



Celebrado con éxito el I Symposium de Química Sensorial

Barcelona, 22 de octubre de 2008- Con el objetivo de introducir en el diseño sensorial a los especialistas y profesionales de los diferentes sectores químicos, tuvo lugar el primer «Simposium de Química Sensorial» (SQS) el 21 de octubre en Barcelona, dentro del marco de actividades del Salón Expoquimia. El SQS contó con seminarios de personalidades de muy diversas especialidades, pero con un interés común: la investigación y la aplicación de las ciencias sensoriales en el diseño de productos.

El programa contó con destacados ponentes como: el neurobiólogo Ignacio Morgado, que habló sobre los estímulos sensoriales que desencadenan emociones y su influencia en la memoria, el comportamiento y la toma de decisiones; el bioquímico Francesc Montejo, una figura consolidada tanto en la industria como en la investigación en torno al diseño y aplicación de aromas; Laure Jacquemier, especialista internacional en marketing sensorial y toma de decisión del consumidor; el gastrónomo e investigador Toni Massanés, director del proyecto ALICIA, experto conocedor de la evolución cultural de nuestras preferencias sensoriales, y el médico en otorrinolaringología Josep de Haro, que ejerce en el Hospital de Badalona y es un profundo conocedor de la intermodalidad de los sentidos.

SQS fue organizado por la Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS), junto a AFCA (Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos Alimentarios), CRESCA (Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario) y Expoquimia 2008, y pretende convertirse en una nueva referencia del sur de Europa para las ciencias sensoriales relacionadas con la química y el marketing sensorial.

A continuación se detalla el **programa** de conferencias:

Ignacio Morgado: “Emoción e inteligencia social: percepciones y toma de decisiones”

Ignacio Morgado Bernal es catedrático de psicobiología en la Universidad Autónoma de Barcelona, donde coordina un grupo de investigación en neurociencia cognitiva. Miembro de la International Brain Research Organization, de la Society for Neuroscience (EEUU) y de la European Brain and Behaviour Society, Morgado ejerce una intensa actividad como divulgador de las neurociencias y asesor científico. Es autor del libro Emociones e inteligencia social.

Francesc Montejo: “Diseño de aromas: cuestión de futuro”

Francesc Montejo, bioquímico con más de 25 años de experiencia en el ámbito de la industria alimentaria y la investigación en el campo de la gastronomía molecular, presentará la más reciente revisión de las dos teorías dominantes en el campo olfatorio, sopesando los trabajos de investigación y las validaciones realizadas de las mismas. Su conferencia de puesta al día incluirá los nuevos enfoques y perspectivas que se abren, a partir de los recientes descubrimientos, en el diseño y predicción de la percepción aromática de moléculas.

Francesc Montejo es profesor del Máster de Aromas y Fragancias de la Universidad Politécnica de Cataluña y responsable de Inn Flavours, empresa dedicada al desarrollo y comercialización de aromas industriales para el sector alimentario, aromas culinarios y de branding olfativo, a partir de tecnología innovadora.

Laure Jacquemier: “El uso de los aromas en el diseño de una oferta comercial”

Laure Jacquemier-Paquin recibió su doctorado en Marketing por la Universidad de Caen–Basse Normandie en 2005. Forma parte de la Universidad de Toulon desde el 2007 y está adscrita al laboratorio de investigación ERMIMES (IAE Toulon).

Sus principales campos de trabajo incluyen el uso de esencias en el contexto del marketing. Concretamente, estudia los procesos de percepción y las creencias sobre productos perfumados. Ha optado por una aproximación cognitiva del olor y ha demostrado que las esencias asociadas al producto no necesariamente influyen positivamente en el consumidor. Con todo, los resultados de

sus investigaciones revelan el poder de los aromas para influenciar la percepción de un producto y su beneficio. Las esencias pueden inducir el modo en que los consumidores representan mentalmente un producto y ayudan a categorizarlo e interpretarlo como solución a una necesidad.

Toni Massanés: “Historia y prospectiva de las preferencias sensoriales”

Toni Massanés es investigador del Observatorio de Alimentación (Odel) del Parque Científico de Barcelona de la Universidad de Barcelona y director general del proyecto ALICIA, además de un destacado crítico gastronómico. ALICIA, el Centro Internacional de Cultura de la Alimentación y de Investigación Gastronómica, plantea reforzar la proyección de nuestro país en el ámbito gastronómico mundial a través de la investigación y el desarrollo.

Josep de Haro: “Moléculas de futuro”

De Haro es médico del Hospital Municipal de Badalona, especializado en otorrinolaringología. Destaca en su afán por desentramar la complejidad de los sentidos del gusto y del olfato y su influencia en la percepción de la realidad. Entre sus proyectos, Olfacat intenta establecer el estado del olfato entre los catalanes y discernir cómo factores externos afectan a la percepción individual del gusto y el olfato. El doctor De Haro es presidente del International Perceptnet Symposium, PS2008.