

Universidad del sureste



MARIO PEREZ MARTINEZ

PSICOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

LIC. ITALIA YAMILETH

CUADRO SINOPTICO

INFLUENCIAS SENSORIALES

NUTRICION



INFLUENCIA SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

-QUE ES?

acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con la sensación que experimenta al observarlos y/o ingerirlos.

es una función primaria del ser humano. Este, desde su infancia, y de forma más o menos consciente

-COMO INFLUYE LOS SENTIDOS EN LOS ALIMENTOS

Los sentidos tienen mucha influencia en la manera en la que nos enfrentamos a la comida.

La vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto ayudan a detectar los sabores, los aromas y las texturas de los alimentos, lo que influye en la percepción del sabor y nuestra sensación de saciedad

-SENTIDOS QUE PERMITEN LA ATRACCION DE LOS ALIMENTOS

Los sentidos del gusto y del olfato son cruciales para la percepción del sabor de los alimentos

otros tipos de estímulos, como los cognitivos, los auditivos, los visuales y los táctiles, ya que una visión en conjunto de todos ellos, nos podría ayudar a crear nuevas estrategias

-QUE FACTOR DETERMINA EL SABOR DEL ALIMENTO

80% por el olfato y el 20% restante por el paladar y la lengua.

Por eso cuando una persona está congestionada siente que los alimentos no tienen sabor El sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto

-ESTIMULOS SENSORIALES

SENSITIVOS: SON LOS VISUALES, AUDITIVOS Y TÁCTILES

se emiten señales a través de sonidos, colores, movimientos y otros tipos de actividades, los receptores que se localizan en las diferentes parte del cuerpo (piel, oído, ojos, boca, nariz)

-EFECTOS SENSORIALES

presión, dolor, calor y frío pueden ser percibidos estimulando la piel.

Por eso cuando una persona está congestionada siente que los alimentos no tienen sabor El sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto

CONCLUSION

evaluación objetiva de productos alimentarios a través del sentido humano bien entrenado. Las pruebas sensoriales implican métodos científicos para comprobar el aspecto, la textura, el olor y el sabor de un producto.

BIBLIOGRAFIA
ANTOLOGIA UDS
CARRERA NUTRICION 3 CUATRIMESTRE