

Susana Simal és catedràtica de l'àrea d'Enginyeria Química i membre del Grup de Recerca en Enginyeria agroalimentària de la UIB. Ha dissenyat un mètode d'anàlisi sensorial específic per a l'oli de Mallorca i ha publicat més de 60 articles científics. És coautora dels llibres *Conèixer i gaudir els aliments de les Illes Balears* i *L'anàlisi sensorial com a eina de control i millora de processos: aplicació a l'ensaimada de Mallorca*, entre d'altres. Ha participat en més de 40 congressos nacionals i internacionals relacionats amb l'oli d'oliva.