

Next senses > Next revolution

«**LAS CIENCIAS SENSORIALES CAMBIARÁN NUESTRA FORMA DE PRODUCIR, DE CONOCER Y DE EMOCIONARNOS**»

La experiencia sensorial se ha convertido en el paradigma que recorre las teorías científicas, los talleres de diseño y las escuelas de comunicación y marketing. Todo mensaje requiere hoy una traducción sensorial.

La ciencia, el conocimiento, la tecnología y el marketing abren continuamente nuevos frentes en nuestras expectativas y apetencias. El perfil sensorial deja de ser una prestación de lujo y se convierte en la esencia misma del producto. Lo importante no son las características objetivas, sino cómo éstas se perciben y qué sensaciones nos producen.

En este contexto, los conocimientos científicos sobre los mecanismos sensoriales se actualizarán y ampliarán cada vez más, creando tecnologías eficientes, capaces de satisfacer a la industria y al consumidor.

Las industrias sensoriales incrementan su potencial para transformar conocimiento en innovación y generar así el valor añadido que sus productos y servicios deben incorporar para satisfacer el dinamismo de la demanda. Por definición, el producto es, y será cada vez más, una experiencia sensorial.

Apostar por las ciencias sensoriales es percepción de futuro

Dicen los sabios...

«I believe we will, via technology, be able, in the future, to detect all sorts of signals that presently we cannot. This will, I feel, change the way we not only sense but also understand the world around us. It will make things possible that we presently feel is impossible!»

Kevin Warwick
The University of Reading

«No comemos, representamos en la mente el acto de comer.»

Joël Candau
*Antropólogo,
Universidad de Nice-Sophia Antipolis*

«Frente a la cultura de la mirada, se avecina la experiencia de lo táctil, de la implicación.»

Rebecca Swift
Directora global de Planificación de Creatividad, Getty Images, 2008

«Dentro de cinco años tendremos a decenas de millones de personas [...] organizando sus vidas a través de interfaces táctiles.»

Bill Gates
Presidente de Microsoft, 2008

«Las ciencias sensoriales son el fulgor de la punta de la lanza del conocimiento.»

Josep de Haro
Chairman PS2008

«Percepnet es el nombre de las ciencias sensoriales»

PLATAFORMA DIGITAL
www.percepnet.com

Las ideas, las tendencias, las teorías, la ciencia y la tecnología que confluyen en la plataforma Percepnet tienen una profunda influencia sobre las innovaciones en técnicas y productos de los principales sectores de la industria sensorial. Su prestigio y repercusión tienen su mejor respaldo en la creciente cifra de publicaciones y actividades que conforman la red de Percepnet.

Percepnet es el primer foro en el que se utilizó el término de ciencias sensoriales, en el que se diferenciaron las principales ramas de las disciplinas en versión europea, y es el actual centro de referencia de investigadores, profesionales e industrias del perfil sensorial.

Percepnet es la plataforma líder en su sector en la sociedad del conocimiento.

CONTENIDOS

Inteligencia emocional, receptores sensoriales, sensoinformática, percepción táctil, criocondensación, ingeniería sensorial, antropología sensorial, aprendizaje sensorial, sesiones olfatogustativas, marca sensorial, odotipos, percepción molecular, sensores inteligentes, conciencia sensorial, diseño emocional, barreras cognitivas, comunicación multisensorial, inteligencia sensorial, cocina de los sentidos, análisis y evaluación sensorial, entre otros.

Participar en Percepnet es participar del conocimiento sensorial

Las mentes...

Pablo Fernández Berrocal
Miguel Maravall
Guglielmo Foffani
Rasmus Petersen
Danilo De Rossi
Mark H. Lee
Tony J. Prescott
Delphine Picard
Tomás Zamora
Javier Portolés
Joël Candau
Clémence Martin
Olivier Wathelet
Andoni Luis Aduriz
Fèlix Sàbat
Rosendo Mateu
Ignacio Morgado
Francesc Montejo
Toni Massanés
Laure Jacquemier-Paquin
Javier Echeverría
Jean Gascuel
Rosa Planells
Krishna Persaud
Santiago Marco
Pieter Desmet
Sophie Nicklaus
David Howes
Adolf Tobeña
Miguel Ángel Artacho
Juan Cacho
Sébastien Crochemore
Carlos Domínguez
Josep de Haro
André Holley
Virginie Maille
Ann C. Noble
Cristina de la Presa Owens
M. Luz Rodríguez Méndez
Joan Abante

Percepnet Symposium

AL SERVICIO DE LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN Y LA INDUSTRIA

Impulsados por la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS) y con la organización de Percepnet, se realizan una serie de actividades de carácter transversal entre las que destacan los ya reputados simposios PS, de reconocido valor científico y divulgativo, así como otros seminarios dirigidos a colectivos específicos, como es el caso del I Simposio de Química Sensorial.

Los Percepnet Symposium tienen carácter bienal y se han celebrado cuatro ediciones desde 2002

Proyectos Percepnet

A QUIÉN ESTÁN DIRIGIDOS

Los proyectos Percepnet son iniciativas dirigidas a todos aquellos profesionales que desarrollan, o desean incorporar a su actividad profesional, los conocimientos transversales que conforman las ciencias sensoriales. Cada proyecto es una plataforma de debate mediante la cual dialogan expertos de distintas vertientes. Entre nuestros participantes destacan profesionales que comparten soluciones en:

ÁREAS DE INTERÉS

Aromas y fragancias, alimentos y aditivos, marketing y branding sensorial, salud y calidad de vida, innovación e ingeniería sensorial, educación especial, desarrollo de materiales, etc.

Los resultados están a la vista

- Más de **80** números publicados de **Percepnet**.
- Más de **70 000 newsletters** mensuales enviados.
- Más de **10 000** entradas acumuladas y una media de **700 visitas diarias** al portal digital.
- **1050 suscriptores** en la lista de distribución de contenidos (e-mail).
- **Cuatro** ediciones de los **Simposios Percepnet (PS)**: 2002, 2004, 2006 y 2008.
- **Primera edición** del **I Simposio de Química Sensorial (I SQS)**, en Expoquimia 2008.
- **95** ponentes y **conferenciantes** participantes en los simposios.
- Casi **500 asistentes** a los simposios.
- Unos **500 usuarios** activos de las plataformas poscongresuales.

Posición de *privilegio*

ORGANIZACIÓN

La Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS) **agrupa a científicos y profesionales relacionados con la sensorialidad y la percepción. Su objetivo principal es propiciar y gestionar el intercambio de conocimientos y contribuir al progreso de estas ciencias y sus aplicaciones.**

Como reflejo de la transversalidad de las ciencias sensoriales, la SECS agrupa a expertos de las más diversas procedencias: enología, gastronomía, ingeniería, microelectrónica, TIC, alimentación, perfumería, cosmética, medicina, neurociencias, pedagogía, periodismo, arquitectura, diseño, psicología y antropología, **entre otras. Creemos que cualquier profesional verdaderamente interesado en la innovación sensorial tiene algo que aportar y algo que compartir.**

Los socios de la SECS cuentan con ventajas que le aseguran una posición de privilegio en las ciencias sensoriales.



Marcas protagonistas, entidades líderes

PATROCINIO

- Para situarse en primera fila de la innovación sensorial
- Para conocer los resortes de la innovación en tecnologías de producción sensorial
 - Para acceder a información privilegiada capitalizable para su I+D
 - Para introducirse en una nueva dimensión del circuito de consumo
 - Para descifrar el secreto de la identificación de los perfiles sensoriales
 - Para alcanzar la cresta de la ola sensorial

Diseñamos patrocinios personalizados

Información patrocinadores: organizacion@percepnet.com

93 231 12 00 ext. 65

Han participado en nuestros eventos profesionales de:

Odournet
 Sensotest
 Grupo Leche Pascual
 Instituto del Frío (CSIC)
 Fundación Alicia
 Odotipo
 Roger Goulart
 INN Flavours
 Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
 Miguel Torres
 Abante y Pongiluppi
 Instituto Tecnológico de Buenos Aires
 Universitat de Barcelona (UB)
 Sara Lee
 Mugaritz Jatetxea
 Aromes Citrics Valencians
 Hausmann
 Lucta
 Cosmos Aromática Internacional
 Exquim
 Calaf Nuances Española de I+D
 Hibramer
 Freixenet
 Tetera
 Forum Café
 La Morella Nuts
 Universidad de Jaén
 Ravetllat Aromàtics
 Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC)
 Instituto Tomás Pascual Sanz
 Institut de Recerca Tecoalimèntària (IRTA)
 PersonalBox
 Eurofragance
 Bombons Cudié
 Universidad de Zaragoza
 Indulab
 2000-Applus
 Caffè d'Autore
 Fagor Hometek
 Ramón Sabater
 San Miguel
 C.R.D.O. Vinos de Madrid
 Institut del Teatre
 Institut Català del Suro
 AZTI-Tecnalia
 Dallant
 Terroir Champenoise
 Metarom Ibérica
 S.A. Damm