

El reto de la alimentación humana en el siglo XXI.

FECHA Y HORA: 27 de Octubre (Viernes) 9:30h – 14:00h

SEDE: Sala de Conferencias – Edificio Jerónimo de Ayanz (Universidad Pública de Navarra)

RESUMEN

La cuarta Jornada IS-FOOD se orienta específicamente a los retos que supone la alimentación humana en el siglo XXI sobre el desarrollo de alimentos sanos saludables y sostenibles (3s) basados en nuevos modelos económicos de la economía circular. Una de las tres áreas estratégicas de la actividad investigadora de ISFOOD se centra en el consumidor. Por ello, los investigadores trabajan en el estudio de las preferencias, las necesidades, los estilos de vida y los hábitos alimentarios de los ciudadanos, tratan de incorporar nuevas estrategias comerciales en un mercado sostenible y global y buscan nuevos productos y que los clientes adopten las innovaciones, en el sentido de utilizar de forma eficiente los recursos, integrando así la economía con la sostenibilidad.

También se abordarán casos de éxito sobre el empleo de la metodología sensorial en el instituto ISFOOD, en los que se abordará cómo se desarrollan nuevos productos integrando en el proceso de desarrollo estudios de investigación sensorial con consumidores.

En definitiva, esta Jornada permitirá crear un foro de encuentro y discusión sobre nuevas estrategias de investigación para evaluar la reacción del consumidor frente a las características organolépticas de nuevos alimentos y productos, así como la aplicación de técnicas para evaluar el impacto de aspectos relacionados con la cadena alimentaria en su decisión de compra y de consumo.

Este evento se realiza en el marco del convenio de financiación firmado entre la Universidad Pública de Navarra y Obra Social La Caixa - Fundación CAN.

PROGRAMA

09:30	Apertura R Gonzalo- Vicerrector de Investigación-UPNA MJ Beriain- Directora de IS-FOOD
09:45	Innovación en productos tradicionales, ¿es posible? - Luis Guerrero IRTA
10:30	¿Que opinan los consumidores sobre la innovación alimentaria? EROSKI
11:00	Nuevas tendencias en los estudios agroalimentarios -Merche Sánchez, ISFOOD (UPNA)
11:20	Preguntas y Debate
11:30	Coffee-break
11:45	Casos de éxito sobre las características sensoriales de los alimentos y el consumidor: <ul style="list-style-type: none"> ▪ El Laboratorio de Análisis Sensorial (L.A.S.) Paloma Torre, ISFOOD (UPNA) ▪ Calidad sensorial y Preferencias del consumidor en el sector cárnico Kizkitza Insausti (UPNA) ▪ Nuevas técnicas de análisis sensorial Iñigo Arozarena ISFOOD (UPNA) ▪ Sensolab empresa dedicada al ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS
12:30	Dinámica y Open Discussion: Innovación en los productos tradicionales como reto de alimentación humana del S. XXI Moderadora: Begoña Vicente
13:30	Conclusiones y Cierre
Aperitivo & Networking	

Se requiere inscripción: <https://goo.gl/forms/oraTmfFB6gFrEylW2>