

**Alumno (a): Norma Daniela Villatoro
Monzon**

Asesor academico: Julibeth Martinez

Materia: Psicología y Retos nutricionales

ACTIVIDAD: CUADRO SINOPTICO

Grado y grupo: LNU-3



influencias sensoriales en la eleccion de alimetos
PSICOLOGIA

experiencia vs preferencias



ANALISIS SENSORIAL
una disciplina muy util para conocer las propiedades organolepticas de cada uno de los alimentos

EVALUACION SENSORIAL
inata para el hombre ya que es desde el momento en que se prueba.

ANALISIS SENSORIAL
se encuentra en los alimentos y es eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento



Por ejemplo:

- productos farmaceuticos
- cosméticos

se hace un juicio

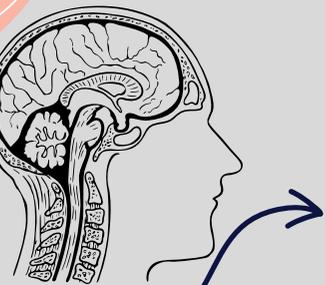
- El gusto
- disgusto
- describe y reconoce sus características

debe de cumplir_

- higiene
- inocuidad
- calidad del producto

influencias sensoriales en la elección de alimentos

PSICOLOGIA



experiencia vs preferencias

ANALISIS SENSORIAL

se realiza a través de los sentidos, para estos los sentidos deben ser bien desarrollados

emitir

resultado objetivo

y no subjetivo

HERRAMIENTAS

se encuentra la básica y la principal para llevar a cabo el análisis sensorial y son las personas

en lugar de:

utilizar maquinas

instrumentos de medicion

el ser humano es sensible y sensitivo

ANALISIS SENSORIAL

para llevar acabo se necesita que se de en condiciones adecuadas para que estas no fluyan de manera negativa

se necesitan

tiempo

espacio

entorno

Antologia UDS pagina (62-64)
Universidad del Sureste