



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Rodolfo Bataz

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: Psicología y Retos Nutricionales

Grado: 3°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de junio de 2020.

Bibliografía:

Universidad Del Sureste. (2020). Antología de Psicología y Retos Nutricionales. Recuperado de

<http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/315bdbc629958168a6e38f462c3484df.pdf>

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

Análisis sensoriales

Es una disciplina para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos

Productos como:

- De la industria farmacéutica
- cosméticos
- etc.

Por medio de los sentidos

El análisis sensorial se realiza de través de los sentidos

Acerca de:

- El sí le gusta o si le disgusta
- describe y reconoce sus características del sabor, olor, textura, etc.

Cumplimiento del análisis sensorial

- higiene
- inocuidad
- calidad del producto

También

Es un instrumento para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento

Condiciones adecuadas

- tiempo
- espacio
- entrono

Objetivo

Encontrar la formula adecuada que le agrade al consumidor

Pruebas evidentes

Los bebes prefieren las sustancias del sabor dulce (Desor, Maller y Tuner, 1973) y la sal

Investigaciones antiguas

Decían que la elección de la comida estaba incluida por factores físicos, sociales y psicológicos

Sherperd describía

Factores que influyen en la comida como externos (el tipo de alimento, contexto social y cultural)

Intentos del individuo

- personalidad
- factores sensoriales
- cogniciones