

Adriana Galinanes Plaza

Doctorante

Coordonnées

[Envoyer un mail](#)



Discipline(s)

Analyse sensorielle, Science de la consommation, Economie expérimentale

Activités / CV

MA THESE

Ma thèse porte sur les effets du contexte dans l'appréciation et le choix des consommateurs. Le contexte joue un rôle important dans l'évaluation des produits alimentaires, c'est pourquoi des résultats obtenus dans des conditions contrôlées (*laboratoire*) sont difficiles à généraliser vers des situations naturelles de consommation. L'objectif de ma thèse est d'étudier les réponses hédoniques de consommateurs à des variations du mode de préparation des aliments dans différents contextes de consommation. D'une part l'objectif est comparer les effets du contexte sur la qualité perçue de différents aliments variant selon leur mode de préparation, et d'autre part, développer ou améliorer des outils de contextualisation des consommateurs lors de tests d'évaluation hédonique, en identifiant notamment les éléments clés du contexte pour les catégories d'aliments étudiées.

- [Résumé de la thèse](#)

RATTACHEMENTS

[Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire \(SSHA\)](#)
[Ecole Doctorale ABIES - AgroParisTech](#)

MON PARCOURS

- 2016 - 2019 : Doctorante à AgroParisTech, Paris et au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully. Projet financé par la Société Française d'Hygiène Alimentaire (SSHA)
- 2013 - 2015 : Food Innovation and Product Design (Erasmus Mundus Master) - AgroParisTech, Paris, France - Dublin Institute of Technology, Dublin, Irlande - Université Federico II, Naples, Italie
- 2012 : Licence Science et Technologie des Aliments - Université Complutense, Madrid, Espagne
- 2009 : Licence Nutrition Humaine et Diététique - Université Complutense, Madrid, Espagne

Informations complémentaires

MA THESE EN 5 MOTS CLEFS

Analyse sensorielle - Mesures hédoniques - Economie expérimentale et comportementale - Science de la consommation - Variables de contexte

MES PUBLICATIONS

[Articles](#)

- Miele, N. A., Cabisidan, E. K., Galiñanes Plaza, A., Masi P., Cavella, S., Di Monaco, R. (2017). Carbohydrate sweetener reduction in beverages through the use of high potency sweeteners: Trends and new perspectives from a sensory point of view. *Trends in Food Science and Technology*, 64, 87-93.
- Di Monaco, R., Galiñanes Plaza, A., Miele, N. A., Picone, D., Cavella, S. (2016). Temporal sweetness profile of MNEI protein in gelled model systems. *Journal of Sensory Studies*, 31, 382-392.

Posters

- Galiñanes Plaza, A., Saulais L., Delarue J. (2017). Effects of context on hedonic evaluation of a dish. Added value of evocations in comparison with a real-life restaurant situation. *12th Pangborn Sensory Science Symposium*, August 20-24 2017, Providence, United States.
- Galiñanes Plaza, A., Saulais L., Delarue J. (2017). Effects of context on liking and consumers' choice: A review of the different methodological approaches. *2nd Cook & Health Scientific Symposium*, March 2nd 2017, London, UK.
- Miele, N.A., Cavella, S., Galiñanes Plaza, A., Rega, M.F., Picone, D., Di Monaco R. (2015). Application of the sweet protein MNEI in different gels: mechanical and sensory characterization. *11th Pangborn Sensory Science Symposium*, August 23-27 2015, Gothenburg, Sweden.

Autres communications

- Galiñanes Plaza, A., Saulais L., Delarue J. (2017). Effects of context on hedonic evaluation of a dish. Added value of evocations in comparison with a real-life restaurant situation. *Workshop Société Français d'Analyse Sensorielle (SFAS)*, November 10th 2017, Lyon, France
- Galiñanes Plaza, A. (2017). Effets du contexte sur l'appréciation d'un repas. Du laboratoire à la vie réelle. Benjamin Delessert Conference, « *La table, entre santé et art culinaire* », June 21st 2017, Paris, France
- Galiñanes Plaza, A., Saulais L., Delarue J. (2017). Towards a better integration of contextual factors in the assessment of food choice. ", *International Research Symposium "Food Choice Environments to promote healthy and sustainable eating behaviours*", Institut Paul Bocuse, February 2-3, 2017, Ecully, France.

MA PAGE PROFIL

www.linkedin.com/in/adrianagalinanesp...

A la une

[14 et 15 septembre 2023 : 3^e édition du Symposium Altered Taste](#)

Institut Paul Bocuse

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
Envoyer un email
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

> [Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire](#)