



ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA DE MEDIDA DE LA CALIDAD Y NEUROMARKETING

Código del Curso: 2014cc05

Fecha de celebración: Del 7 al 9 de julio

Director: Prof. Dr. Don Gustavo Cordero Bueso. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería. Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

Duración: 20 horas. **Libre configuración:** 2 créditos **Eurocréditos:** 1,5 ECTS

Tarifa: 70 €

Resumen del contenido del curso: El objetivo de este curso es dar a conocer las nuevas tendencias en análisis sensorial y neuromarketing utilizadas como herramientas de control de calidad y marketing por la industria agroalimentaria y alta cocina actual a través de los atributos sensoriales de los alimentos. El objetivo propuesto se cubre combinando conferencias de carácter científicotécnico con sesiones de cata descriptiva de diferentes alimentos: Vino, cerveza, productos vegetales, pan, productos cárnicos, vinagre y productos lácteos, representativos de los diferentes subsectores de industria alimentaria española.

Dirigido a: Profesionales de las áreas de aplicación de aromas, texturas, nuevos ingredientes, a 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, Empresariales, Económicas, Neurociencias, así como cualquier persona interesada en la materia.

Programa:

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL. CONCEPTO Y CARACTERÍSTICAS

Lunes 7	09'00-09'30	Recepción y entrega de documentación.
	10'00-10'30	Inauguración del curso.
	11'00-12'30	Conferencia: “La apariencia de los alimentos: Color y algo más” . Prof. Dr. Don Francisco José Heredia Mira. Catedrático de la Universidad de Sevilla. Laboratorio de color y calidad de los alimentos.
	12'30-14'00	Conferencia: “El panel de la cata” . Prof. Dr. Don Gustavo Cordero-Bueso. Profesor de Análisis Sensorial de los Alimentos. Universidad Pablo de Olavide.

- 15'30-16'30 Conferencia: **“Análisis sensorial y cata del aceite de oliva y/o aceitunas”**.
Prof. Dr. Don Wenceslao Moreda. Investigador en aceites de oliva. Instituto de la Grasa, Sevilla.
- 16'30- 18'00 Cata demostración de aceite de oliva de la D.O. Estepa.
Don Moisés Caballero. Secretario del Consejo Regulador de la D.O. Estepa, Sevilla. Oleoestepa S.C.A.

EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- Martes 8 10'00-11'00 Conferencia: **“Nuevas tecnologías para el desarrollo de alimentos con mejora de la calidad organoléptica”**.
Prof. Dr. Don Juan Carlos Arboleya. Investigador en Azti Tecnalia y profesor en Basque Culinary Center, Bilbao.
- 11'00-11'30 Descanso.
- 11'30-12'30 Conferencia: **“Nuevas fórmulas de investigación de mercado. Aplicación del análisis sensorial y combinación con otras herramientas”**.
Prof. Dra. Doña Maruxa García Quiroga. Investigadora en Azti-Tecnalia, Bilbao.
- 12'30-14'00 Conferencia: **“Análisis sensorial de cerveza”**.
Don Juan Ramón Cortés. Fundación Cruzcampo. Grupo Heineken. Escuela de hostelería Gambrinus.
- 14'00-15'30 Descanso.
- 15'30-16'30 Conferencia: **“La evaluación sensorial en la enología. Vinos tintos, generosos y cavas”**.
Prof. Dra. Doña Teresa Arroyo Casado. IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario).
Prof. Dr. Don Braulio Esteve Zarzoso. Universitat Rovira i Virgili, Tarragona.
- 16'30-18'00 Cata de vinos de Bodegas de Vinos Captales. D.O.C. La Rioja.
Don Álvaro Martínez Hernández. Enólogo de la bodega e ingeniero agrónomo. Universidad Politécnica de Madrid.

ANÁLISIS SENSORIAL Y NEUROMARKETING EN OTRAS INDUSTRIAS.

- Miércoles 9 10'00-11'00 Conferencia: **“Neuromarketing”**.
Profa. Dra. Doña María de los Ángeles Gómez Climent. División de Neurociencias. Universidad Pablo de Olavide.

- 11'00-11'30 Descanso.
- 11'30-12'30 Conferencia: **“El análisis sensorial y el desarrollo de nuevos productos”**.
 Profa. Dra. Doña Soledad Serrano. Administradora de Beloyana-Oleoduernas, Córdoba.
- 12'30-14'00 Conferencia: **“Herramientas para la innovación en análisis sensorial y neuromarketing”**.
 Doña Placer Vieco Marcos. Psicóloga de la División de I+D+I de SGS, Madrid.
- 15'30-16'30 Conferencia: **“El análisis sensorial en productos de droguería, perfumería y cosmética”**.
 Doña María José Sánchez. Directora técnica de Consumolab, AINIA Centro Tecnológico, Valencia.
- 16'30-17'30 Taller: **“Demostración análisis sensorial en DPH”**.
 Doña María José Sánchez. Directora técnica de Consumolab, AINIA Centro Tecnológico, Valencia.
- 17'30-18'00 Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan:



Colaboran:

