



UNIVERSIDAD DEL SURESTE CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICION

MATERIA: PSICOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

Influencias sensoriales de los alimentos

DOCENTE: ITALIA YAMILETH HERNADEZ FIGUEROA

ALUMNA: DIANA FRANCELIA BRIONES RAMIREZ

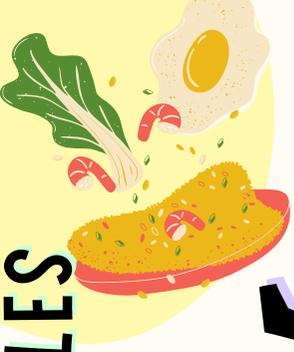
FECHA DE ENTREGA: SABADO, 8 DE JULIO 2023



INFLUENCIAS SENSORIALES

DE LOS

ALIMENTOS



VISTA



Es la manera en la que percibimos el alimento, su forma, color y tamaño, gracias a esto podemos saber si el alimento es apto para ser ingerido



OLFATO

Este nos ayuda a percibir los aromas del alimento lo cual será determinante para saber el grado de madurez de las frutas y verduras

TACTO



Este sentido nos ayuda a sentir la textura del alimento, nos muestra las diferentes texturas y temperaturas, lo que hace que nuestras percepciones sobre un mismo plato cambien

GUSTO

En este sentido percibiremos los sabores (acido, amargo, umami, dulce y salado).



OIDO



El oído es el ultimo de los sentidos que percibimos al haber elegido un alimento, a través del crujir de ciertos alimentos podemos saber su frescura.

Conclusión:

Los sentidos juegan un papel fundamental en nuestra vida diaria, especialmente cuando se trata de seleccionar los alimentos que consumimos. Nuestros sentido del gusto, olfato, vista, tacto e incluso el oído desempeñan un papel importante al elegir que alimento disfrutaremos. Cada sentido desempeña un papel importante. Por ejemplo; gracias al gusto podemos percibir si un alimento esta amargo, esto nos puede indicar de que este se encuentra en mal estado o es toxico, mientras que un sabor dulce puede ser indicativo de un alimento rico en energía. El sentido del olfato nos ayuda a despertar nuestro apetito y anticipar el sabor de lo que estamos a punto de comer asi como alertarnos si un alimento esta en mal estado ya que podemos detectar olores rancios. El sentido de la vista influye en si un alimento se nos hace visualmente atractivo, el sentido del tacto nos permite evaluar la consistencia de los alimentos y por ultimo el oído en el sonido que se produce al consumir un alimento.