

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PROFESIONALES DE ANÁLISIS SENSORIAL

ELECCIONES A JUNTA DIRECTIVA

PRESIDENTE: Amparo Tárrega (IATA-CSIC, Valencia),

atarrega@iata.csic.es

VICEPRESIDENTA: Anna Claret (Institut de Recerca i Tecnologia

Agroalimentàries), anna.claret@irta.cat

SECRETARIA: Sonia Ventanas Canillas (Universidad de Extremadura),

sanvenca@unex.es

TESORERO: Miguel Sanz Calvo (Instituto Tecnológico Agrario de la Junta

de Castilla y León), sancalmi@itacyl.es

VOCAL: Carolina Chaya Romero (Universidad Politécnica de Madrid),

carolina.chaya@upm.es

VOCAL: Isolda Vila Torrelles Isolda (SUNTORY BEVERAGE & FOOD

EUROPE), Isolda.vila@suntory.com

VOCAL: Raquel Baixauli Muñoz (I+dea, Cerealto Siro Foods),

Raquel.Baixauli@imasdea.org

Septiembre 2019

AMPARO TARREGA

Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad de Valencia. Desde el año 2017 trabaja como Científico Titular en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Valencia. Ha desarrollado parte de su investigación en otros centros de prestigio internacional como la Universidad de Cornell (EEUU), el INRA de Dijon (Francia) y la Universidad de Nottingham (Reino Unido). Su labor se centra en tres líneas de investigación: 1) avanzar el conocimiento en los mecanismos de percepción de la textura y del sabor, 2) métodos instrumentales para predecir las propiedades sensoriales y 3) aplicación de nuevos métodos en la evaluación sensorial de alimentos y la respuesta del consumidor. Ha sido responsable de proyectos de investigación de financiación regional, nacional e internacional y de contratos de desarrollo tecnológico con empresas del sector agroalimentario. Es miembro vocal Comité Técnico de Normalización 87 (Análisis Sensorial) de AENOR y de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) en la que participa activamente en la organización de cursos y congresos.

ANNA CLARET

Doctora en Tecnología, Máster en Biotecnología Alimentaria e Ingeniero Técnico en Industrias Agroalimentarias por la Universidad de Girona. Desde el año 2006 trabaja como investigadora especializada en Ciencias Sensoriales en el Programa de Tecnología Alimentaria del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Es profesora del módulo de Análisis sensorial en Curso Internacional de Productos Cárnicos desde el año 2006. También ha impartido cursos sobre las Ciencias Sensoriales para empresas privadas, Universidades y Centros de Investigación. Su actividad investigadora se centra principalmente en la medida del comportamiento y la percepción del consumidor, la optimización sensorial de productos y el asesoramiento técnico a empresas privadas. Cuenta con una dilatada experiencia en la formación y entrenamiento de paneles de jueces y el desarrollo de metodologías para la evaluación sensorial de productos alimentarios. Entre otros, ha trabajado en el Desarrollo de una Metodología Estándar para la Evaluación Sensorial de Jamón Curado Español de Cerdo Blanco y en la formación del Panel de Cata del Chorizo Riojano (IGP). Asimismo, es la responsable IRTA de la formación del Panel de Cata Oficial de Vinos con DOP de Catalunya. También actúa como impulsora de la creatividad dirigida a la innovación en el desarrollo de nuevos productos. Ha participado activamente en más de 20 proyectos Nacionales y Europeos y es autora de varios artículos científicos y de divulgación y capítulos de libro. Es miembro de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) desde que la su fundación.

SONIA VENTANAS CANILLAS

Profesor Titular, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, España. Finalizó sus estudios de Veterinaria en la Universidad de Extremadura en 2002 (segundo premio Nacional de Veterinaria). Posteriormente llevó a cabo el doctorado en la Universidad de Extremadura (premio extraordinario de doctorado, año 2006) y una estancia postdoctoral en la Universidad de Helsinki de casi dos años (2007-2009). Docente de la Universidad de Extremadura desde el año 2006 con diferentes figuras: ayudante doctor, sustituto y contratado doctor. Actualmente Profesor Titular de Universidad (desde julio 2018). Su actividad docente se desarrolla en diversos grados (Veterinaria, Turismo..) así como en el Master Oficial en Ciencia y Tecnología de la Carne dentro del Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En relación a la actividad investigadora presenta más de 50 publicaciones entre artículos científicos, de divulgación y capítulos de libro y posee un índice H de 25 (fuente scopus, Septiembre 2019). Sus líneas de

investigación actuales se centran en el área de la Ciencia Sensorial en concreto en la aplicación de técnicas dinámicas y rápidas de evaluación sensorial, estudio de la respuesta emocional así como estudios de aceptabilidad con consumidores.

MIGUEL ÁNGEL SANZ CALVO

Miguel Sanz Calvo es doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad de León. Inicia su carrera profesional en 1986 en la empresa COREN (Orense) como técnico en el departamento de calidad y nuevos productos. En 1991, director técnico en fábrica de piensos compuestos IPES IBÉRICA (Valladolid) y a partir de 1993 comienza la actividad investigadora en el Servicio de Investigación Agraria de la Consejería de Agricultura y posterior Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León de la Junta de Castilla y León, trabajando en el Laboratorio I+D agroalimentario en análisis de matrices alimentarias animales y humanas. Especialización en análisis sensorial de alimentos durante el desarrollo de la tesis doctoral. En años posteriores desarrolla su trabajo en calidad de alimentos vegetales y sus interacciones con agua y suelo. Numerosas contribuciones a congresos nacionales e internacionales así como experiencia en diferentes comités. Participante en numerosos proyectos de investigación competitivos y en trabajos técnicos para alimentos con figura de calidad. Miembro de diferentes asociaciones científico-técnicas. Presidente del Comité Técnico de Normalización de Análisis Sensorial de AENOR. Miembro de la Junta Directiva de AEPAS. Responsable del Laboratorio de Análisis Sensorial y Responsable del Laboratorio I+D Agroalimentario en Valladolid del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

CAROLINA CHAYA

Doctora Ingeniera Agrónoma por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Doctora en Ciencias Económicas por la Universidad de Borgoña. Es profesora de Estadística Aplicada en la UPM desde 1996, impartiendo materias de grado y posgrado. Experta en Sensometría, dirige un panel de treinta jueces entrenados en análisis sensorial de diversos productos de alimentación y bebidas desde 2008. Presta asesoramiento técnico a industrias y empresas alimentarias sobre Ciencia Sensorial y de Consumidores. Su investigación más reciente versa sobre el impacto de las diferencias interindividuales en la respuesta del consumidor y más concretamente en las emociones evocadas por el consumo de alimentos y bebidas. Forma parte del Comité Técnico de Normalización en Análisis Sensorial (CTN-87) de AENOR desde 2006. Es miembro fundador y Vicepresidenta de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). En la actualidad es Presidenta de la European Sensory Science Society (E3S), ocupando diferentes cargos desde su fundación en 2011.

ISOLDA VILA

PgC en Análisis Sensorial de los Alimentos en la Universidad de Nottingham, Inglaterra, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Barcelona y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Blanquerna. Actualmente trabaja como experta en análisis sensorial y de consumidores en la empresa Suntory Beverage and Food Europe. También ha trabajado con empresas del mundo del sector lácteo y heladero, como Babbi (Italia), Dino (Girona), Setè Gel (Girona) y Gelaaati di Marco (Barcelona). Desde 2016, colabora con la Universitat de Barcelona como docente en el master de Innovación y Seguridad Alimentaria y en el master de Nutrición y Metabolismo. Y puntualmente imparte seminario en la Universitat Politècnica de Catalunya, así como en diferentes ayuntamientos, sobre Nutrición Sensorial. También ha escrito diferentes artículos, relacionados con la

percepción sensorial, en la revista Arte Heladero. Es miembro de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) en la que participa en formaciones y congresos para la divulgación de las Ciencias Sensoriales.

RAQUEL BAIXAULI MUÑOZ

Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Valencia. Realizó su tesis doctoral en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC con el título “Influencia de la adición de un ingrediente funcional en la calidad de un producto de bollería. Aspectos reológicos y texturales y su relación con la aceptación sensorial”. Es experta en la medida instrumental y sensorial de las propiedades de alimentos. Ha colaborado en distintos proyectos en el área de desarrollo de productos lácteos y derivados de cereales en distintos centros de investigación y empresas del sector agroalimentario. Desde 2014 es Responsable del Área de Sensory Sciences en I+Dea- Cerealto Siro Foods. Responsable de la gestión, planificación y funcionamiento de toda el área de sensorial. Es miembro de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS).