

**Nombre de alumno: Diana Isabel  
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Julibeth  
Martínez Guillén.**

**Nombre del trabajo: Cuadro  
sinóptico.**

**Materia: Psicología y retos  
nutricionales.**

**Grado: 3°**

**Grupo: A**

# Influencias sensoriales en la elección de alimentos

Experiencia vs preferencias innatas



## Análisis sensorial

Definición

Disciplina útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos.

¿Cómo se realiza?

Através de los sentidos, los cuales deben estar bien desarrollados para emitir un juicio objetivo.

Aplicaciones

- Control de calidad
- Aceptabilidad de un alimento (Inocuidad y calidad), para comercializarse.

Herramienta básica

Es el ser humano, por ser sensible. Se requieren condiciones adecuadas (tiempo, espacio y entorno)

Finalidad

Encontrar la fórmula que le agrade al consumidor.

## Evaluación sensorial

Definición

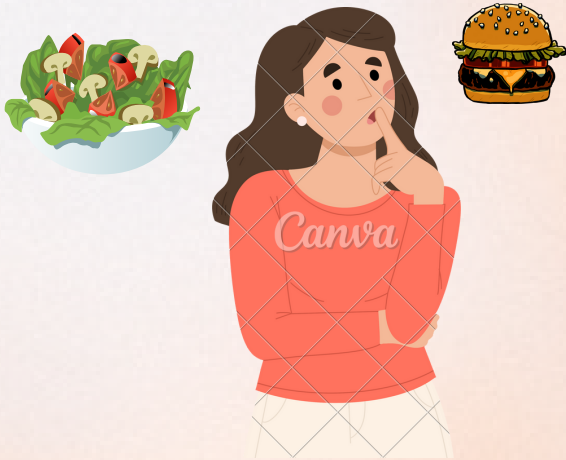
Es innata en el hombre, después de probar un alimento decide si le gusta o no.

Preferencia innata

Según Desor, Maller, Turner y Denton existe preferencia por lo dulce y salado.

# Influencias sensoriales en la elección de alimentos

Experiencia vs preferencias innatas



Factores que influyen en elección de alimentos

(Shepherd)

Externos

Tipos de alimento, contexto social y cultural.

Internos

Personalidad, factores sensoriales y cogniciones.

## Bibliografía.

- Universidad del sureste (2023). Psicología y retos nutricionales, tercer cuatrimestre.PDF  
Comitán de Domínguez, Chiapas.