

PARTICIPANTES

Carmen Ancín (Universidad Pública de Navarra)
José A. Aznar (Universitat Autònoma de Barcelona)
Enric Bartra (INCAVI)
Joan Batlle (Universitat de Girona)
Raül Bobet (Bodegas Torres)
Josep Bujan (Freixenet)
Olga Busto (Universitat Rovira i Virgili)
Susana Buxaderas (Universitat de Barcelona)
M^a Dolores Cabezudo (Universidad de Castilla-La Mancha)
Juan Cacho (Universidad de Zaragoza)
Wenceslao Canet (Instituto del Frío, CSIC)
Ana M^a Casp (Universidad Pública de Navarra)
Francesc X. Castañé (Damm)
M^a Dolores Climent (Universidad Politécnica de Valencia)
Elvira Costell (IATA, CSIC)
Cristina de la Presa (Beringer Vineyards)
Vladimir de Semir (Universitat Pompeu Fabra)
Carlos Domínguez (CNM, CSIC)
Luis Durán (IATA, CSIC)
Ana Escudero (Universidad de Zaragoza)
Cristina Fabrellas (AGBAR)
Vicente Ferreira (Universidad de Zaragoza)
Josep Garcia Raurich (Universitat Politècnica de Catalunya)
Ana J. Garriga (UNED)
M^a Luisa González (Universidad de Burgos)
Miguel Á. González (Universidad de Castilla-La Mancha)
Josep Guasch (Universitat Rovira i Virgili)
Lluís Guerrero (IRTA)
Francisca Gutiérrez (IGS, CSIC)
André Holley (Centre des Sciences du Goût)
Luis Izquierdo (IATA, CSIC)
Cecilia Jiménez (CNM, CSIC)
José A. Larrauri (La Bella Easo)
Rosendo Mateu (Antonio Puig)
Manuel Medina (Universidad de Córdoba)
Rafael Medina (Universidad de Córdoba)
Francesc X. Muñoz (CNM, CSIC)
Ann C. Noble (University of California, Davis)
Benet Oliver Rodés (Laboratorio Dr. Oliver Rodés)
Francisco Perales (Universitat de les Illes Balears)
M. Carmen Polo (IFI, CSIC)
Alberto Prats (Universitat de Barcelona)
M^a Paz Romero (Universitat de Lleida)
Amparo Salvador (Universidad de Castilla-La Mancha)
Miguel Sánchez Romera (Universitat de Vic)
José A. Suárez Lepe (Universidad Politécnica de Madrid)
Adolf Tobeña (Universitat Autònoma de Barcelona)
Paloma Torre (Universidad Pública de Navarra)
Jordi Torrens (Freixenet)

INFORMACIÓN

Comité científico

JUAN CACHO

Universidad de Zaragoza

ÓSCAR VILARROYA

Centre de Recerca en Ciència Cognitiva

MONTserrat DABAN

Rubés Editorial

Organización y secretaría del Congreso

PERCEPNET

Rubés Editorial

Sicília, 236 bis, 2n 2a

08013 BARCELONA

Tel.: 93 231 12 00 - Fax: 93 231 12 01

<http://www.percepnet.com>

2002@percepnet.com

Sede del Congreso

Barcelona y Sant Sadurní d'Anoia

Organización de viajes

Viajes Sonoma

Pº Sant Joan Bosco, 51

08017 Barcelona

Tel.: 93 280 06 12 - Fax: 93 280 00 74

sonoma@qs.net

Contacto: Amadeo Ayuso

ORGANIZA:



COLABORA Y PATROCINA:



CON EL APOYO DE:



[CS2002]

I Encuentro internacional

CIENCIAS SENSORIALES Y DE LA PERCEPCIÓN

Programa científico

Barcelona y Sant Sadurní d'Anoia
España

Del 20 al 22 de junio del 2002

<http://www.percepnet.com>

Programa científico

El I ENCUENTRO CIENCIAS SENSORIALES Y DE LA PERCEPCIÓN (CS2002) reúne a científicos y profesionales del mundo académico e industrial de las ciencias sensoriales. Este concepto define a un grupo de disciplinas científicas y tecnológicas interesadas en el estudio de los procesos implicados en la percepción e integración de estímulos sensoriales de nuestro entorno y, en especial, de productos de consumo, como el vino o los perfumes, por citar sólo dos ejemplos.

La relación entre las distintas disciplinas sensoriales y sus límites son actualmente motivo de discusión, pero puede dibujarse su área de influencia mediante una pirámide virtual, cuyos vértices son el análisis sensorial, la neurofisiología, la psicología, la ingeniería computacional y la química analítica.

En este Encuentro participan investigadores pertenecientes a los grupos españoles más activos en ciencias sensoriales y científicos de algunas de las empresas más significativas y sensibilizadas de la llamada industria sensorial.

Para desarrollar este proyecto, Rubes ha contado con la colaboración y el patrocinio de Freixenet, una de las empresas más interesadas en el concepto de sensorialidad y más comprometida con la investigación científica aplicada.

El Encuentro se enmarca en los actos preparatorios del Forum de las Culturas Barcelona 2004 y tiene el apoyo de la Concejalía Ciudad del Conocimiento del Ayuntamiento de Barcelona.

El programa del CS2002 tiene un perfil científico-académico. Su estructura se basa en la presentación de comunicaciones y debates en mesas redondas, especialmente diseñados para fomentar la transferencia de conocimiento entre profesionales de las distintas disciplinas, habitualmente muy distantes en su práctica. El programa social contribuye a una primera toma de contacto entre los científicos y profesionales asistentes.

SESIÓN PLENARIA

JUEVES 20 DE JUNIO - Auditorio World Trade Center, Barcelona

17 h **Acto inaugural**

Sr. Josep Lluís Bonet (Freixenet)
Sr. Jaume Estruch (Rubes Editorial)
II. Sr. Vladimir de Semir (Ayuntamiento de Barcelona)

17:15 h **Conferencia inaugural**

Juan Cacho: *De los mecanismos de la percepción a la evaluación sensorial. Un futuro lleno de sentidos*

17:30 h **Conferencias científicas**

Ann C. Noble: *Sensory evaluation in the wine industry: A Challenge for the future*
André Holley: *Recent progress in the neurobiological approach to smell and taste perception*

SESIONES DE TRABAJO

VIERNES 21 DE JUNIO - Auditorio Cavas Freixenet, Sant Sadurní d'Anoia

09:00 h **Conferencia de apertura**

Óscar Vilarroya: *Los retos de las ciencias sensoriales*

09:45 h **MESA: Principios científicos**

Presidente: Adolf Tobeña
Ponentes: José A. Aznar: *Integración intermodal de estímulos sensoriales*
Enric Bartra: *¿Es posible la objetivación del análisis sensorial?*
Susana Buxaderas: *La concordancia entre el análisis sensorial subjetivo y el objetivo e instrumental (Mosalex) de la espuma del cava*
Ana Julia Garriga Trillo: *Medición no estructurada en la evaluación sensorial del vino*
Alberto Prats: *Organización neuronal de la vía de la sensibilidad cutánea*

11:35 h **MESA: Análisis sensorial I. Vino**

Presidente: Josep Guasch
Ponentes: Vicente Ferreira: *Estado del arte del conocimiento de los aromas del vino*
M^a Carmen Polo: *El análisis sensorial como herramienta para evaluar la calidad de la espuma de los vinos espumosos*
José Antonio Suárez Lepe: *Impacto de levaduras y bacterias en los aromas vínicos fermentativos*
Jordi Torrens: *El análisis del aroma aplicado al control de calidad*
M. Luisa González San José: *Compuestos fenólicos y las características sensoriales de los vinos*

15:35 h **Conferencia magistral**

Miguel Sánchez Romera: *Los sabores de los aromas*

16:30 h **MESA: Análisis sensorial II. Otros alimentos**

Presidenta: Elvira Costell
Ponentes: Cristina Fabrellas: *Análisis sensorial de aguas de consumo*
Lluís Guerrero: *Problemática de los perfiles descriptivos en productos poco homogéneos: la carne y algunos derivados cárnicos*
M^a Paz Romero Fabregat: *Evaluación sensorial de fruta: manzanas*
Francisca Gutiérrez Rosales: *Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen*
Paloma Torre: *Análisis sensorial del espárrago con denominación de origen de Navarra: un caso práctico*

SÁBADO 22 DE JUNIO - Auditorio World Trade Center, Barcelona

09:30 h **Apertura de la sesión**

Juan Cacho

09:45 h **MESA: Tecnologías**

Presidente: Rafael Medina
Ponentes: Joan Batlle: *Visión artificial*
Olga Busto: *La nariz electrónica: una nueva herramienta para analizar el aroma*
Cecilia Jiménez y F.X. Muñoz: *Lenguas electrónicas: sensores químicos aplicados a la medida del sabor y al control de calidad de los alimentos*
Francisco Perales: *Aplicaciones de los gráficos y visión por ordenador. Nuevos interfaces de usuario-máquina*

11:35 h **MESA: Aplicaciones industriales y control de calidad**

Presidente: Josep Garcia Raurich
Ponentes: Francesc Xavier Castañé: *Los paneles de cata en el control de calidad interfábricas de un grupo cervecero*
Cristina de la Presa Owens: *Aplicaciones del análisis sensorial en la industria vitivinícola*
Rosendo Mateu: *Retos sensoriales de la industria del perfume*

15:30 h **Conclusiones y clausura**