

**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
- cosmeticos

se hace un juicio

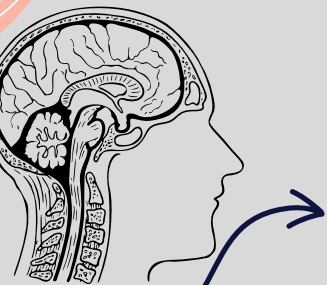
- El gusto
- disgusto
- describe y reconoce sus caracteristicas

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**