



# **Mi Universidad**

## **Cuadro sinoptico**

*Nombre del Alumno: Giezy Magdiel Morales Roblero*

*Nombre del tema : cuadro sinóptico*

*Parcial : 3*

*Nombre de la Materia: psicología y retos nutricionales*

*Nombre del profesor: Julieth Martínez guillen*

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

El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos, así como de productos de la industria farmacéutica, cosméticos, etc., por medio de los sentidos. La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se

#### Herramientas

La herramienta básica o principal para llevar a cabo el análisis sensorial son las personas, en lugar de utilizar una máquina, el instrumento de medición es el ser humano, ya que el ser humano es un ser sensitivo, sensible, y una máquina no puede dar los resultados que se necesitan para realizar un evaluación efectiva

(Desor, Maller y Turner, 1973) y la sal (Denton, 1982)

informa, no obstante que los niños de seis meses acostumbrados beber agua edulcorada la consumían más que los bebes que no estaban habituados. Parece que incluso la aparente preferencia intrínseca de los sabores dulces puede modificarse merced a la familiaridad. Es más, dada la enorme diversidad cultural relativa a las preferencias alimentarias

#### La relación de la comida

el resultado de un complicado conjunto de procesos caracterizados de muy diversas maneras. Las investigaciones más antiguas (Yudkin, 1956) decía que la elección de la comida estaba incluida por factores físicos, factores sociales y factores psicológicos

### 3.2 Influencias fisiológicas en la elección de alimentos

Algunos estudios han examinado también la relación entre los alimentos y las respuestas fisiológicas a la ingesta de comida. Hay una amplia bibliografía que ilustra la adquisición de aversiones alimentarias tras padecer consecuencias gastrointestinales negativas (García, Hanksn y Rusianiak, 1974)

#### Consejo Europeo

Da Información sobre la Alimentación (Eufic), existe una gran variedad de factores que influyen en la elección de los alimentos. Las características biológicas determinan la selección de ciertos alimentos y el papel del apetito, la palatabilidad y el gusto

#### Las sensaciones de hambre y saciedad

son el resultado de procesos fisiológicos complejos. Como respuesta a señales específicas (por ejemplo, la disminución de la cantidad de nutrientes en la sangre o sensación de vacío en el estómago), aparece la sensación de hambre y surge la necesidad de comer.

#### La palatabilidad

es proporcional al placer que experimentamos al comer un alimento específico. Esta cualidad depende de las propiedades organolépticas del alimento como, por ejemplo, su sabor

### 3.3 aproximaciones psicobiológicas y sociopsicologicas hacia la elección de alimentos



