vinetur

El V Foro de NutriciON Sensata analizará la percepción sensorial y su impacto en la alimentación

El evento reunirá a expertos en nutrición, tecnología de alimentos y salud el próximo 11 de febrero en Madrid

jueves 29 de enero de 2026

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) celebrará la quinta edición del Foro de NutriciON Sensata el próximo 11 de febrero en la Universidad CEU San Pablo de Madrid. Este encuentro, organizado en colaboración con la universidad madrileña, se centrará en cómo la percepción sensorial influye en la conducta alimentaria y abordará temas actuales en el ámbito de la nutrición, como el procesamiento de alimentos, la relación entre el intestino y el cerebro, y la desinformación en materia de alimentación.

La apertura de la jornada estará a cargo de Rosa Visiedo, rectora de la Universidad CEU San Pablo, y la sesión será presentada y moderada por Carlota Martínez, responsable de Nutrición y Salud de FIAB. La clausura la realizará José Armando Tellado, director general de Central Lechera Asturiana SAT y de CAPSA Foods, además de vicepresidente de Política Alimentaria, Nutrición y Salud de FIAB.

Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, ha explicado que el foro mantiene su objetivo de acercarse al entorno universitario y, especialmente, a los futuros profesionales de la nutrición. Según García de Quevedo, la iniciativa pretende ofrecer a los estudiantes herramientas y conocimientos que complementen su formación y les permitan afrontar los desafíos actuales en alimentación y bienestar desde una perspectiva integral.

El evento cuenta con la colaboración del Instituto Universitario de Alimentación y Sociedad de la Universidad CEU San Pablo y reunirá a especialistas de referencia en nutrición, tecnología de los alimentos, medicina, biotecnología, investigación y gastronomía. Estos expertos compartirán sus conocimientos y experiencias desde diferentes puntos de vista.

La conferencia inaugural estará a cargo de Ciaran Forde, catedrático y director del área de Ciencia Sensorial y Comportamiento Alimentario de la Universidad de Wageningen (Países Bajos), en conversación con Bo Dohmen, Senior Manager de Nutrición y Salud de FoodDrinkEurope. En esta ponencia se presentarán los resultados del proyecto RESTRUCTURE, que analiza cómo el diseño de alimentos, especialmente en lo relativo a la textura, puede ayudar a moderar la ingesta energética al reducir la velocidad de consumo de los alimentos.

La primera mesa redonda, titulada "Con los cinco sentidos", abordará el papel de las propiedades oro-sensoriales de los alimentos y la percepción sensorial en la conducta alimentaria. Se tratará cómo el sabor, el aroma, la textura y la presentación de los alimentos influyen en las preferencias alimentarias, los hábitos y la adherencia a dietas saludables. Participarán Daniel Maqueda, investigador gastrocientífico en el Centro de Innovación Gastronómica (IMIDRA, Comunidad de Madrid); Rocío Teruel, doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y experta en análisis sensorial; y Gregorio Varela, catedrático de Nutrición y Bromatología y director del Instituto Universitario CEU "Alimentación y Sociedad".

La segunda mesa, "Conversaciones invisibles: cuando cerebro e intestino se comunican", se centrará en la conexión entre el intestino y el cerebro y cómo esta relación afecta a la salud. Intervendrán Daniel Ramón Vidal, catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Cardenal Herrera CEU, y Silvia Gómez Senent, médico especialista en aparato digestivo y microbiota. Se tratarán temas como la relación entre la microbiota y la salud digestiva y mental, así como el impacto del estrés y las emociones en la salud digestiva.

El foro concluirá con un consultorio-coloquio dedicado a desmontar mitos y bulos sobre alimentación, nutrición y salud. En este espacio participarán Jara Pérez Jiménez, doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid e investigadora en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), y José Miguel Mulet, catedrático de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia y subdirector del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP).

La FIAB, organizadora del evento, agrupa a 43 asociaciones y representa al principal sector industrial de España, con una producción en 2024 de 162.378 millones de euros y exportaciones por valor de 51.092 millones de euros. El sector está formado por más de 27.800 empresas, en su mayoría pymes, y genera empleo directo para más de 474.600 personas y de forma indirecta para 2,5 millones. La industria de alimentación y bebidas mantiene un compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria, la innovación y la sostenibilidad, así como con la información transparente para los consumidores.

El programa completo y la inscripción al foro están disponibles en la web www.nutricionsensata.com.