



Mapa Sinóptico

Nombre del Alumno: María Fernanda López Aguilar

Nombre del tema: Elección de Alimentos

Parcial: 3°

Nombre de la Materia: Psicología y Retos Nutricionales

Nombre del profesor: Julibeth Martínez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: Tercer Cuatrimestre.

04/Julio/2025



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

Análisis Sensorial

Disciplina que evalúa las propiedades organolépticas de los alimentos a través de los sentidos, así como herramienta eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento. Las personas son el instrumento de medición, no máquinas

Se realiza a través de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto, oído)

Preferencias Innatas vs. Experiencia

Preferencias Innatas

- Bebés recién nacidos prefieren sabores dulces y salados
- Puede modificarse mediante la familiaridad

Experiencia

- La elección de alimentos es un fenómeno complejo que involucra factores culturales, sociales y psicológicos
- La información acerca del grupo étnico es un predictor importante de las preferencias alimentarias

Factores que Influyen en la Elección de Alimentos

Externos

- Tipo de alimento
- Contexto social y cultural

Internos

- Personalidad
- Factores sensoriales
- Cogniciones

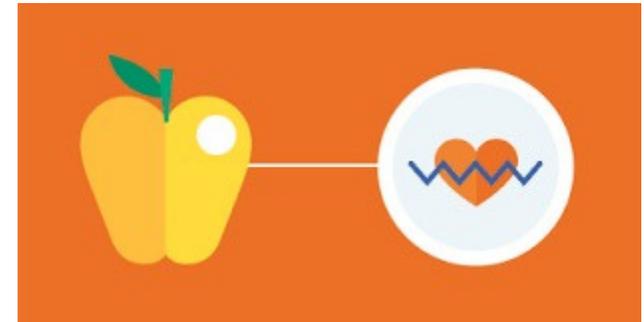
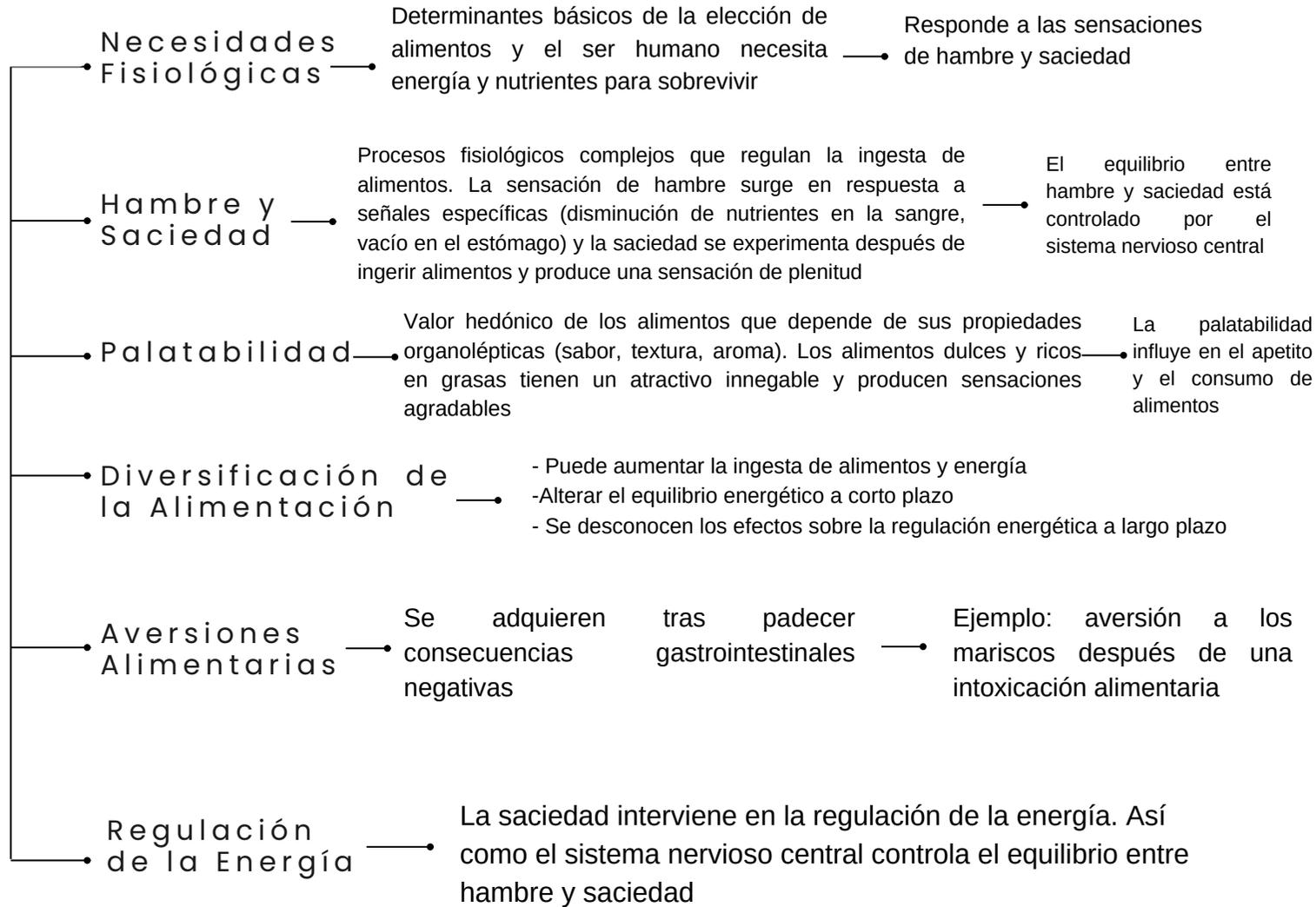
Motivaciones

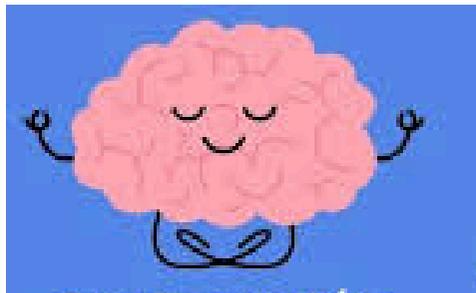
- Atractivo sensorial
- Costes de la salud
- Comodidad de su adquisición
- Regulación del humor
- Contenido natural de la comida
- Preocupaciones éticas relativas a la manufactura y al país de origen



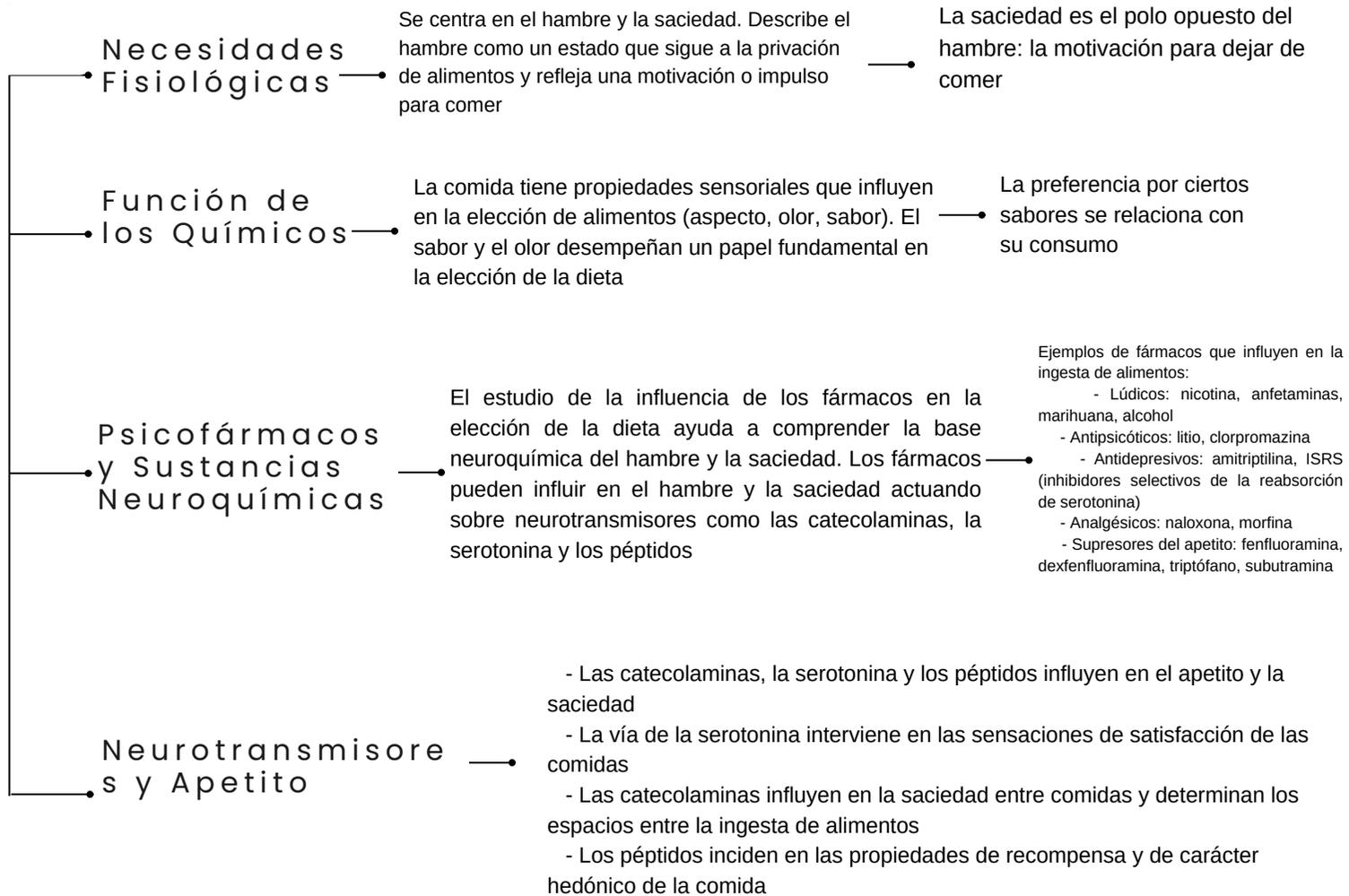


Influencias fisiológicas en la elección de alimentos





Aproximaciones psicobiológicas y sociopsicologicas hacia la elección de alimentos



ELABORÓ: María Fernanda López Aguilar

