



VI CONGRESO



de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial

4 - 6 DE JUNIO
2025

LUGO - GALICIA

LIBRO DE RESÚMENES



Fusión entre sentidos y datos



TASTELAB



Fusión entre sentidos y datos

ÍNDICE

Agradecimiento.....	01
Comité Científico.....	02
Programa.....	03
Comunicaciones Orales.....	06
Pósters.....	37
Patrocinadores.....	115
Colaboradores.....	115



AGRADECIMIENTO

Gracias por acompañarnos en el VI Congreso de AEPAS.

Desde la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), queremos agradecer sinceramente vuestra participación en el VI Congreso, celebrado en Lugo (Galicia) del 4 al 6 de junio de 2025.

Un año más, este encuentro ha sido una excelente oportunidad para compartir investigaciones básicas y aplicadas en análisis sensorial y estudios de consumidores. La presencia activa de investigadores jóvenes y seniors ha favorecido un enriquecedor intercambio de ideas, ampliando el conocimiento colectivo en el ámbito de las ciencias sensoriales.

Bajo el lema **“La fusión entre sentidos y datos”**, esta edición se ha consolidado como un foro dinámico de diálogo entre ciencia y empresa, promoviendo soluciones innovadoras y globales a los retos actuales de nuestra disciplina.

Ha sido un verdadero placer contar con vuestra presencia en Lugo y compartir juntos estos días de congreso.

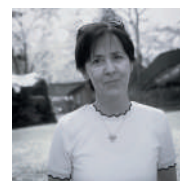
¡Gracias por formar parte de esta experiencia!



Maruxa Quiroga
CEO de TasteLab



Ángeles Romero
Profesora de la USC



Lourdes Vázquez
Profesora de la USC



Fusión entre sentidos y datos

COMITÉ CIENTÍFICO



Raquel Baixauli Muñoz
IATA-CSIC



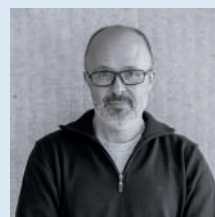
Carolina Chaya Romero
Universidad Politécnica
de Madrid



Anna Claret Coma
Institut de Recerca i
Tecnologia Agroalimentàries
(IRTA)



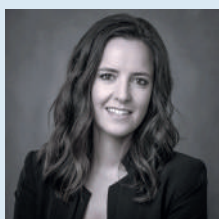
**María Luisa González
San José**
Universidad de Burgos



Luis Guerrero Asorey
Institut de Recerca i
Tecnologia Agroalimentàries
(IRTA)



**Francisco José Pérez
Elortondo**
Universidad Del País Vasco/
Euskal Herriko Unibertsitatea



Maruxa Quiroga García
TasteLab



**M^a Angeles Romero
Rodríguez**
Universidad de
Santiago de Compostela



**María Desamparados
Salvador Moya**
Universidad de
Castilla La Mancha



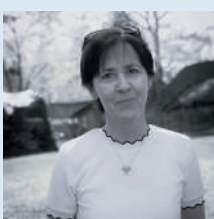
**María José Sánchez
Climent**
AINIA Centro Tecnológico



Miguel Sanz Calvo
Instituto Tecnológico
Agrario de la Junta
de Castilla y León



Amparo Tárrega Guillem
IATA-CSIC



**M^a Lourdes
Vazquez Oderiz**
Universidad de
Santiago de Compostela



**Sonia Ventanas
Canillas**
Universidad de Extremadura



Isolda Vila Torrelles
Institut Català de la Salut



PROGRAMA

MIÉRCOLES, 4 DE JUNIO

10:00 Apertura de la Secretaría de Inscripciones. Planta 0

11:00-14:00 TALLERES

- 11:00 - 12:00** **Taller de análisis sensorial aplicado al pan.** Cátedra del Pan y del Cereal de la USC.
SALA 3 (1ª Planta) Investigadora Contratada Doctora Belén García Gómez
- 11:00 - 12:00** **Taller de análisis sensorial aplicado al café.** Universidad Autónoma de Chapingo
SALA 5 (2ª Planta) de México. Profesor Doctor Gervasio Partida Sedas
- 11:00-14:00** **Reunión Grupo de Trabajo: Consumidor y Nuevos Productos.**
AUDITORIO Plataforma Tecnológica Food For Life. FIAB
- 13:00-14:00** **Taller de análisis sensorial aplicado al vino.**
SALA 3 (1ª Planta) Bodegas gallegas. Martín Códax y Viña Costeira
- 13:00-14:00** **Taller de producto ideal con software inteligente.** SENSESBIT.
SALA 6 (2ª Planta) Director de Producto, Andrés Martínez Sánchez

15:00 APERTURA INSTITUCIONAL. Sala Patio Central

15:30-19:00 SESIÓN I. EVOLUCIÓN E IMPACTO DEL ANÁLISIS SENSORIAL.

Sala Patio
Central

- 15:30-16:15** **Conferencia Plenaria I.**
Dr. Luis Guerrero. IRTA
Título: Evolución e impacto del análisis sensorial
- 16:15-17:00** **Mesa de Debate I.**
Isabel Barral. Socia & Responsable de Calidad en **QUEIXOS BARRAL**
Vanessa Martínez. CEO en **CARINSA**
Ana Fernández. Manager de Control de Calidad en **HIJOS DE RIVERA** (Estrella Galicia)
Beni López. Directora de Calidad y Seguridad Alimentaria en **LECHE RÍO**
Modera: Maruxa Quiroga. CEO en TASTELAB
- 17:00-17:30** **Pausa Café** en la Cafetería de la sede (3ª planta-Terraza)
Sesión de pósters (Plantas 0 y 1ª) **Zona de Networking** (Sala 6)
- 17:30-19:00** **Presentaciones Orales I.**
Sala Patio Central
Moderan: Miguel Sanz, Tecnológico Agrario de la Junta de Castilla y León,
y Carolina Chaya, Universidad Politécnica de Madrid
Códigos de presentación: De la O-I-001 a la O-I-009

19:00-19:30 Bienvenida. Sala Patio Central



Fusión entre sentidos y datos

JUEVES, 5 DE JUNIO

08:15 Apertura de la Secretaría de Inscripciones.

09:00-13:00 SESIÓN II. I+D+I EN EMOCIONES Y EXPERIENCIA DE USO.

Sala Patio
Central

09:00-09:45 Conferencia Plenaria II.

Dra. María Cardona. Responsable de Calidad y no Calidad en Familia Martínez
(Embutidos Martínez, Platos Tradicionales, Cinco Tenedores y La Pila Food)

Título: Decidir con sentido: Cómo aplicar la evaluación sensorial para transformar la industria

09:45-10:30 Mesa de Debate II.

Sergio Ramos. Director de I+D en **NATURUEL**

Chini Porro. Responsable I+d- Dirección Marketing e Innovación en **PESCANOVA**

Juan Vázquez. CEO en **BODEGAS MARTÍN CÓDAX**

María Andrades. Sensory Manager en **CALIDAD PASCUAL**

Moderadora: Ángeles Romero. Profesora de la USC

10:30-11:15

Pausa Café en la Cafetería de la sede (3ª planta-Terraza)

Sesión de pósters (Plantas 0 y 1ª) **Zona de Networking** (Sala 6)

11:15-12:45

Presentaciones Orales II.

Sala Patio
Central

Moderan: Amparo Tárrega, IATA-CSIC y Luís Guerrero, IRTA

Códigos de presentación: De la O-II-010 a la O-II-017

12:45-13:00 Foto de grupo.

13:00-14:30 Comida de pie en la Cafetería de la sede (3ª planta-Terraza) **Visita a los pósters** (Plantas 0 y 1ª)

14:30-16:30 SESIÓN III. SATISFACCIÓN DEL CONSUMIDOR, SALUD Y SOSTENIBILIDAD.

Sala Patio
Central

14:30-15:15 Conferencia Plenaria III.

Sra. Pilar París. Técnica de Calidad en Hijos de Rivera (Estrella Galicia)

Título: Hijos de Rivera y el análisis sensorial: Logros, aprendizajes y desafíos

15:15-16:00

Mesa de Debate III.

Alba Suárez. Responsable de Calidad de Producto en **AMETLLER ORIGEN**

Sara Bayarri. Sensory Manager en **RNB**

María González. Técnico I+D+i en **CAPSA FOODS**

Iván García. CEO y Co-fundador en **NÉBODA FARMS**

Moderadora: Mª Lourdes Vázquez. Profesora de la USC

16:00-17:45

Presentaciones Orales III.

Sala Patio
Central

Moderan: Francisco José Pérez, Universidad Del País Vasco y

María Desamparados Salvador, Universidad de Castilla La Mancha

Códigos de presentación: De la O-III-018 a la O-III-027

18:00 **Visita turística.** Salida desde la sede

21:00 **Cena de Gala en la Terraza Méndez.** Hotel Méndez Núñez, Lugo.
Maridaje patrocinado por Hijos de Rivera (Estrella Galicia)



VIERNES, 6 DE JUNIO

08:30 Apertura de la Secretaría Técnica de Inscripciones.

Planta 0

09:00-12:15 SESIÓN IV. ANÁLISIS DE DATOS E INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

Sala Patio
Central

09:00-09:45 Conferencia Plenaria IV.
Dra. Amparo Tárrega. *IATA*

Título: Inteligencia Artificial en Ciencia Sensorial: herramientas para entender, predecir y mejorar la experiencia humana

09:45-10:30 Mesa de Debate IV.
Eva Cernadas. *Investigadora en CITIUS*
Sergio Martínez. *CEO en INNOLACT*
Carolina Chaya. *Profesora UPM*

Moderador: Andrés Martínez. *Director de Producto de SENSESBIT*

10:30-11:15 Pausa Café en la Cafetería de la sede (3ª planta-Terraza) **Sesión de pósters** (Plantas 0 y 1ª)

11:15-12:15 Presentaciones Orales IV.

Moderan: Sonia Ventanas, Universidad de Extremadura y Mª José Sánchez, AINIA Centro

Códigos de presentación: De la O-IV-028 a la O-IV-031

12:15 Clausura del Congreso y entrega de Premios. Sala Patio Central

12:30-14:00 WORKSHOP

SALA 6
(2ª Planta)

Workshop Senseverse x TasteLab by Laila Snevele.

Experiencia interactiva inmersiva que combina arte, ciencia y diseño sensorial. Diseño sensorial de alimentos, degustación experimental con Digital Seasoning, y un taller de Phygital Seasoning.

Organizado en colaboración con Hungry Ecocities

13:00 Asamblea de socios AEPAS. Sala Patio Central



PÓSTERS



P-033

RESPUESTA EMOCIONAL EN PRESENTACIÓN COMERCIAL DE FRUTAS DE CALIDAD (MANZANA REINETA)

M.C. García¹, A.B. Martín-Diana¹, E. Ordás¹, M.A. Sanz¹*, E. Martín-Guerra², C. Romano³

¹ Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL)

² Universidad de Valladolid

³ Sociograph Marketing Science

*sancalmi@itacyl.es

Se realizó un estudio a través de marketing sensorial para conocer la percepción que tiene el consumidor sobre frutas de calidad, obteniendo la máxima información de las respuestas conscientes y no conscientes utilizando grupos focales, encuestas y dispositivos neurosensoriales. Se concluye que el conocimiento sobre figuras de calidad en manzana es escaso.

Palabras clave – Manzana DOP Bierzo, neurociencia, consumidor, señal electrodérmica.

INTRODUCCIÓN

La importancia del sector frutícola en Castilla y León viene avalada por sus figuras de calidad, entre las que cabe destacar la DOP Manzana Reineta del Bierzo. Las estrategias comerciales en el ámbito de la fruta de calidad diferenciada son fundamentales para potenciar su conocimiento y consumo. Saber qué aspectos influyen en la decisión de compra del consumidor mejorará la rentabilidad del sector e incrementará su adquisición. Se utiliza la tecnología Sociograph® para medir el comportamiento atencional y emocional del grupo durante una actividad [1].

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizaron dos sesiones con 16 participantes, en cada una, 50% mujeres y 50 % hombres, con edades comprendidas entre 18 y 65 años, 50% menores de 40 años y 50% mayores de 40 años. En cada sesión, de manera grupal, se visualizaron imágenes de manzanas con diferentes formatos comerciales, que fueron valoradas por los participantes mediante un cuestionario on-line, mientras se medía la respuesta galvánica de la piel y la frecuencia cardíaca a través del dispositivo Sociograph®, obteniendo respuesta grupal consciente y no consciente (impacto, atención y conexión). Además, en cada una de las sesiones se creó un grupo focal con menores de 40 años y otro con mayores de 40 años, para tratar la experiencia de compra (calidad, formato, origen, presentación, reclamos publicitarios, etc). Se completó el estudio con un cuestionario específico sobre manzana utilizando Google Forms.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Las imágenes de manzanas en envases de cartón logran situarse en el cuadrante de éxito, destacando su fuerte vínculo emocional con los consumidores (>75%). Gusta el hecho de usar un material respetuoso con el medioambiente. Resulta muy atractivo en todos los segmentos, destacando entre los hombres y el rango >40 años. Los envases de madera, plástico y granel, no logran impactar en el primer cuadrante. La Manzana Reineta del Bierzo DOP es conocida entre los participantes. El rango de edad, el entorno y las prácticas de cultivo afectan en la decisión de compra. El origen gana relevancia a la hora de comprar, pero no es un indicador decisivo frente a estética, sabor y precio. Los productos transformados son una alternativa interesante, pero asociados a un consumo ocasional.

CONCLUSIONES

Es clave ganar una mayor visibilidad y notoriedad de la comercialización de esta manzana DOP entre los consumidores (especialmente en el rango menores de 40 años). Existen grandes diferencias entre los motivadores y barreras de cada perfil, por lo que habría que desarrollar estrategias por perfiles de edad, entorno y conocimiento del cultivo. Es necesario focalizar la atención en el origen, aumentar la presencia en espacios comerciales y ofrecer experiencias y actividades de interés.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen la financiación recibida por fondos FEADER al proyecto Bierzosensomarket.

REFERENCIAS

[1] Martín-Guerra, E. (2019). Selección eficaz de insights en estrategias de comunicación a partir del estudio unificado de reacciones conscientes y no conscientes. Repositorio Universidad Complutense de Madrid



Fusión entre sentidos y datos

PATROCINADORES



COLABORADORES





VI CONGRESO



de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial

4 - 6 DE JUNIO
2025

LUGO - GALICIA

Secretaría Técnica:

Alo Congress by VB Group

Avenida Diagonal 421, 08008 Barcelona

Telf.: 933 633 954

Consultas: secretaria@congresoaeapas.com