



Memoria sensorial

iBER@CiNAS

¿Nombra tu platillo favorito?

- ¿A que sabe?
- ¿Cómo huele?
- ¿Como se prepara?
- ¿Cómo es su textura?
- ¿Quién lo cocina?



Aporte de las plantas a la memoria sensorial

Cuerpo

Percibimos el mundo y el lugar que ocupamos

Mente

Creamos, analizamos, planeamos y viajamos

Alma

Nos conectamos con nosotros y con la divinidad



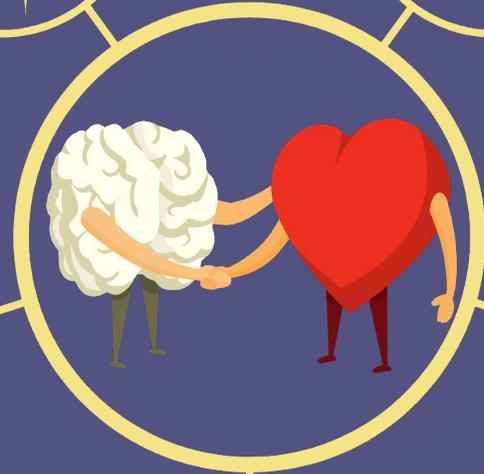
Memoria sensorial

El registro y representación de los objetos al tocarlos es parte importante de la memoria



Las imágenes van directamente al cerebro y fomentan el recuerdo

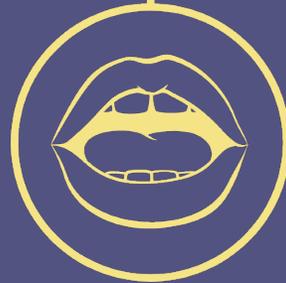
Las historias asociadas al alimentos nos evocan recuerdos



Poder evocativo: El olfato es el sentido mas importante a la hora de fortalecer un recuerdo



La combinación de sabor junto con el olor consigue un proceso complejo para la retención del recuerdo



Etiquetado Narrativo

“Según Slow Food la calidad de un producto alimentario es ante todo una narración.”

Producto

Territorio

Ingredientes

Técnica de Elaboración

Conservación

Formas/ Sugerencias de Uso



¿A que damos visibilidad con esta Etiqueta?

iBER@CINAS





Un producto solo es un producto
cuando dejamos de lado todo lo
que el contiene y todo aquello
que lo ha tocado y se convierte
en un alimento cuando le damos
el valor que el dinero no puede
comprar

iBER©CINAS