

PSICOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos



profesora: Martínez Guillen Julibeth

ACTIVIDAD:CUADRO SINOPTICO

3 CUATRIMESTRE

Bibliografía

(Sureste et al., s/f)

Sureste, D., Nutricionales, R., & Cuatrimestre, T. (s/f). Com.mx. Recuperado el 6 de julio de 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/730f9fba6cbe6517c5fc3628db50502b-LC-LNU301.pdf>



PSICOLOGIA Y
RETOS
NUTRICIONALES

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

El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos estos puede servir en:

- industria farmacéutica
- cosméticos
- entre otros
- también 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
- calidad del producto

Las investigaciones más antiguas (Yudkin, 1956) decía que la elección de la comida estaba incluida por factores:

- físicos,
- factores sociales
- factores psicológicos

- Shepherd describía que los factores que influyen en la elección comida como externos

