

**Jornadas: La evaluación sensorial como herramienta para evaluar la calidad en alimentos amparados bajo marcas de calidad: situación actual y perspectivas de futuro.**

**Organiza: Sonia Ventanas Canillas** (AEPAS-UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA)

**Lugar:** Instituto de Investigación en Carne y Productos Cárnicos -IPROCAR (Edificio contenedor de Institutos Universitarios), Campus de Cáceres, Universidad de Extremadura.

**Fechas: 22 y 23 de marzo de 2022**

***DÍA 1 (22 de marzo de 2022)***

**SESIÓN DE MAÑANA: PONENCIAS (SALÓN DE ACTOS EDIFICIO CONTENEDOR DE INSTITUTOS UNIVERSITARIOS)**

**9:30: INAUGURACIÓN JORNADAS**

**10:00-10:30. INTRODUCCION A LAS JORNADAS: Sonia Ventanas** (Universidad de Extremadura-AEPAS)

**SESIÓN CONTROL DE CALIDAD**

**10:30-11:45. IMPORTANCIA DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD EN LAS DIFERENTES MARCAS DE CALIDAD I:**

- DOP Torta del Casar: **Javier Muñoz**
- DOP Dehesa Extremadura: **Álvaro Rivas**
- DOP Pimentón de la Vera: **Teresa Bartolomé**

**11:45-12:15. DESCANSO CAFÉ**

**12:15-13:00. IMPORTANCIA DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD EN LAS DIFERENTES MARCAS DE CALIDAD II:**

- DOP Montes de Toledo: **Enrique García-Tenorio**
- DOP Ribera del Guadiana: **Marisol Argueta**

**13:00-13:30. PONENCIA "Control de calidad sensorial de productos de calidad diferenciada. Situación en Europa y desarrollo de una guía E3S armonizada". Francisco Pérez Elortondo:** AEPAS - Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

**13:30-14:30. MESA DEBATE CONTROL DE CALIDAD**

**14:30-16:30. COMIDA**

**SESIÓN COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN**

**SESIÓN DE TARDE: PONENCIAS (SALÓN DE ACTOS EDIFICIO CONTENEDOR DE INSTITUTOS UNIVERSITARIOS)**

**16:30-17:30: LA EVALUACIÓN SENSORIAL COMO HERRAMIENTA DE COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN EN PRODUCTOS AMPARADOS BAJO MARCAS DE CALIDAD:**

- ¿Cómo perciben los consumidores europeos las marcas de calidad?: **Luis Guerrero** (AEPAS- Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
- La evaluación sensorial en los premios al mejor alimento de España: el caso del jamón ibérico: **Antonio Silva** (SIPA-Universidad de Extremadura).

**17:30-18:00: DESCANSO CAFÉ**

**18:00-18:30: SENSESBIT, software de análisis sensorial para las DOP. Maruxa Quiroga García** (TASTELAB)

**18:30-19:00. MESA DEBATE COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN**

***DÍA 2 (23 DE MARZO DE 2022): VISITA TÉCNICA A ALMAZARA AS PONTIS.*** Eljas - Sierra de Gata – Extremadura. Responsable de calidad en la Almazara As Pontis: **Ana Isabel Alonso.** **CATA Y COMIDA: Hotel Rural “A Velha fabrica”**