



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Maestra: Julibeth Martínez Guillen

Grado: 3

Grupo: A

Actividad: Cuadro sinóptico

Materia: Psicología y retos nutricionales

Unidad 3

Comitán de Domínguez Chiapas (05 de julio de 2023)

**INFLUENCIAS
SENSORIALES EN LA
ELECCIÓN DE ALIMENTOS:
EXPERIENCIA VS
PREFERENCIAS INNATAS.**

**ANALISIS
SENSORIAL**

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

**ANALISIS
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

**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.

**ANALISIS
SENSORIAL**

La herramienta básica son las personas, en lugar de utilizar una máquina, el instrumento de medición es el ser humano, ya que es un ser sensitivo, sensible, y una máquina no puede dar los resultados que se necesitan para realizar un evaluación efectiva.

**ANALISIS
SENSORIAL**

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.

BIBLIOGRAFÍA

Antología de UDS (2023) – Unidad 3 “Elecciones de alimentos” Pág. 62 - 64