

Elección de los alimentos

PSICOLOGÍA Y RETOS NUTRICIONALES



MAESTRA: Julibeth Martinez Guillen.

ALUMNA: Karol Figueroa Morales.

INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS: EXPERIENCIA VS PREFERENCIAS INNATAS.

ANÁLISIS SENSORIALES

¿QUÉ ES?

Disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos

La evaluación sensorial es innata en el hombre

Bebes recién nacidos prefieren de forma innata determinados alimentos, prefieren los dulces y salados

USO Y A TRAVÉS DE LO QUE SE UTILIZA

- Se realiza a través de los 5 sentidos
- Instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad del alimento

Gusto, tacto, vista, olfato y oído

ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Herramienta básica o principal son las personas

Es necesario que se den condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados

INVESTIGACIONES MÁS ANTIGUAS

(Yudkin, 1956) decía que la elección de la comida estaba incluida por factores físicos, sociales y psicológicos.

Shepherd describía que los factores que influyen en la elección comida eran como externos o internos.

FACTORES QUE INFLUYEN

Atractivo sensorial, costes de la salud, comodidad de su adquisición, regulación del humor, contenido natural de la comida y preocupaciones éticas relativas a la manufactura y país de origen.

BIBLIOGRAFÍA: Universidad del
Sureste (2023) Antología de psicología y
retos nutricionales.