



MADRID



ESPACIO
ABIERTO

Maridaje sonoro. Sonido y percepción en la comida.





Maridaje sonoro. Sonido y percepción en la comida.

Taller experimental de neurogastronomía y sonido.

¿Sabías que la percepción de sabor, gusto y frescura de lo que comemos es alterada por el sonido que escuchamos en el momento de consumirla? ¿sabes que el que nos guste más o menos una comida depende mucho del entorno en el que estamos mientras comemos?

En este taller de experimentación gastrosonora amplificaremos sonidos al comer diferentes alimentos y observaremos si su sabor y propiedades son alteradas. Probaremos diferentes sonidos y músicas, y reflexionaremos sobre algo tan complejo y abstracto como la percepción del sabor.

Reflexionaremos sobre cómo nos afecta en la percepción del sabor cambios en la apariencia y propiedades de los alimentos, así como el entorno en el que los consumimos.

Un taller de experimentación sensorial para tomar conciencia de nuestra relación con los alimentos.

Fechas realizadas: 26 de octubre de 2025 y 19 de abril de 2026

Hora: 16:00 y 17:15

Duración: 60 min

Nº de participantes: 24 por sesión

Edad: a partir de los 7 años. Menores acompañados.

Disposición: Repartidos en 6 mesas de 4 personas.

Material empleado:

6 equipos completos de grabación (grabadora Zoom h1 + auriculares de diadema JVC + trípode empuñadura + tarjeta microSD + baterías)

Gaseosa + colorante alimentario + vasos + cucharas

Jardín sonor: Ordenador ableton set. tarjeta de sonido + cableado + hexagono de aluminio + Piedras de chocolate + Azúcar para arena de jardín + rastrillitos zen de madera

Juego operación + gominolas

Patatas fritas y bolsas de plástico blandas.

Bayetas, servilletas y papel cocina.

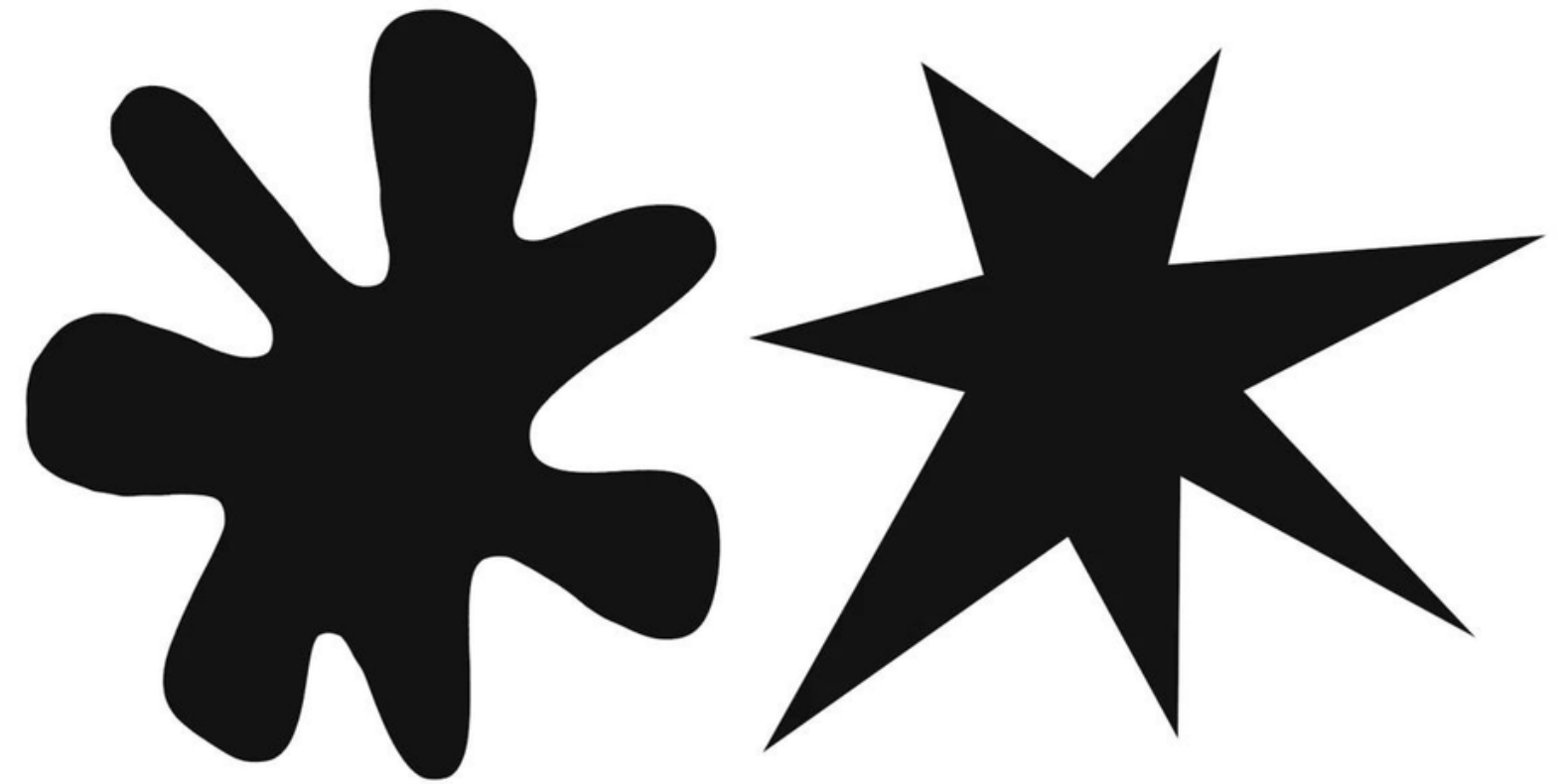
Taller impartido por: Angel Galán



Dinámica de la actividad

1 Sentidos y percepción del sabor

Nos presentamos y hablamos brevemente sobre los sentidos y cómo todos ellos influyen en la percepción del sabor. Comenzamos con el ejemplo de las formas “Buba” y “Kiki” y preguntamos sobre cuál es Buba y cuál es Kiki, cuál sería más dulce y cuál más ácida o amarga si tuvieran sabor.



Dinámica de la actividad

2 Frescura y sonido

Repartimos unas patatas fritas metidas en una bolsa de plástico blanda y pedimos que cojan y coman una.
Les preguntamos si les ha parecido crujiente.

Después repartimos el mismo tipo de patatas fritas en una bolsa de celofán típica de patatas. Esta bolsa es mucho más ruidosa y transmite una sensación de crujiente que nos da una expectativa de mayor frescor en el producto.

Preguntamos si estas les han parecido más crujientes.

A continuación repartimos las grabadoras y los auriculares y les pedimos que coman las patatas mientras se escuchan amplificadas por los auriculares. Esto aumenta aun más la percepción de frescura de las patatas.



Dinámica de la actividad



3 Refresco y sonido

Repartimos botellitas de gaseosa y pedimos que la sirvan y escuchen a través de las grabadoras con los auriculares puestos. Escuchamos el borboteo de las burbujas y cómo aumenta la sensación refrescante del refresco.



Dinámica de la actividad

4 Bebida y color

Repartimos colorante alimentario y pedimos que creen el color para dos refrescos.

Ponemos dos canciones muy diferentes entre sí, una canción de soul y otra de electrónica. Pedimos que creen el color del refresco que les sugiera cada canción y piensen un nombre para su nueva bebida.

Después hacemos una ronda en la que cada uno cuenta por qué ha creado ese color a cada canción.



Dinámica de la actividad

5 Jardín sonoro

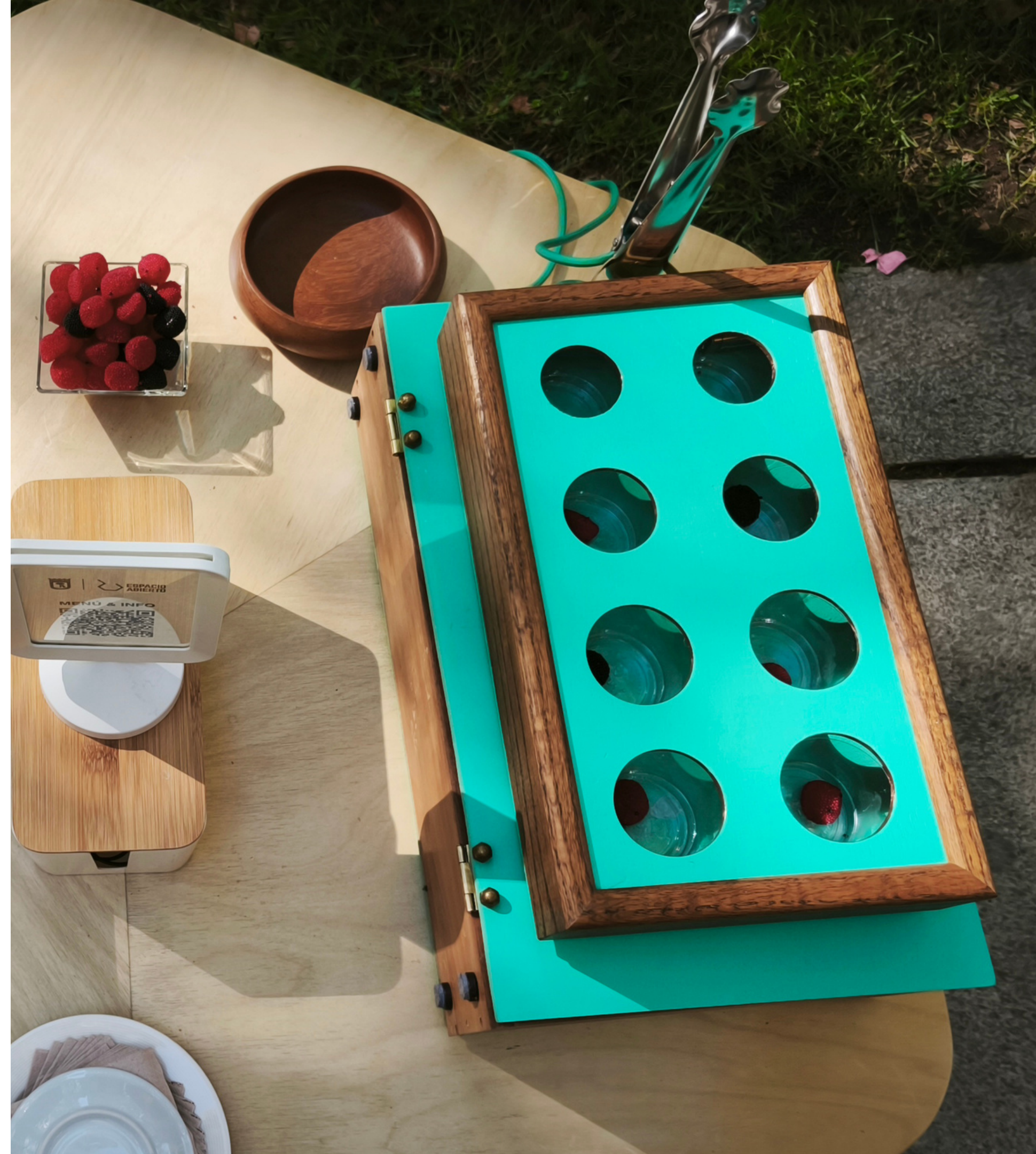
A través de nuestro jardín sonoro pedimos que creen dibujos arrastrando el rastrillito de madera sobre la cama de azúcar (a modo de arena comestible). Dibujarán y cogerán una roca. Estas rocas son un trampatojo ya que realmente son piedras comestibles de chocolate recubiertas de caramelo.



Dinámica de la actividad

6 Juego Operación

A través de una adaptación del clásico juego Operación veremos cómo afecta un sonido de alarma a nuestra acción. Dentro del juego hay gominolas que solamente podemos coger si no tocamos el borde y no suena la alarma.



Competencias educativas desarrolladas:

Competencia en comunicación lingüística (CCL)

Los participantes expresan sensaciones, describen percepciones del sabor y argumentan sus elecciones creativas (colores, músicas, nombres de bebidas). Se fomenta la ampliación del vocabulario sensorial y la comunicación oral en un contexto participativo.

Competencia matemática y en ciencia, tecnología y digital (CMCT / CD)

El taller introduce principios básicos de la neurogastronomía y la percepción sensorial. A través del uso de equipos de grabación y amplificación, los asistentes exploran cómo los estímulos auditivos influyen en la percepción del sabor, desarrollando pensamiento científico, observación y análisis.

Competencia personal, social y de aprender a aprender (CPSAA)

La actividad fomenta la toma de conciencia del propio cuerpo y de las sensaciones. Se promueve la reflexión individual y grupal, la comparación de percepciones y el reconocimiento de la subjetividad sensorial.

Competencia ciudadana (CC)

El trabajo en mesas, la cooperación durante las dinámicas y el respeto en los turnos de participación contribuyen al desarrollo de actitudes de convivencia, escucha activa y responsabilidad compartida.

Competencia emprendedora (CE)

La creación de bebidas imaginarias, elección de colores y asociación con músicas fomenta la creatividad, el pensamiento divergente y la iniciativa personal.

Competencia en conciencia y expresión cultural (CCEC)

La relación entre música, color, forma y sabor permite explorar conceptos estéticos y expresivos, favoreciendo una comprensión más rica de la experiencia artística y sensorial.

Tipos de aprendizaje que se fomentan

Aprendizaje experiencial

La comprensión se construye a partir de la manipulación de alimentos, escucha de sonidos, uso de dispositivos de grabación y experimentos directos.

Aprendizaje multisensorial

Los sentidos del gusto, oído, tacto y vista intervienen simultáneamente, reforzando la capacidad de integrar diferentes estímulos para generar significado.

Aprendizaje significativo

Se conecta la experiencia cotidiana de comer con nuevos conocimientos sobre percepción, sonido y neurogastronomía.

Aprendizaje cooperativo

Los participantes trabajan en pequeños grupos, comparten descubrimientos y reflexionan colectivamente.

Aprendizaje creativo

Se fomenta la creación de colores, nombres de bebidas, dibujos en el jardín sonoro y asociaciones libres entre música y sabor.

Aprendizaje reflexivo

Tras cada experimento se realiza una breve puesta en común para analizar resultados, comparar sensaciones y cuestionar percepciones previas.

Aprendizaje basado en retos

Actividades como el juego de Operación o el uso del jardín sonoro introducen pequeños desafíos que requieren precisión, concentración y control bajo estímulos sonoros.

Un taller diseñado e impartido por Angel Galán
para Espacio Abierto La Quinta de Los Molinos.

espacioabiertoqm.es

angelgalan.art

escaparatech.com