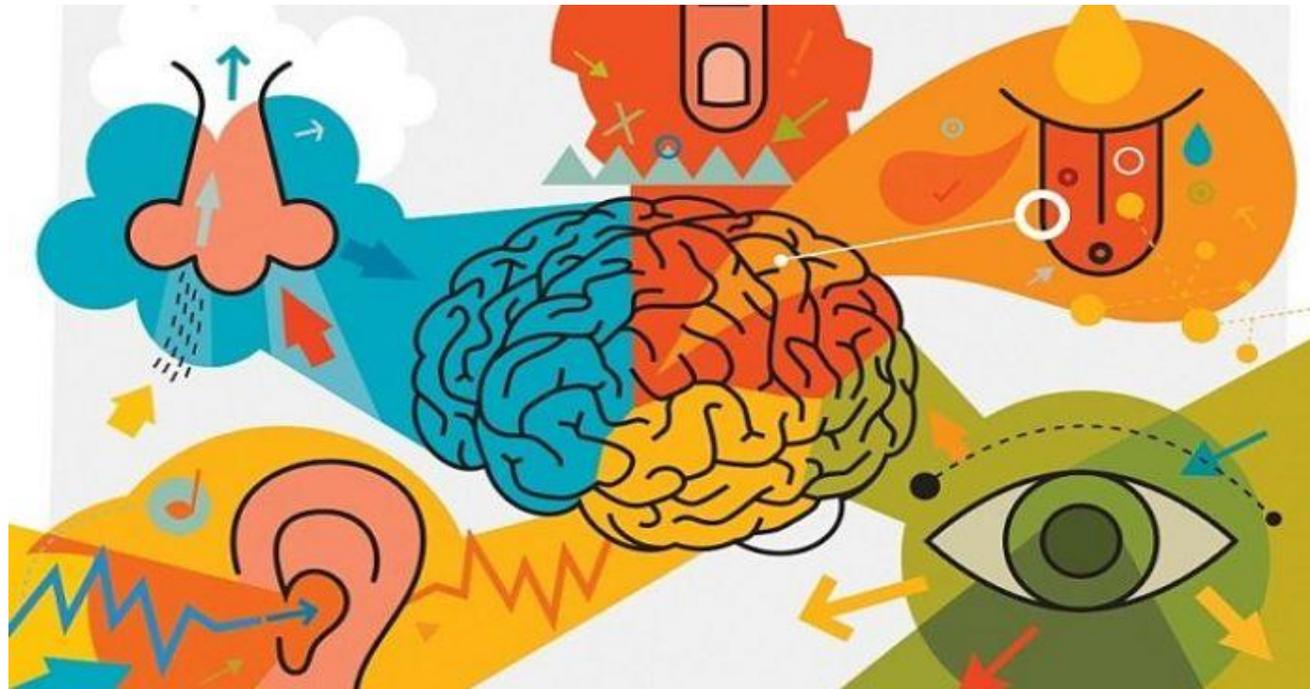


UNIDAD: SENSACION Y PERCEPCIÓN

TEMA: NATURALEZA DEL PROCESO PERCEPTUAL

¿QUÉ ES LA PERCEPCIÓN

- Deriva del término latino *perceptio* y describe tanto a la acción como a la consecuencia de percibir (es decir, de tener la capacidad para recibir mediante los sentidos las imágenes, impresiones o sensaciones externas, o comprender y conocer algo).



NATURALEZA DEL PROCESO PERCEPTUAL

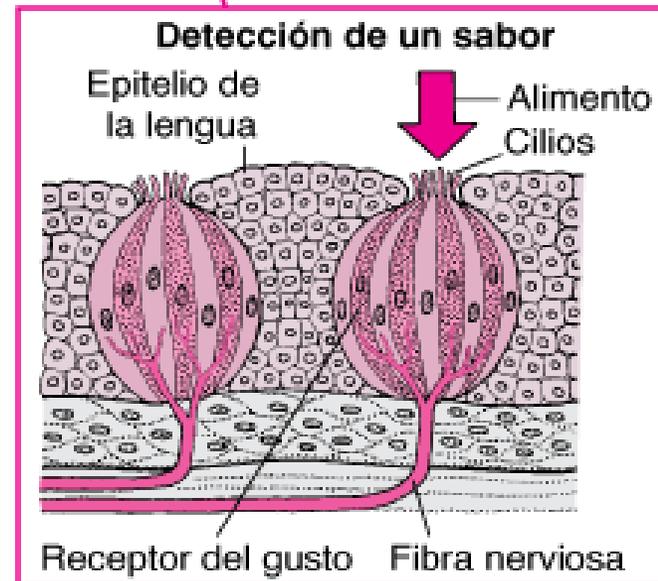
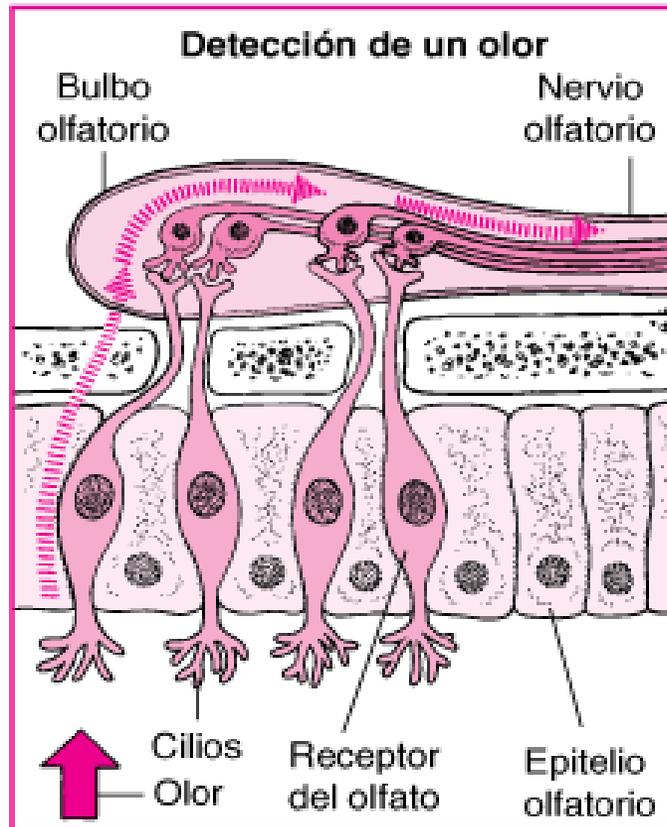
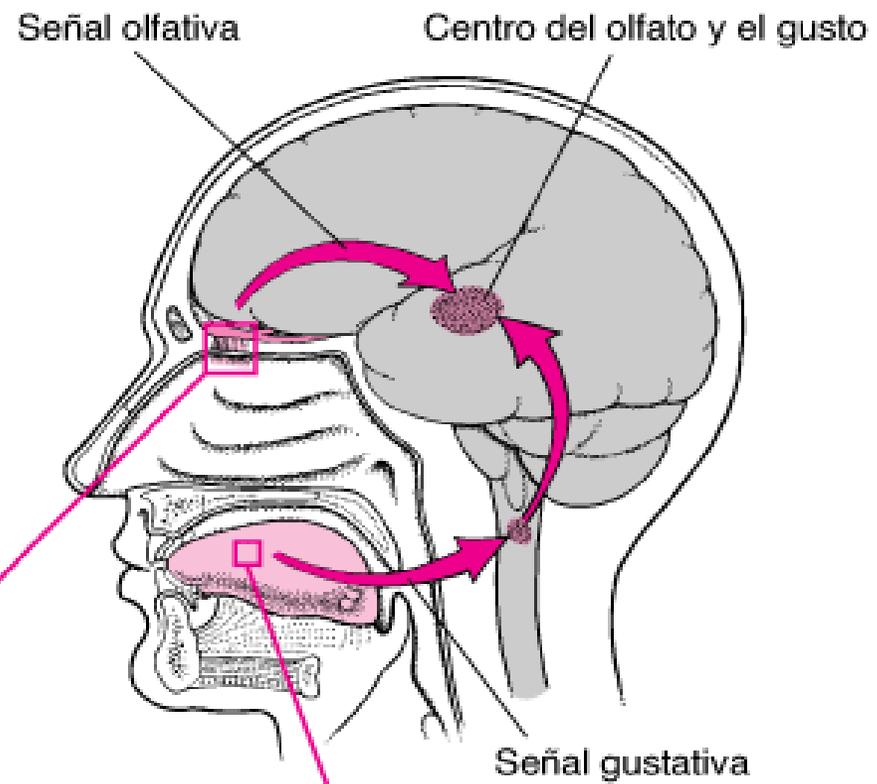
- La percepción es el primer proceso cognoscitivo, a través del cual los sujetos captan información del entorno, la razón de esta información es que usa la que está implícita en los estímulos captados por los sistemas sensoriales y que permiten al individuo animal (incluyendo al ser humano) formar una representación de la realidad de su entorno.

OIDO

- El sonido codifica la actividad mecánica en el entorno a través de las vibraciones de las moléculas de aire que transmiten las que acontecen en las superficies de los objetos al moverse, chocar, rozar, quebrarse, etc. En este caso son muy útiles las vibraciones generadas en los sistemas de vocalización de los organismos, que transmiten señales de un organismo a otro de la misma especie, útiles para la supervivencia y la actividad colectiva de las especies sociales. El caso extremo es el lenguaje en el hombre.

OLFATO Y GUSTO

- El olfato y el gusto informan de la naturaleza química de los objetos, pudiendo estos ser otras plantas y animales de interés como potenciales presas (alimento), depredadores o parejas. El olfato capta las partículas que se desprenden y disuelven en el aire, captando información a distancia, mientras que el gusto requiere que las sustancias entren a la boca, se disuelvan en la saliva y entren en contacto con la lengua.
- Ambos trabajan en sincronía. La percepción del sabor de los alimentos tiene más de olfativo que gustativo. Existe en realidad como fenómeno psíquico complejo, la percepción, el resultado de la interpretación de esas impresiones sensibles por medio de una serie de estructuras psíquicas que no proceden ya de la estimulación del medio, sino que pertenecen al sujeto



TACTO

- Es un sistema complejo de captación de información del contacto con los objetos por parte de la piel, pero es más intrincado de lo que se suponía, por lo que Gibson propuso denominarle sistema háptico, ya que involucra las tradicionales sensaciones táctiles de presión, temperatura y dolor, todo esto mediante diversos corpúsculos receptores insertos en la piel, pero además las sensaciones de las articulaciones de los huesos, los tendones y los músculos, que proporcionan información acerca de la naturaleza mecánica, ubicación y forma de los objetos con los que se entra en contacto.

- El sistema háptico trabaja en estrecha coordinación con la quinesia que permite captar el movimiento de la cabeza en el espacio (rotaciones y desplazamientos) y combinando con la propiocepción, que son las sensaciones antes mencionadas, relacionadas con los músculos, los tendones y las articulaciones, permite captar el movimiento del resto del cuerpo, con lo que se tiene una percepción global del movimiento corporal y su relación con el contacto con los objetos.



VISTA

- La luz, codifica la información sobre la distribución de la materia-energía en el espacio-tiempo, permitiendo una representación de los objetos en el espacio, su movimiento y la emisión de energía lumínica.



PROCESO DE PERCEPCION

- Comienza con un objeto del mundo real, llamado el *estímulo distal* u *objeto distal*.

=

Gracias a las características de la luz, del sonido o algún otro proceso físico, el objeto estimula los órganos sensoriales del cuerpo. Estos órganos sensoriales transforman la energía (que juega el papel de información entrante) en actividad neural, en un proceso llamado transducción. Los patrones de actividad neural que son así generados son llamados *estímulos proximales*. Estas señales neuronales son transmitidas al cerebro y procesadas. La recreación mental del estímulo distal es el *percepto*.

TIPOS DE PERCEPCION

- Tradicionalmente, los campos de investigación relacionados con la percepción están organizados según los sentidos clásicos: visión, audición, tacto, olfato y gusto. Sin embargo, la lista completa de sentidos relacionados con la percepción es mucho más amplia.

- Percepción visual, de los dos planos de la realidad externa (forma, color, movimiento);
- Percepción espacial, de las tres dimensiones de la realidad externa (profundidad);
- Percepción olfativa, de los olores;
- Percepción auditiva, de los ruidos y sonidos;
- Cenestesia, de los órganos internos;
- Percepción táctil, que combina los sentidos de la piel (presión, vibración, estiramiento);
- Percepción térmica, de las variaciones de temperatura (calor, frío);
- Percepción del dolor, de los estímulos nocivos;
- Percepción gustativa, de los sabores;

- Quimioestesia, de los sabores fuertes (no se encuentra comprometida en caso de lesión de las áreas gustativas u olfativas);
- Sinestesia, de un estímulo sensorial que se une subjetivamente a la experiencia de otro
- percepción del tiempo, del cambio (percibir implica la existencia de una reacción a una estimulación presente, reacción que puede analizarse en los planos fisiológico, de consciencia o de conducta;
- percepción de la forma, el resultado de la percepción del contorno y del contraste de las cosas, fundamentalmente a través de la vista y del tacto.