

Actividad de unidad

Nombre del Alumno: Alessandra Guillén Aguilar

Nombre del tema: ELECCION DE ALIMENTOS

Nombre de la Materia: PSICOLOGIA EN LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: Julibeth Martinez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: III

Sensorial

Influye de manera decisiva en la elección de alimentos porque es el primer filtro que utiliza el ser humano para aceptar o rechazar lo que va a consumir.

Analisis sensorial

Análisis sensorial: Evaluación de propiedades organolépticas (sabor, olor, textura).

Herramienta útil en alimentos. fármacos, cosméticos.

Preferencias innatas vs. experiencia

- Desde el nacimiento se hacen juicios sensoriales.
- Experiencias previas influyen en el gusto.

- Importancia: Control de calidad, aceptación del consumidor.
- Instrumento de análisis: Ser humano (no máquinas).

FISIOLOGÍCA

influye en la elección de alimentos porque está relacionada con las necesidades biológicas y respuestas del cuerpo que guían lo que comemos, cuándo y cuánto.

- Relación alimentos-respuestas fisiológicas
- Aversión tras efectos negativos (ej. mariscos y molestias).
- Emparejamiento con sensación de saciedad.
- Factores biológicos
- Apetito, palatabilidad, hambre y saciedad.

- -Relación alimentos-respuestas fisiológicas
- Aversión tras efectos negativos (ej. mariscos y molestias).
- Emparejamiento con sensación de saciedad.
 - -Factores biológicos
- Apetito, palatabilidad, hambre y saciedad.

Psicobiológica y sociopsicológica

Influye porque integra emociones, pensamientos, entorno social y cultura en nuestras decisiones alimentarias.

- -Hambre y saciedad Hambre: impulso o deseo consciente de comer.
 - Saciedad: señal de haber comido suficiente.
 - -Enfoque psicofisiológico Interacción: cognición – conducta – fisiología.

 - Olor v sabor: claves en

- Sabores dulces, grasos y salados muy influyentes.
- Preferencias amargas relacionadas con ingesta energética.



- Aspecto visual: luz, grasa visible.
- preferencia.



ELECCIÓN

ALIMENTOS