

PSICOLOGÍA Y RETOS NUTRICIONALES

 UDS

Profesora: Julibeth Martínez Guillen

Alumno: Carlos Armando Torres de
León

3er cuatrimestre en nutrición

BIBLIOGRAFÍA:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/730f9fba6cbe6517c5fc3628db50502b-LC-LNU301.pdf>

Influencias sensoriales en la elección de alimentos: experiencia vs preferencias innatas

ANÁLISIS SENSORIAL

- Evaluación sensorial innata en el hombre
- Juicio sobre gustos y disgustos
- Descripción y reconocimiento de características (sabor, olor, textura, etc.)
- Necesidad de sentidos bien desarrollados para resultados objetivos

CONTROL DE CALIDAD Y ACEPTABILIDAD DEL ALIMENTO

- Cumplimiento de requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto
- Requisitos adicionales para productos con nombre comercial reconocido

HERRAMIENTA DE MEDICIÓN

- Ser humano como instrumento de medición principal
- Sensibilidad y capacidad de evaluación
- Importancia de la subjetividad en el análisis sensorial

RESULTADOS EFECTIVOS

- Capacidad humana para realizar evaluaciones efectivas
- Sensibilidad y respuesta ante las características del alimento