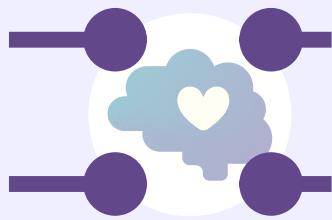


LA NEURODIVERGENCIA, ¿UN RETO PARA LA GASTRONOMÍA?

INTRODUCCION

OBJETIVOS

- **OBJETIVO GENERAL:** Identificar los retos que plantea la neurodivergencia a la gastronomía
- Explorar las posibilidades de intervención de la gastronomía y artes culinarias en la neurodivergencia
- 1. Identificar necesidades que puede cubrir la gastronomía...
- 2. Investigar si existe



PREGUNTAS

PREGUNTA GENERAL

¿Es la neurodivergencia un reto para el ámbito de la cocina en la Gastronomía y las Artes Culinarias?

PREGUNTAS SECUNDARIAS

- ¿Cuáles son estos retos que plantea la neurodivergencia a la Gastronomía?
- ¿Cómo se puede adaptar la cocina y el ambiente para disminuir los retos presentes?
- ¿Puede el arte culinario llegar a ser una herramienta de apoyo terapéutico para la neurodivergencia?
- ¿Existe alguna práctica real en la que se lleve a cabo una adaptación a favor de las personas neurodivergentes en la gastronomía?



METODOLOGÍA

1 TALLER PRACTICO CON GRUPOS DE PERSONAS NEURODIVERGENTES

RECETA 1

- Explicación, ambiente y pasos adaptados.
- Basada en estudio previo con profesionales.
- Objetivo: facilitar la experiencia y evitar obstáculos.

RECETA 2

- Mayor dificultad intencionada.
- Objetivo: observar síntomas y barreras sin adaptación.

2 Encuestas posteriores a cada receta:

- Para participantes y acompañantes.
- Evalúan sensaciones y percepciones.
- Buscan validar la eficacia de las adaptaciones.

3 Análisis final:

- Comparación entre ambas experiencias.
- Determinar si la receta adaptada mejora la participación y el aprendizaje.

RESULTADOS ESPERADOS

HIPÓTESIS GENERADAS A PARTIR DE LA PRIMERA FASE DE INVESTIGACIÓN.

Dado que el para realizar los talleres, es preciso disponer permisos especiales en el Club Social 3, utilizado en estos momentos durante el periodo académico del semestre, tan solo podemos hablar de resultados esperados, a modo de hipótesis posibles, lo que es habitual en muchas investigaciones cualitativas.

A PARTIR DE LA HIPÓTESIS GENERAL DESCRITA (HG), Y TRAS LAS REFLEXIONES DE LOS HALLAZGOS TEÓRICOS, LA FORMULACIÓN DEL PLANTEAMIENTO AL COMITÉ DE ÉTICA, Y SOBRE TODO LAS ENTREVISTAS CON LOS TÉCNICOS EXPERTOS, PODEMOS PRESENTAR, NUEVOS INTERROGANTES E HIPÓTESIS DESCRIPTIVAS ESPECÍFICAS (HDE):

HDe1: No existe un concepto terapéutico como triada gastronomía-divergencia-neurociencia, a pesar de haber encontrado relación inter y transdisciplinar entre los tres términos.

HDe2: Las técnicas culinarias mejorarán la capacidad de concentración de las personas participantes en los talleres de cocina.

HDe3: Producto de la realización de los talleres, mejorará la autonomía de las personas participantes en los talleres de cocina.

HDe4: Producto de la realización de los talleres, mejorará la capacidad comunicativa y expresiva de las personas participantes en los talleres de cocina.

¿TE INTERESA?
¡BUSCANOS AQUÍ!



RESUMEN DE NUESTRO TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

