



Nombre del alumno: Anzuetto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Bataz Rodolfo

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Psicología y retos nutricionales

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A



Comitán de Domínguez Chiapas a 2 de julio del 2020



Influencias sensoriales en la elección de alimentos: experiencia vs preferencias innatas.

Análisis sensorial

Es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos.

Esto a través de:

Los sentidos bien desarrollados para emitir un resultado.

Objetivo

Encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor.

Evaluación sensorial

Es innata en el hombre (desde que se prueba y emite un juicio).

Por ejemplo

Si nos gusta o disgusta en base al sabor, olor, textura, etc.

Desor, Maller y Turner (1973)

Mencionan que los recién nacidos prefieren de forma innata determinados

Por ejemplo:

Prefieren sabores dulces y salados.

Denton (1982)

Menciona que niños de 6 meses consumen más el agua edulcorada, que los bebés que aún no la prueban.

Shepherd

Describe que en la elección de comida influyen ciertos factores.

Los factores son:

Factores externos

Los tipos de alimento, contexto social y cultural.

Factores internos al individuo

Personalidad, factores sensoriales, cogniciones.

Steptoe, Poallard y Wardle, (1995)

Mencionan que en la elección de comida influyen 9 factores.

Los factores son:

El atractivo sensorial, los costes de la salud, la comodidad de su adquisición, la regulación del humor, el contenido natural de la comida y de las preocupaciones éticas relativas a la manufactura y al país de origen.

Bibliografía

Universidad del sureste. 2020. *Antología de psicología y retos nutricionales*.PDF.
P.58-60. Recuperado de
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/315bdbc629958168a6e38f462c3484df.pdf>