

## PROGRAMA

Miércoles 18 de octubre 2017

11:30 -15:00	<b>Registro</b>
15:00 -15:30	<b>Inauguración</b>
<b>Sesión 1. Caracterización sensorial I.</b> Moderadoras: Purificación García y Carolina Chaya	
15:30 -16:00	<b>[CP1] Outside the lab: What can ethnography bring to sensory evaluation?</b> D. Valentin, AgroSup Dijon, Francia
16:00 - 16:15	<b>[O1] Propiedades de textura en boca de componentes del vino tinto.</b> P. Jiménez <sup>1</sup> , E. Simone <sup>2</sup> , M. D. Álvarez <sup>3</sup> , B. Bartolomé <sup>1</sup> , M. V. Moreno-Arribas <sup>1</sup> y L. Laguna <sup>1*</sup> <sup>1</sup> Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), España. <sup>2</sup> University of Leeds, Reino Unido; <sup>3</sup> ICTAN-CSIC, España
16:15 - 16:30	<b>[O2] Selección de variables sensoriales útiles para diferenciar los quesos de oveja y cabra que se consumen en Madrid en función del tiempo de maduración, tipo de leche o de elaboración.</b> E. Miguel*, J. Antón-Rodríguez, A. Álvarez-Teno y M. Iriondo-de Hond. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, España
16:30 - 16:35	<b>[FP1] Evaluación química y sensorial de mermelada de tomate con extracto de polifenoles de manzana.</b> V. Quitral <sup>1*</sup> , M. G. Diaz <sup>2</sup> , P. Jara <sup>2</sup> , F. Romero <sup>2</sup> , A. Neira <sup>3</sup> , I. Razmilic <sup>3</sup> , M. Fuentes <sup>3</sup> y J. A. Yuri <sup>3</sup> . <sup>1</sup> Universidad Santo Tomás, Chile. <sup>2,3</sup> Universidad de Talca, Chile
16:35 - 16:40	<b>[FP2] Caracterización sensorial de una salsa elaborada a partir de rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>) y quinua (<i>Chenopodium quinoa willd.</i>) var. pasankalla mediante Flash Profile.</b> M. L. Llanos-Antay <sup>1</sup> , A. J. Chávez-Tarazona <sup>1</sup> , L. R. Gago-Cancela <sup>1</sup> y R. J. Silva-Paz <sup>1,2*</sup> . <sup>1</sup> Universidad Peruana Unión, Perú. <sup>2</sup> Universidad Tecnológica Nacional -FRBA, Argentina
16:40 - 16:45	<b>[FP3] Caracterización sensorial de aceite de oliva de rioja alavesa.</b> M. P. Fernández-Gil*, I. Etaio, M. Ojeda, F. J. Pérez-Elortondo. Universidad del País Vasco, España
16:45 - 18:00	<b>Café – Sesión carteles</b>
<b>Sesión 2. Caracterización sensorial II.</b> Moderadora: Encarna Fernández	
18:00 - 18:15	<b>[O3] Efecto del contenido de etanol en la liberación intraoral inmediata y prolongada de ésteres frutales del vino y en la persistencia aromática.</b> M. Pérez-Jiménez <sup>1*</sup> , C. Chaya <sup>2</sup> , N. Rocha-Alcubilla <sup>1</sup> , C. Criado <sup>1</sup> y M. A. Pozo-Bayón <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación-CSIC; España. <sup>2</sup> Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas, UPM, España

<b>Miércoles 18 de octubre 2017</b>	
18:15 - 18:30	<b>[O4] Cross-cultural development of hibiscus tea sensory lexicons for trained and consumers.</b> M. J. P. Monteiro <sup>1*</sup> , A. I. A. Costa <sup>1,2</sup> , M. I. Franco <sup>1</sup> , A. Bechoff <sup>3</sup> , M. Cisse <sup>4</sup> , G. Fliedel <sup>5</sup> , K. Tomlins <sup>4</sup> y M. M. E. Pintado <sup>1</sup> . <sup>1,2</sup> Universidade Católica Portuguesa, Portugal. <sup>3</sup> University of Greenwich, Reino Unido. <sup>4</sup> Université Cheikh Anta Diop, Senegal. <sup>5</sup> QualiSud, Francia
<b>Jueves 19 de octubre 2017</b>	
<b>Sesión 3. Comportamiento del consumidor I. Moderadores: Luis Guerrero y Raquel Baixauli</b>	
9:00 - 9:30	<b>[CP2] Mirar, sentir y decidir: Nuevas fronteras de la investigación en comportamiento del consumidor.</b> E. Bigné. Universidad de Valencia, España
9:30 - 9:45	<b>[O5] Estudio de la percepción nutricional y hedónica en niños del menú ofrecido en comedores escolares.</b> B. Alfaro*, L. Jauregi y Y. Rios. AZTI-Tecnalia, España
9:45 - 10:00	<b>[O6] Creencias de los consumidores europeos sobre el pescado salvaje y el pescado de acuicultura.</b> A. Claret <sup>1*</sup> , L. Guerrero <sup>1</sup> , O. Lazo <sup>1</sup> , M. Reinders <sup>2</sup> y A. Krystallis <sup>3</sup> <sup>1</sup> IRTA-Tecnología Alimentaria, España. <sup>2</sup> LEI Wageningen University and Research Centre, Holanda. <sup>3</sup> Aarhus University, Dinamarca
10:00 - 10:15	<b>[O7] La gastronomía, el placer y la memoria: factores generadores de placer en experiencias gastronómicas en personas mayores.</b> L. Coello*, M. Mora, I. Cojo y E. Urdaneta. BCC Innovation, Basque Culinary Center, España. Universidad Politécnica de Madrid, España
10:15 - 10:30	<b>[O8] Estudio de aceptabilidad de panes elaborados mayoritariamente con cereal alavés e influencia del grado de extracción de la harina.</b> I. Etaio <sup>1,2*</sup> , M. P. Fernández-Gil <sup>1</sup> , M. Ojeda <sup>1</sup> y F. J. Pérez-Elortondo <sup>1,2</sup> . <sup>1</sup> Laboratorio de Análisis Sensorial, Euskal Herriko Unibertsitatea. <sup>2</sup> Lactiker, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU), España
10:30 - 10:35	<b>[FP6] Aceptación de aceitunas hidrosostenibles en el mercado europeo.</b> M. Cano-Lamadrid*, L. Sánchez-Rodríguez, F. Hernández, E. Sendra-Nadal y Á. A. Carbonell-Barrachina. Universidad Miguel Hernández de Elche, España
10:35 - 10:40	<b>[FP7] ¿Qué saben los consumidores sobre los símbolos relacionados con la sostenibilidad de los envases?</b> E. Carrillo <sup>1*</sup> , A. Agudelo <sup>2</sup> , M. Gonzalez <sup>2</sup> , A. Tarrega <sup>2</sup> y S. Fizman <sup>2</sup> <sup>1</sup> Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS), <sup>2</sup> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), España
10:40 - 10:45	<b>[FP8] Stability in consumers' responses to unfamiliar hibiscus drinks.</b> A. I. A. Costa <sup>1,2*</sup> , M. J. P. Monteiro <sup>1</sup> , K. Tomlins <sup>3</sup> y M. M. E. Pintado <sup>1</sup> . <sup>1,2</sup> Universidade Católica Portuguesa, Portugal. <sup>3</sup> University of Greenwich, Reino Unido
10:45 - 11:45	<b>Café – Sesión carteles</b>

**Jueves 19 de octubre 2017**

**Sesión 4. Comportamiento del consumidor II.** Moderadoras: M<sup>a</sup> Dolores Garrido y Maruxa García

11:45 - 12:00	<b>[O9] Perfil emocional de suavizantes para la ropa y su relación con la aceptación sensorial.</b> P. Tarancón*, V. Trapero y M. J. Sánchez. AINIA, Centro tecnológico, España
12:00 - 12:15	<b>[O10] Influencia del índice de masa corporal (imc) en la percepción y aceptación del gusto amargo.</b> L. León Bianchi <sup>1,2</sup> , M. V. Galmarini <sup>1,2</sup> , D. García-Burgos <sup>3</sup> y M. C. Zamora <sup>1,2*</sup> . <sup>1</sup> Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA), Argentina. <sup>2</sup> Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas-CONICET, Argentina. <sup>3</sup> Universidad de Friburgo, Suiza
12:15 - 12:30	<b>[O11] ¿Comer por capricho? Estudio de las motivaciones y ocasiones de consumo de galletas.</b> A. Tárrega, J. Marcano* y S. Fiszman. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), España
12:30 - 12:45	<b>[O12] Influencia del conocimiento sobre cerveza en el gusto/ aceptación del producto.</b> L. Vázquez Araújo*. Hijos de Rivera S.A.U., España
12:45 - 12:50	<b>[FP9] Repercusión de la aplicación de la gastronomía en la respuesta del consumidor en situaciones de pérdida de peso.</b> M. Mora <sup>1*</sup> , L. Coello <sup>1</sup> , I. Cojo <sup>1</sup> , C. Chaya <sup>2</sup> y E. Urdaneta <sup>1</sup> . <sup>1</sup> BCCInnovation, Basque Culinary Center. <sup>2</sup> Universidad Politécnica de Madrid, España
12:50 - 12:55	<b>[FP10] Efecto de la incongruencia visual en la percepción del sabor en helados</b> P. García-Segovia*, M. J. Pagan Moreno, Z. N. Uribe y J. Martínez-Monzó. Universitat Politècnica de València, España
12:55 - 15:00	<b>Comida</b>
<b>Sesión 5. Nuevos aspectos en evaluación sensorial.</b> Moderadoras: Carla Arancibia y Paula Varela	
15:00 - 15:30	<b>[CP3] Neurogastronomía – Puente entre Gastronomía y Neurociencia.</b> M. Alcañiz. Universitat Politècnica de València, España
15:30 - 15:45	<b>[O13] Desarrollo y validación de un léxico para evaluar la respuesta emocional del consumidor español de cerveza.</b> B. Giussani <sup>1*</sup> , E. Pagliarini <sup>2</sup> , y C. Chaya <sup>1</sup> <sup>1</sup> Universidad Politécnica de Madrid, España. <sup>2</sup> Università degli Studi di Milano, Italia
15:45 - 16:00	<b>[O14] Uso de <i>eye tracking</i> como medida biométrica en la evaluación sensorial de aceites de oliva virgen extra con consumidores.</b> M. Retamosa*, A. Millán*, M. Pérez y M. D. Salvador. Universidad de Castilla-La Mancha, España
16:00 - 16:15	<b>[O15] Elección de alimentos reducidos en grasas: ¿convergen los sentimientos y las palabras?</b> N. Vila-López*, I. Kuster-Boluda*, A. Hernández-Fernández y P. Canales-Ronda. Universidad de Valencia, España

<b>Jueves 19 de octubre 2017</b>	
16:15 - 16:20	<b>[FP11] Relación de aspectos sensoriales, emocionales y neuronales en productos gastronómicos.</b> A. Arratibel <sup>1</sup> , E. Urdaneta <sup>1</sup> , J. C. Arboleya <sup>1</sup> , N. Muñoz <sup>2</sup> , A. Romero-Rodríguez <sup>2</sup> , L. Vázquez <sup>2</sup> y M. García-Quiroga <sup>2</sup> *. <sup>1</sup> Basque Culinary Center. <sup>2</sup> Universidad de Santiago de Compostela, España
16:20 - 16:25	<b>[FP12] Taste sensitivity and multisensory interactions in relation to the nutritional status.</b> C. Proserpio *, E. Pagliarini. University of Milan, Italia
16:25 - 16:30	<b>[FP14] Emociones evocadas en jóvenes españoles y mexicanos por diversos alimentos.</b> P. Severiano-Pérez <sup>2</sup> , M. L. González-San José <sup>1*</sup> y I. Jaime Moreno <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Burgos, España. <sup>2</sup> Universidad Nacional Autónoma de México, México
16:30 - 16:35	<b>[FP15] Dinámica de las sensaciones de textura y de las propiedades del bolo durante el consumo de jamón cocido.</b> A. Rizo <sup>1*</sup> , E. Peña <sup>2</sup> , S. Fiszman <sup>1</sup> y A. Tarrega <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), España. <sup>2</sup> Universidad Autónoma de Chihuahua, México
16:40 - 17:30	<b>Café – Sesión carteles</b>
21:00	<b>Cena de gala</b>
<b>Viernes 20 de octubre 2017</b>	
<b>Sesión 6. Métodos de análisis sensorial.</b> Moderadoras: M <sup>a</sup> Desamparados Salvador y M <sup>a</sup> José Sánchez	
9:00 - 9:30	<b>[CP4] Estrategias para aumentar la validez ecológica en análisis sensorial y ciencia del consumidor.</b> G. Ares. Universidad de la República, Uruguay.
9:30 - 9:45	<b>[O16] Sensograph: análisis de datos sensoriales mediante geometría.</b> E. Fernández-Fernández <sup>1*</sup> , D. Orden <sup>2</sup> , J. M. Rodríguez-Nogales <sup>1</sup> y J. Vila-Crespo <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Valladolid, España. <sup>2</sup> Universidad de Alcalá, España
9:45 - 10:00	<b>[O17] Comparación entre <i>Check-All-That Apply</i> (CATA), <i>Rate-All-That Apply</i> (RATA) y <i>Napping</i><sup>®</sup> como herramientas para discriminar defectos de reducción en el vino.</b> E. Franco-Luesma <sup>1,2*</sup> , M. P. Sáenz-Navajas <sup>1</sup> , D. Valentin <sup>2,3</sup> , J. Ballester <sup>2</sup> , H. Rodrigues <sup>2</sup> y V. Ferreira <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Zaragoza, España. <sup>2</sup> Université de Bourgogne Franche Comté, Francia. <sup>3</sup> AGROSUP, Francia
10:00 - 10:15	<b>[O18] Optimización sensorial de productos: PREFMAP vs. CATA.</b> L. Guerrero*, A. Claret, L. Isac, O. Lazo y B. Martínez. IRTA-Tecnología Alimentaria, España
10:15 - 10:20	<b>[FP16] Reproducibilidad del Método <i>Check All That Apply</i> (CATA) entre distintos países.</b> O. Lazo*, A. Claret, R. Bou y L. Guerrero. IRTA-Tecnología Alimentaria, España

<b>Viernes 20 de octubre 2017</b>	
10:20 - 10:25	<b>[FP17] Análisis sensorial en los estudios de vida útil.</b> A. Sánchez Díaz y E. Ventura Laguna*. AENOR laboratorio, España
10:25 - 10:30	<b>[FP18] Método Spectrum - desarrollo de terminología y referencias para la evaluación de pollo empanado.</b> M. R. Teruel <sup>1*</sup> , M. B. Linares <sup>1</sup> , M. D. Garrido <sup>1</sup> y G. Sanchez Bambrila <sup>2</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Murcia, España. <sup>2</sup> Sensory Spectrum, Inc., EE.UU.
10:30 - 10:35	<b>[FP19] Aplicación del Napping® en la selección de referencias durante el entrenamiento de un panel sensorial.</b> A. Gomis-Bellmunt <sup>1*</sup> , R. Ledesma <sup>1</sup> , A. Claret <sup>2</sup> , O. Lazo <sup>2</sup> , F. J. Pérez-Elortondo <sup>3</sup> y L. Guerrero <sup>2</sup> . <sup>1</sup> INCAVI, España. <sup>2</sup> IRTA-Tecnología Alimentaria, España. <sup>3</sup> Universidad del País Vasco, España
10:35 - 10:40	<b>[FP20] CATA, JAR y mapeo de preferencia en el desarrollo y optimización de productos.</b> P. Varela <sup>1*</sup> , C. Rocha <sup>2</sup> , H. Kraggerud <sup>3</sup> y T. Næs <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Nofima AS, Noruega. <sup>2</sup> Universidad de Porto, Portugal. <sup>3</sup> Tine AS, Noruega
10:40 - 11:45	<b>Café – Sesión carteles</b>
<b>Sesión 7. Métodos de análisis sensorial II.</b> Moderadora: María Luisa González	
11:45 - 12:00	<b>[O19] ¿Por qué como grasas y azúcar?.V.</b> Prado-Gascó <sup>1*</sup> , E. Carrillo <sup>3</sup> , P. Varela <sup>2,3</sup> y S. Fiszman <sup>3</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Valencia, España. <sup>2</sup> Nofima AS, Noruega. <sup>3</sup> Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA- CSIC), España
12:00 - 12:15	<b>[O20] Estudio de interacciones sensoriales del tipo amargor-aroma, astringencia-aroma, amargor-acidez y astringencia-acidez en vino tinto. Efecto del nivel de experiencia del consumidor.</b> A. de-la-Fuente-Blanco <sup>1*</sup> , M. P. Sáenz-Navajas <sup>1</sup> , D. Valentin <sup>3</sup> , V. Ferreira <sup>1</sup> y P. Fernández-Zurbano <sup>2</sup> . <sup>1</sup> Universidad de Zaragoza, España. <sup>2</sup> Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, España. <sup>3</sup> INRA, Univ. Bourgogne, Francia
12:15 - 12:30	<b>[O21] Selección de un panel de jueces: comparación entre los métodos tradicionales y el test de PROP.</b> I. Nicolau-Lapeña* y M. P. Romero. Universidad de Lleida, España
12:30-2:30	<b>Clausura- Vino de honor</b>