



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: Dr. RODOLFO BATAZ

Nombre del trabajo: CUADRO SINOPTICO

Materia: PSICOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 DE JULIO de 2020

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

Análisis sensorial

Disciplina para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos

Se realiza a través de los sentidos.

Instrumento eficaz del control de calidad y aceptabilidad de un alimento

Evaluación sensorial

Es innata en el ser humano

Reconoce olores, sabores texturas

Utilizando los sentidos

Experiencias

Desde el momento de probar por primera vez da juicios de valor

Comparaciones de olor, sabor, color o textura

Higiene, inocuidad de los alimentos

Preferencias innatas.

Esta experiencia se adquiere desde que el ser humano inicia su alimentación

Condiciones que se guardan en la memoria

Factores que influyen

Factor externo

Tipos alimento, contexto social y cultural

Factores internos

Personalidad factores sensoriales, cogniciones

Elección de la comida

Factores que influyen

Atractivo sensorial, los costes de la salud, la comodidad de la adquisición, la regulación del humor, productos naturales de la comida y de las preocupaciones éticas relativas a la manufactura y al país de origen

Bibliografía

Psicología y retos nutricionales.- antología UDS. pág. 87.