



APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA COCINA Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Código del Curso: **2013cc29**

Fecha: Del 15 al 17 de julio.

Coordinación: Prof. Dr. Don Gustavo Adolfo Cordero-Bueso. Departamento Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica (Área de Nutrición y Bromatología). Universidad Pablo de Olavide.

Duración: 25 horas.

Libre configuración: 2'5 créditos.

Eurocréditos: 1'5 ECTS.

Tarifa: 70 euros.

Resumen del contenido del curso: En nuestro país, aún existe un vacío de conocimiento sobre la utilidad y aplicación del análisis sensorial tanto en la industria alimentaria, como en la cocina. Por lo tanto, como objetivo principal se tratará de acercar a los participantes en el presente curso el análisis sensorial de los alimentos y se pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta de los seres humanos frente a los estímulos generados por la observación o ingesta de alimentos.
- Distinguir las pruebas sensoriales que se puedan realizar y su interpretación en función de dónde se aplique, industria o cocina.
- Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un alimento.

Dirigido a: Profesionales de las áreas de aplicación de aromas, texturas, nuevos ingredientes, profesionales de control de calidad y análisis sensorial, tecnólogos de alimentos, enólogos y almazaras, profesionales de la restauración, empresas del sector de la alimentación de toda España, titulados o estudiantes de últimos años de grado de Nutrición Humana y Dietética, Ingeniería Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Química, etc...

Programa:**Lunes 15****INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS
SENSORIAL. CONCEPTO Y
CARACTERÍSTICAS.**

- 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
- 10'00-10'30 Inauguración del curso.
- 10'30-11'15 Conferencia inaugural: **“El análisis sensorial y el panel de cata”**.
Prof. Dr. Don Gustavo Cordero-Bueso.
Profesor de Análisis Sensorial y de los Alimentos. Universidad Pablo de Olavide.
- 11'15-12'30 Conferencia: **“Apariencia”**.
Prof. Dr. Don Francisco José Heredia Mira.
Catedrático de la Universidad de Sevilla.
Laboratorio de Color y Calidad de Alimentos.
- 12'30-12'45 Descanso.
- 12'45-14'00 Conferencia: **“Flavor/sabor”**.
Profa. Dra. Doña Rocío Ruíz Laza. Unidad de Neurociencias. Universidad Pablo de Olavide.
- 14'00-15'00 Conferencia: **“Olor/aroma”**.
Profa. Dra. Doña Eva María Valero Blanco.
Profesora titular del Área de Nutrición y Bromatología. Universidad Pablo de Olavide.
- 15'00-16'30 Descanso.
- 16'30-19'00 Conferencia/cata: **“La importancia del análisis sensorial en la calidad del aceite de oliva”**.
Prof. Dr. Don Wenceslao Moreda
(Investigador en aceites de oliva. Instituto de la Grasa, CSIC, Sevilla).
Don Moisés Caballero Páez.
Oleoestepa S.C.A, D.O. Estepa.

Martes 16

EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA COCINA.

- 09'00-10'00 Conferencia: “**Los sentidos en la cocina**”.
Doña Maruxa García Quiroga.
Investigadora del Área de Nuevos Alimentos, Unidad de Investigación Alimentaria (Azti-Tecnalia), Bilbao.
- 10'00-11'15 Conferencia: “**Propiedades sensoriales, aplicación en la cocina. Aromas y sabores (flavor)**.”.
Don Francesc Montejo Torrell.
Director de Innflavours. Barcelona.
- 11'15-11'45 Descanso
- 11'45-12'45 Conferencia: “**Texturas y sonidos**”.
Prof. Don Juan Carlos Arbolea.
Investigador en el Centro Tecnológico del Mar y los Alimentos (AZTI-Tecnalia) y profesor del Basque Culinary Center, Bilbao)
- 12'45-14'00 Conferencia: “**Presentación de los alimentos**”.
Don Darío Barrio. Chef dASSA bASSA.
- 15'30-18'30 Conferencia: “**Sesión gastronómica o culinaria, demostración sabores, aromas, texturas**”.
Don Darío Barrio. Chef dASSA bASSA.

Miérc. 17

EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 09'00-10'00 Conferencia: “**El análisis sensorial y el desarrollo de nuevos productos**”.
Doña Soledad Serrano López.
Administradora de Beloyana-Oleoduernas, S.A Córdoba.

- 10'00-11'15 Conferencia: **“Microorganismos que aportan beneficios a las propiedades sensoriales”**.
Prof. Dr. Don Braulio Esteve-Zarzoso.
Microbiólogo investigador. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona.
- 11'15-11'45 Descanso
- 11'45-12'45 Conferencia: **“Evaluación de las propiedades sensoriales en la Enología”**.
Profa. Dra. Doña Teresa Arroyo Casado.
Investigadora en enología.
IMIDRA. Madrid.
- 12'45-14'00 Conferencia/cata: **“Análisis sensorial de cerveza”**.
Fundación Cruzcampo. Grupo Heineken.
Escuela de Hostelería Gambrinus.
- 14'00-15'30 Descanso.
- 15'30-18'30 Conferencia: **“Evaluación sensorial de vinos”**.
Descubriendo buenos vinos cerca de la metrópolis “Vinos de Madrid”. Cata.
Profa. Dra. Doña Teresa Arroyo Casado.
Doctora en Biología por la Universidad de Alcalá de Henares, Madrid.
Investigadora de Imidra.
- Entendiendo el suelo del viñedo. Cata.**
Don Álvaro Martínez Hernández.
Ingeniero técnico agrícola. Universidad Politécnica de Madrid. Licenciado en Enología. Universidad de la Rioja. Propietario de Cattus, D.O.Ca. La Rioja.
- 18'30-19'00 Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINAN:



COLABORAN:

