

PSICOLOGÍA Y RETOS NUTRICIONALES

ALUMNA: YADIRA GUADALUPE MORALES RAMÍREZ.

ESCUELA. UNIVERSIDAD DEL SURESTE "UDS".

CATEDRÁTICA. JULIBETH MARTÍNEZ GUILLEN.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD. PSICOLOGÍA Y RETOS NUTRICIONALES.

TERCER CUATRIMESTRE, GRUPO A.

LUGAR Y FECHA. COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS. JULIO DE 2023.

ELECCIONES DE ALIMENTOS

LA ELECCIÓN DE COMIDA

DESARROLLO DE PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

ETIQUETADO NUTRICIONAL

ES IMPORTANTE

EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ETIQUETADO DE SEMÁFORO

DESTACA LA IMPORTANCIA

PUEDE COMPRENDERSE EN RELACIÓN

ES UN INSTRUMENTO

QUE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

EN LOS ALIMENTOS

OBLIGATORIA, DEBE INCLUIR

DA INFORMACIÓN SOBRE EL NIVEL

LOS COLORES USADOS SON

- Del aprendizaje
- La experiencia

- Con el
- Contacto
 - Alimento
 - Aprendizaje social
 - aprendizaje asociativo

- Que se utiliza para comunicar información sobre
- La composición y valor nutricional de los alimentos

Sea apropiada y comprensible para el consumidor

Es una herramienta que ayuda a tomar una valiosa decisión

- Valor energético
- Cantidades de grasas
- Ácidos grasos saturados
- Hidratos de carbono
- Azúcares
- Proteínas
- Sal

De los nutrientes individuales en el producto

- Rojo
- Amarillo
- Verde

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

EL ANÁLISIS SENSORIAL

ES UNA DISCIPLINA

Para conocer propiedades organolépticas de los alimentos

LA EVALUACIÓN SENSORIAL

ES INNATA EN EL HOMBRE

Ya que desde que consumimos algo { Se hace un juicio de él

EL ANÁLISIS SENSORIAL

SE REALIZA

A través de los sentidos

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

ES UN INSTRUMENTO EFICAZ

Para el control de calidad y aceptación de un alimento

PARA COMERCIALIZAR UN ALIMENTO

DEBE CUMPLIR REQUISITOS

Como {

- Higiene
- Inocuidad
- Calidad del producto

LA HERRAMIENTA PRINCIPAL

PARA UN ANÁLISIS SENSORIAL

Es el humano { Ya que es sensitivo y sensible

LOS CATADORES

DEBEN ESTAR ENTRENADOS

Para que puedan dar resultados objetivos

UN ANÁLISIS

ES CON FIN

De encontrar una fórmula que { Que le agrade al consumidor

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

ESTUDIOS

HAN DEMOSTRADO QUE LOS BEBES

Que prefieren sustancias de sabor dulce

YUDKIN

DECÍA QUE LA ELECCIÓN DE COMIDA

Incluye factores como

- Físicos
- Sociales
- Psicológicos

SHEPHERD DESCRIBE

FACTORES EXTERNOS

Como

- Tipos de alimento
- Contexto social
- Contexto cultural

FACTORES INTERNOS AL INDIVIDUO

Como

- Personalidad
- Factores sensoriales
- Cogniciones

FACTORES QUE INFLUYEN

EN LA ELECCIÓN DE COMIDA

- Atractivo sensorial
- Costes de la salud
- Comodidad de su adquisición
- Regulación del humor
- Contenido natural de la comida
- Preocupaciones éticas relativas a la manufactura
- País de origen

BIBLIOGRAFÍA

**ANTOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS) DEL AÑO 2023 DE
PSICOLOGÍA Y RETOS NUTRICIONALES (59-64)**

