



Nombre del alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del profesor: Rodolfo Bataz Morales.

Nombre del trabajo: Influencias sensoriales en la elección de alimentos: Experiencia vs preferencias innatas.

Materia: Psicología y retos nutricionales.

Grado: Tercer cuatrimestre.

Licenciatura: Nutrición.



Comitán de Domínguez Chiapas a 02 de Julio de 2020.

Refiere { Disciplina { Permite conocer { Propiedades organolépticas de los alimentos { Mediante los sentidos.

Tipo { Innata { Evalúa los alimentos desde el primer momento. { Posibilita { Describir Reconocer } Características { Sabor Olor Textura

Establece { Control de calidad. { Requisito { Higiene. Inocuidad. Aceptabilidad.

Interviene { Condiciones ambientales { Tiempo. Espacio. Entorno.

Pretende conseguir resultados objetivos { Encontrar sabores agradables.

Indicador { Expresiones faciales. Conducta de succión.

Desor Maller Turner Denton { Definen { Los bebés prefieren sabores dulces y salados.

Son { Priorizados de forma innata.

Establece { El favoritismo intrínseco de sabores se modifica de acuerdo a la familiaridad.

Influencias sensoriales en la elección de alimentos.

Rozin { Afirma { El grupo étnico interviene en: { Preferencias. Hábitos. Actitudes. } Alimenticias.

Autores { Shepherd { Describe { Factores interviene en la preferencia del alimento. { Externo { Tipo de alimento Contexto { Social. Cultural. } Interno { Personalidad. Factores sensoriales. Cogniciones. }

Stephoe Poallard Wardle { Conceptualizo los factores en nueve motivaciones diferentes. { -Atractivo sensorial. -Costes de la salud. -Comodidad de su adquisición. -Regulación del humor. -Contenido natural de la comida. -Preocupaciones éticas relativas a la manufactura y al país de origen.

Aspectos { Físicos. Sociales. Psicológicos.

alimentos: elección de en la sensoriales

Bibliografía:

Universidad del sureste. (2020). Antología de psicología y retos nutricionales. De PDF. Unidad 3, tema 3.1 (Influencias sensoriales en la elección de alimentos: experiencia vs preferencias innatas.), págs., 58-60.