



SUPERNOTA

GOMEZ ESCOBAR JONATHAN JOSUE

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. EN NUTRICION

MATERIA :FISIOCOLOGIA Y RETOS NUTRICIONALES

3ER CUATRIMESTRE

DOCENTE : LUNA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

FECHA : 5/07/2025



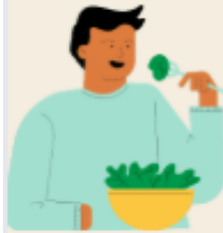
ELECCION DE LOS ALIMENTOS



INFLUENCIAS FISIOLÓGICAS EN LA ELECCION DE ALIMENTOS

El principal factor impulsor de la alimentación es, obviamente, el hambre, pero lo que decidimos comer no está determinado únicamente por las necesidades fisiológicas o nutricionales. Algunos de los demás factores que influyen en la elección de los alimentos son:

- Determinantes biológicos como el hambre, el apetito y el sentido del gusto
- Determinantes económicos como el coste, los ingresos y la disponibilidad en el mercado
- Determinantes físicos como el acceso, la educación, las capacidades personales (por ejemplo, para cocinar) y el tiempo disponible



INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA ELECCION DE ALIMENTOS: EXPERIENCIAS VS PREFERENCIAS INNATAS

Los sabores de la dieta de la madre se transmiten a través del líquido amniótico y de la lactancia materna y los lactantes comienzan a desarrollar **preferencias** por los sabores a los que están expuestos en forma repetida.

VALORACION SENSORIAL

es decir que puedes tener sabores
textura aroma con los alimentos tan solo
comerlos es decir puede comer y
evaluar el alimentos en el mercado



EVALUACION SENSORIAL

en la practica comimos muchas cosas raras que no conociamos con los compañeros y algunas cosas de los alimentos no me gustaron porque sabian su aroma y textura mul mal pero los probamos y fisiologicas nos hacian creer que eran cosas muy fuertes en el aroma o sabor y la mente nos hacia creer eso

