

UNIDAD III

PSICOLOGÍA Y
RETOS
NUTRICIONALES

ANGEL GABIEL OJEDA ALTUZAR



**EXPERIENCIA
VS
PREFERENCIAS
INNATAS.**



ANALISIS



El análisis 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.

LA EVALUACIÓN



La 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

RELACIÓN



relación de la comida es el resultado de un complicado conjunto de procesos caracterizados de muy diversas maneras. Las investigaciones más antiguas (Yudkin, 1956) decía que la elección de la comida estaba incluida por factores físicos, factores sociales y factores psicológicos.

GESTIÓN



En general el análisis 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.

