



UDS

PASION POR EDUCAR

UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA

# LICENCIATURA EN NUTRICION

TOXICOLOGIA

CUADRO SINOPTICO " INFLUENCIAS SENSORIALES DE  
LOS ALIMENTOS"

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNANDEZ FIGUERORA

ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA

TERCER CUATRIMESTRE

07 JUNIO 2023





# INFLUENCIAS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS

BIBLIOGRAFÍA:  
ANTOLOGÍA PSICOLOGÍA  
y RETOS  
NUTRICIONALES  
UNIVERSIDAD DEL  
SURESTE (UDS). 2022to

SON



El resultado de la  
aceptación/interración del  
alimento con el hombre

ALIMENTO



1. Composición química
2. Propiedades físicas

CONSUMIDOR



1. Hambitos familiares
2. Preferencias
3. Zona geográfica
4. Religión

SENTIDOS



- Vista
- Olfato
- Oido
- Gusto
- Tacto

ORDEN DE  
LOS  
SENTIDOS



1. Vista: por color / apariencia
2. Olor: agradable/ desagradable
3. Tacto: textura
4. Gusto: sabores
5. Oido: sonidos que producen los alimentos

# CONCLUSIÓN

Las influencias sensoriales en los alimentos no pareciera ser un tema de gran relevanciá ya que no nos damos cuenta que si lo tiene, por que gracias a nuestros sentidos podemos elegir un alimento de nuestro agrado, aveces por las prisas, por que podemos llegar ser un poco distraidos o simplemente es algo que ya hacemos en automatico entonces podemos definir que las influencias sensoriales en alimentos seria:

ALIMENTO → PERSONA → INTERACCIÓN = ACEPTACIÓN/RECHAZO

A mi me gusta decirle:  
PRUEBA Y ERROR

