

LA IMPORTÀNCIA DEL GUST I L'OLOR DELS ALIMENTS PER A L'ESPÈCIE HUMANA

16 d'octubre

Institut d'Estudis Catalans – Sala Nicolau d'Olwer,
carrer del Carme, 47, Barcelona

18 h

Benvinguda i presentació de la jornada a càrrec de **Montserrat Banqué i Molas** (presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació).

«**Algunes pinzellades sobre la percepció olfactiva i gustativa**», a càrrec de **José Juan Moreno** (Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona), presentat per **Oriol Comas** (Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona).

18.30 h

Taula rodona moderada per **Miquel Bonet**:

- «**La pèrdua d'olfacte i gust com a símptoma de patologies**» per **Àngels Navarro** (Unitat de l'Olfacte. Consorci Sanitari de Terrassa).
- «**Com dotar de gust i olor les noves fonts d'aliments**» per **Jaume Prat** (responsable del departament d'Investigació Aplicada a Lucta, S.A.).
- «**El paper dels tastadors professionals en els productes alimentaris**» per **Anna Gomis** (responsable del Panel de Tast Oficial de Vins de Catalunya. INCAVI).

19.30 h

Tast de mels al claustre, a càrrec de **Jaume Cambra** (professor de botànica a la Universitat de Barcelona i apicultor), presentat per **Antoni Garcia**.