

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Julibeth Martínez

Nombre Trabajo:

Cuadro sinóptico

Materia:

Psicología y retos nutricionales

Grado:

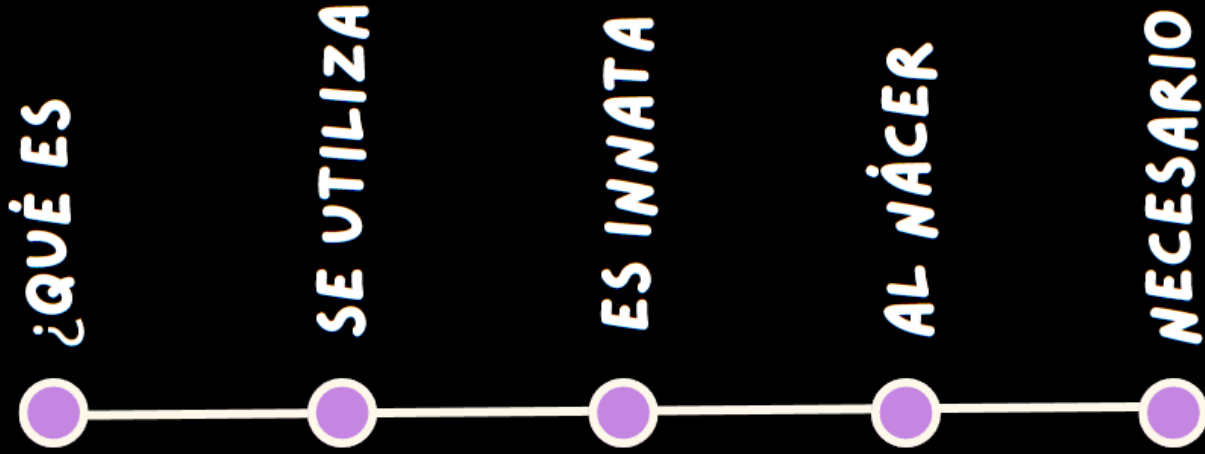
Tercer Cuatrimestre

Grupo:

LNU-03

INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS

EXPERIENCIA VS PREFERENCIAS INNATAS



- Disciplina útil para propiedades organolépticas.
- Instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento
- Debe cumplir requisitos: { **higiene, inocuidad, calidad.**
- Expresiones faciales
- Conducta de succión
- Como índice de preferencia**
- En el momento que prueba algún producto
- Se ve si le gusta o disgusta
- Describe y reconoce: sabor, olor, textura, etc
- Se presenta de manera innata
- Los estudios lo han demostrada
- Ciertos alimentos: **Salado y Dulce**
- Condiciones adecuadas (**tiempo, espacio, entorno**)
- Personas en lugar de maquinas
- Los catadores deben estar más entrenados