

Nombre de alumno: Tayli Jamileth Cifuentes Pérez

Nombre del profesor: Julibeth Martines Guillen

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Psicología y retos EDUCAR

nutricionales

Grado: 3ro. cuatrimestre

Grupo: Nutrición

Es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, así como de productos de la industria farmacéutica, cosmético. etc., por medio de los sentidos

La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura, etc.

El análisis sensorial se realiza a través de los sentidos

El análisis sensorial de los alimentos

Es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto.

La herramienta básica o principal para llevar a cabo el análisis sensorial son las personas

Llevar a cabo el análisis sensorial

Es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados

Se realiza con el fin de encontrar la fórmula adecuada que le agrade al consumidor

Buscando también la calidad e higiene del alimento para que tenga éxito en el mercado.

EN LA ELECCIÓN

INFLUENCIAS

FISIOLÓGICAS

DE ALIMENTOS

INFLUENCIAS

SENSORIALES

EN LA ELECCIÓN

DE ALIMENTOS: **EXPERIENCIA VS**

PREFERENCIAS INNATAS

Algunos estudios han examinado también la relación entre los alimentos y las respuestas fisiológicas a la ingesta de comida

Las características biológicas determinan la selección de ciertos alimentos y el papel del apetito, la palatabilidad y el gusto

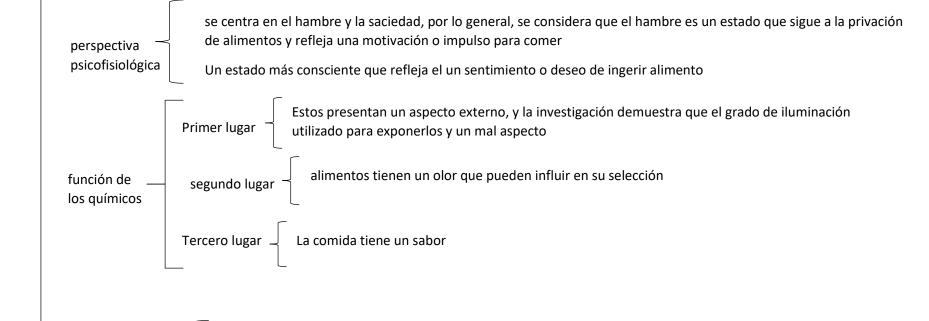
Las necesidades fisiológicas constituyen los determinantes básicos de la elección que hacemos de los alimentos

Responderá ante las sensaciones de hambre y saciedad (satisfacción del apetito y ausencia de sensación de hambre entre dos ingestiones de alimentos)

Palatabilidad

Es proporcional al placer que experimentamos al comer un alimento específico depende de las propiedades organolépticas del alimento como, por ejemplo, su sabor

Varios estudios han investigado la influencia de la palatabilidad en el apetito y el consumo de alimentos en el hombre conlleva un incremento en el consumo de alimentos



APROXIMACIONES
PSICOBIOLÓGICAS Y
SOCIOPSICOLOGICAS
HACIA LA ELECCIÓN
DE ALIMENTOS

Psicofármacos y

neuroquímicas

sustancias

Los fármacos en la elección de la dieta constituyen un medio para comprender la base neuroquímica del hambre y la saciedad Los efectos de los fármacos sobre el hambre pueden considerarse de acuerdo con sus clasificaciones clínicas: lúdicos, antipsicóticos, antidepresivos, analgésicos y supresores del apetito. La nicotina reduce la ingestión de la comida en animales, y hay estudios que señalan que este efecto es _ mavor con alimentos Se administran a las personas que padecen alguna forma de psicosis, es especial esquizofrenia o Antipsicóticos trastorno bipolar conociendo como inhibidores selectivos de la Reabsorción de Serotonina antidepresivos no Antidepresivo. producen u incremento del peso ni un mayor deseo de alimentos dulces, e incluso, pueden ocasionar la pérdida de peso Analgésicos Son fármacos que se utilizan para aliviar el dolor y se ha demostrado que influyen en el hambre y la saciedad Específicamente por su capacidad de reducir el apetito Supresores Se ha demostrado que la fenfluoramina y la dexfenfluoramina producen un fuerte efecto depresor del apetito sobre el hambre y reducen la ingesta de alimento

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste, antología de psicología y retos nutricionales, recuperado el 07 de julio del 2022, paginas 62-70

730f9fba6cbe6517c5fc3628db50502b-LC-LNU301.pdf (plataformaeducativauds.com.mx)