



Barcelona, 2 de julio de 2010 - CosmoCaixa

---

## PROGRAMA

### PS2010

#### Percepción olfativa: emoción, información, educación

El olfato es una «puerta en la penumbra» de nuestro sistema sensorial, un canal por el que entra a raudales información que nuestra mente apenas es capaz de procesar y menos racionalizar. Y, sin embargo, de esa información depende en buena parte nuestra salud y calidad de vida, nuestros sistemas de preferencias, nuestras emociones y hasta nuestro posicionamiento social. Tenemos más inercias que iniciativas respecto del uso de la percepción olfativa y, a pesar de ello, casi nadie en la actualidad se plantea aprender a utilizar una herramienta tan poderosa.

Es hora de conocer, reflexionar y debatir sobre algunas de las propiedades específicas del sistema olfativo, y su influencia cada vez más explícita en la diagnosis médica, la alimentación, la identidad y el consumo.

---

### MAÑANA

---

#### 8.15h Recepción de asistentes

#### 8.45h Bienvenida de la organización

Jaume Estruch, presidente de SECS

Josep de Haro, presidente del Congreso PS2010

#### SESIONES DE DEBATE I

El procesamiento de la información olfativa utiliza mecanismos de optimización que inciden en el aprendizaje y la memoria. Sin embargo, hay interpretaciones de la percepción olfativa que van más allá de la identificación de moléculas aromáticas. La sensomedicina, una disciplina en plena expansión, sondea los perfiles sensoriales que se generan, prematuramente, en el cerebro de los pacientes con enfermedades neurodegenerativas y que nos demuestra que la realidad es un compromiso entre la experiencia y la capacidad de procesamiento.

#### 9.00h: RECEPTORES SENSORIALES Y SENSOMEDICINA OLFATIVA

**Moderadora: Laura López Mascaraque, Instituto Cajal, CSIC**

#### 9.10h Pierre-Marie Lledó

Institut Pasteur, Francia

*«Inhibición lateral neuronal en la percepción olfativa»*

#### 9.40h Dr. Adolfo Toledano Muñoz

Fundación Hospital Alcorcón, Madrid. Miembro de Red Olfativa Española

*«Papel del olfato en disfunciones neurológicas (alzheimer, parkinson)»*

10.10h - 10.25h Debate

## **10.25h EXPERIENCIA SENSORIAL [CAFÉ]**

### **SESIONES DE DEBATE II**

Alimentarse es un ejercicio de equilibrio entre nuestras necesidades y la escasa disponibilidad de alimento. Cuando la abundancia trastoca la ecuación se activan mecanismos que evitan una ingesta desmesurada. Abundantes trabajos estadísticos en torno al sobrepeso en la población mundial demuestran que en las sociedades actuales estos mecanismos han dejado de ser eficientes. Por ello, la ciencia está buscando, y encontrando, respuestas en otros ámbitos, como en la teoría de la información y en la antropología sensorial: son nuevos paradigmas para nuevas formas de alimentación.

### **10.50h: OLFATO Y ALIMENTACIÓN. INFLUENCIA Y DEPENDENCIA**

**Moderador: Francesc Montejo, Inn Flavours**

#### **10.50h Rianne Ruijschop**

NIZO Food Research, Países Bajos

*«Inducción de saciedad mediante perfiles sensoriales»*

#### **11.20h Mónica Flores**

IATA, CSIC

*«Aroma y sabor. El paradigma cárnico (de la hamburguesa al jabugo)»*

11.50h - 12.10h Debate

### **12.10h: CULTURA OLFATIVA. BASES FISIOLÓGICAS, EMOCIONALES Y SOCIALES**

**Moderador: Josep Garcia Raurich, CRESCA-UPC**

#### **12.20h Camille Ferdenzi**

Swiss Center for Affective Sciences (CISA), Universidad de Ginebra, Suiza

*«Olfación y emoción I»*

#### **12.50h Mara Dierssen**

Center for Genomic Regulation (CRG), PRBB

*«Bases neurofisiológicas de la cultura olfativa»*

13.20h - 13.35h Debate

## **13.35h EXPERIENCIA SENSORIAL [ALMUERZO]**

---

## **TARDE**

---

### **PÓSTERS CIENTÍFICOS**

**Coordinador: Carlos Domínguez, IMB-CNM, CSIC**

**14.45h - 15.00h Visita pósters**

**15.00h - 16.00h Presentación y debate de los pósters premiados**

### **TALLERES**

El olfato es paradigma de identidad personal, prescriptor de consumo y factor emocional. La relación entre olfato y género conforma un complejo que trasciende la teoría para instalarse en lo cotidiano. Hay que debatir y experimentar con las composiciones de los alimentos

mediante un *juego* de combinaciones que ha sido intuido desde antiguo y ahora científicamente desvelado en el maridaje molecular. Educar los sentidos, el olfato, es educar nuestra capacidad de percibir la realidad. Escolares, profesionales, investigadores necesitan un programa de formación que potencie sus capacidades

### **16.15h: EL OLFATO, PARADIGMA DE IDENTIDAD, PRESCRIPTOR DE CONSUMO Y FACTOR EDUCATIVO**

**Moderador: Francesc Fort**

#### **16.30h Joël Candau**

Université de Nice-Sophia Antipolis, Francia

*«El olfato como factor de género»*

#### **17.30h Bernard Lahousse**

Foodpairing, Bélgica

*«Sense for Taste. La ciencia al servicio de la creación de perfiles sensoriales»*

#### **18.30h Jaume Estruch**

Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (SECS)

*«Educación sensorial: presentación del programa de didáctica y formación de SECS»*

#### **19.00h Conclusiones, clausura y despedida**