA 16

**10:00** Registro y entrega de documentación

**10:30** Inauguración y presentación de las Jornadas.

*AINIA-Consumolab. M<sup>o</sup> José Sánchez. AEPAS. Patxi Pérez Elortondo*

**10:45-11:30** Ponencia inaugural: El Análisis Sensorial. Situación actual y perspectivas. *Elvira Costell. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. CSIC*

**11:30-12:00** Pausa- Café

### **12.00-13.45. Sesión 1. Investigación de las reacciones del consumidor.**

*Moderador: Luis Guerrero. IRTA. AEPAS*

- ¿Cuánto está dispuesto a pagar el consumidor por un nuevo producto?: Las subastas experimentales. *Anna Claret. IRTA*
- SIRPAC: Interacción creativa entre consumidor y alimento. *Elena Romero. Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC)*
- Influencia del envase y etiquetado sobre las expectativas de los consumidores de aceite de oliva virgen extra. *Aurora Gómez. Consumolab. ainia*

**Discusión**

**13:45-15:30. Comida**

### **15.30- 17.15. Sesión 2. Aplicaciones del análisis sensorial.**

*Moderador: Paloma Torre. Universidad Pública de Navarra. AEPAS*

- Calidad sensorial de cerezas: influencia de la variedad y de la fecha de recolección. *Miguel Sanz. Instituto Tecnológico Agrario Castilla-León (ITACyL)*
- Aplicación del análisis sensorial en la determinación de la vida comercial de alimentos de origen animal. *Isabel Jaime. Universidad de Burgos (UBU)*
- El análisis sensorial en la industria alimentaria: experiencia de Unilever. *Elena Paramés. Unilever*

**Discusión**

### DÍA 17

### **9.00-11.15. Sesión 3. Estadística aplicada a datos sensoriales: una herramienta accesible.**

*Moderador: Amparo Salvador. Universidad Castilla-La Mancha. AEPAS*

- Análisis estadístico de la respuesta emocional del consumidor. *Carolina Chaya. Universidad Politécnica de Madrid (UPM)*
- Análisis de datos sensoriales con R: paquetes SensoMineR y FactorMineR. *Luis Guerrero. IRTA*
- Mapas de Preferencias y efecto escala del consumidor: aplicación sobre quesos PDO del Valle del Ebro. *Carlos Pérez Hugalde. Universidad Politécnica de Madrid (UPM)*

**Discusión**

**11:15-12.00 Pausa- Café**

### **11.45-14.00. Sesión 4. Control de calidad sensorial y Acreditación**

*Moderador: Patxi Perez-Elortondo. Universidad del País Vasco. AEPAS*

- Criterios de Acreditación en Análisis Sensorial. *Juan Ángel García Garrido. Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)*
- Enfoque metodológico para el control sensorial de productos de calidad diferenciada. *Iñaki Etaio Alonso. Universidad del País Vasco (EHU)*
- Análisis sensorial del Pimiento del Piquillo de Lodosa con D. O. *Inés Arana. Universidad Pública de Navarra (UPNA)*
- El laboratorio sensorial de la D.O de aceite de oliva Montes de Toledo. *Sergio Gómez Alonso. Fundación CRDO Montes de Toledo*

**Discusión**

### **14.00-14.30. Conclusiones y clausura de las jornadas. Aperitivo de despedida. Vino ofrecido por ABRA, la Esencia de Rioja Alavesa.**

**Lugar de realización:** ainia, centro tecnológico. Parque Tecnológico de Valencia c/ Benjamín Franklin, 5-11.46980. Paterna. Valencia

**Cuota de inscripción:** Socios AEPAS, 100 €. No socios AEPAS, 160 €  
La cuota de inscripción incluye: documentación, cafés, comida del día 16 y aperitivo de despedida del día 17

**Plazas limitadas:** se adjudicarán por riguroso orden de formalización de la inscripción

**Inscripción:** ainia, centro tecnológico. Dto de Formación. Parque Tecnológico de Valencia  
Tel: 96 3052511 // 96 1366090 - Fax: 96 1318008.  
Para realizar su pre-inscripción a las Jornadas, acceda [PINCHANDO AQUI](#)