



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Cuadro sinóptico.

TRABAJO

Psicología y nutrición.

MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.

ALUMNO

Hernández Figueroa Italia Yamilet

DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.

CURSO

Tapachula, Chiapas; sábado 08 de Julio de 2023

INFLUENCIAS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS.

son las que nos dirigen hacia la elección de uno u otro alimento, sin olvidar que el aprendizaje y la experiencia previa también influyen en la elección de alimentos

TACTO



El tacto está muy relacionado con la textura. El término textura reúne numerosos parámetros, entre ellos: dureza, cohesividad, viscosidad, elasticidad, adhesividad, fragilidad o masticabilidad.

AUDICIÓN.



Matiza y complementa la evaluación de la textura por los sonidos que detecta cuando se realiza la evaluación de la textura de los alimentos en la boca.

VISTA



El sentido de la vista constituye el primer "filtro" para la aceptación de un alimento, puesto que sirve para apreciar su apariencia normal: color, forma, superficie, tamaño, rugosidad, etc., y detectar anomalías.

OLFATO.



Los olores o aromas tienen tres características generales: la intensidad, la persistencia y capacidad de saturación, atributos que son medibles en un análisis sensorial.

GUSTO



También se le denomina "sabor básico" y hay cuatro distintos: dulce, salado, ácido y amargo. El sabor es la percepción de olfato y gusto

Fuente:

Christian. (2020). Vista, gusto, olfato, tacto y oído. Los sentidos del test sensorial de productos alimenticios. Pilarica. <https://www.pilarica.es/test-sensorial-5->

CONCLUSIÓN.

A manera de concluir este trabajo puedo recalcar lo importante que pueden llegar a ser los sentidos del cuerpo humano más allá de las experiencias con diferentes gustos de los alimentos en el pasado, pues al conocer un nuevo alimento, no solo estas probando un nuevo sabor como mucha gente cree, si no que también estamos creando en nuestra mente muchas nuevas experiencias y recuerdos que próximamente compararemos con otros alimentos en un futuro, de igual manera cabe resaltar la diversidad de estas pruebas sensoriales, pues no llevan una regla general, y con esto me refiero a que muchas veces en muchas ocasiones nos pueden llegar a gustar muchos alimentos talvez por su color, pero asi como lo amamos por su color lo podemos llegar a detestar por su sabor y viceversa o asi con otro tipo de sentidos, por eso es que es tan tan pero tan importante conocer realmente bien tu cuerpo y conocer realmente bien el alimentos y al momento de probar algo nuevo darle una oportunidad en todos los sentidos.