

IED COLEGIO FERNANDO MAZUERA VILLEGAS

JORNADA NOCTURNA.

CICLO CINCO: CUROS 5.01 y 5.02

AREA: FILOSOFIA

UNIDAD ESPECIAL: PROCESO DE CONOCIMIENTO.

FECHA: DEL 8 al 19 DE MARZO 2021.

DOCENTE: MIGUEL JIMENEZ RODRIGUEZ.

OBJETIVO: Conocer el proceso de conocimiento desde la etapa de la sensibilidad humana hasta la fase de conceptualización.

2. PROCESO DE CONOCIMIENTO.

¿QUE ES EL CONOCIMIENTO? -. Es una actividad esencial de todo individuo en su relación con su entorno es captar o procesar información acerca de lo que lo rodea. Este principio fundamental sitúa la actividad humana del conocer en un ámbito general propio de todos los seres de la naturaleza. El conocimiento, para el caso del ser humano, consiste en su actividad relativa al entorno que le permite existir y mantenerse y desarrollarse en su existencia. El caso específico humano incluye lo económico, social, político y cultural.

Conocer es averiguar por medio de capacidades intelectuales la naturaleza, cualidad y relaciones de las cosas. La palabra conocer proviene del vocablo latino cognoscere, formado por el prefijo co- (del latín cum), que significa "com", y el verbo "gnoscere", que expresa "saber o tener noción".

Para entender un poco el concepto de conocimiento, es necesario entender como ocurre este proceso en el ser humano, a partir de qué momento o instancia comienza este proceso y dónde termina. En este aspecto la psicología ofrece una ruta que comienza en las sensaciones para terminar en las elaboraciones conceptuales.

2.1 SENSACION y PERCEPCION:

DEFINICIÓN SENSACIÓN: Proceso según el cual los receptores sensoriales y el sistema nervioso reciben y representan la energía de los estímulos procedentes del entorno. La sensación es el procesamiento cerebral primario procedente de nuestros sentidos principales, es decir: VISTA, TACTO, OLFATO, GUSTO y OÍDO. Resulta difícil hablar de sensación sin mencionar la PERCEPCIÓN. La representación mental del mundo se consigue a través de la sensación; pero sin la capacidad para seleccionar, organizar e

interpretar nuestras sensaciones, ésta no sería posible. Este segundo proceso lo denominamos PERCEPCIÓN.

PROCESAMIENTO ASCENDENTE: análisis que se inicia en los receptores sensoriales y culmina con la integración de la información sensorial en el cerebro.

PROCESAMIENTO DESCENDENTE: proceso de la información guiado por operaciones mentales de alto nivel que permite construir las percepciones a partir de la experiencia y las expectativas.

Sus fases Dentro de un proceso de detección de información sensorial encontramos tres fases diferentes. 1. Fase física En ella el estímulo activa el órgano receptor sensorial correspondiente. 2. Fase fisiológica Se da una reacción en cadena en nuestro organismo, generando el conocido proceso de transducción por el cual la información sensorial se convierte en información neuronal y activando una serie de estructuras del sistema nervioso. 3. Fase psicológica, En esta última fase la persona es consciente de la sensación, lo que provoca una reacción o respuesta. Aquí entrar a formar parte del proceso de percepción.

Las personas nos encontramos en contacto constante con todo lo que nos rodea y la información que recibimos de nuestro entorno es la que nos permite interactuar con él de manera efectiva. Esta información viene dada por los diferentes tipos de sensaciones.

Habitualmente, se nos enseña que las personas poseemos cinco sentidos básicos: la vista, el oído, el gusto, el olfato y el tacto. Sin embargo, somos capaces de percibir muchos más sentidos algo menos conocidos. Entre ellos encontramos el sentido cinestésico y el sentido kinestésico.

2.1.1 TIPOS DE SENSACIONES

Tal y como comentábamos anteriormente, las sensaciones pueden ser clasificadas en distintos tipos. Además, estas pueden ser clasificadas en subgrupos dependiendo de si responden a estímulos externos o internos. Dentro del grupo de sentidos externos se encuentran:

2.1.1.1 Sentido visual: El sentido de la vista es aquel encargado de detectar aquellas sensaciones creadas cuando la persona observa o mira su entorno. Dentro de este mismo sentido encontramos dos tipos de sensaciones visuales diferentes:

Sensaciones cromáticas: generadas por la detección de los colores.

Sensaciones acromáticas: sensaciones generadas por el grado de claridad del ambiente. Este va desde el blanco hasta el negro absoluto.

La detección de la longitud de onda, la intensidad y la complejidad

de la luz son posibles gracias a los receptores visuales situados en la retina del ojo. Estos receptores son conocidos como varillas y conos.

Mientras que las varillas son sensibles a la luz tenue, los conos captan la variedad de colores y la luz brillante. La información sensorial obtenida por estos receptores se transduce en información neuronal que viaja a lo largo del nervio óptico.

Cuando este sentido falla por cualquier causa y a cualquier nivel, aparecen los distintos tipos de ceguera, incluyendo la incapacidad completa para ver.

2.1.1.2 Sentido auditivo: También conocido como oído, este sentido nos permite detectar los sonidos que llegan al mecanismo interno del órgano auditivo en forma de vibraciones y los cambios en la presión del medio. Estas sensaciones pueden ser diferentes en función de la altura y del tono, igual que también varía en función del timbre.

Características como la frecuencia, la intensidad y la complejidad de las ondas de sonido que nos llegan del medio externo son detectadas por los receptores auditivos del oído. En este caso los receptores son conocidos como cilios o receptores de células ciliadas.

Los diferentes patrones de movimiento de los cilios se traducen en diferentes códigos neuronales, que, en última instancia, conducen a escuchar diferente el volumen, tono y timbre de los sonidos. En este sentido, la pérdida de la capacidad para escuchar es conocida como sordera, la cual también puede aparecer en diferentes grados y afectar a uno o ambos oídos.

2.1.1.3. Sentido olfativo: La capacidad para percibir los aromas y olores del medio es conocida como sentido del olfato. La aparición de cualquier fragancia externa, tanto agradable como desagradable, activa los receptores capilares de las fosas nasales. Estos receptores trasladan la señal al bulbo olfatorio, situado en la base del cerebro. El sentido del olfato puede servir para muchos propósitos tales como la detección de peligros (oler un escape de gas), alimentos en mal estado o la detección de feromonas, entre muchos otros. Además, se integra con el sentido del gusto para percibir eficazmente los distintos sabores.

Una persona que no posee esta capacidad o la ha perdido debido a algún tipo de lesión es una persona que sufre de anosmia.

2.1.1.4 Sentido del gusto: El gusto es aquella sensación producida por una reacción química que se da cuando una sustancia es detectada por las células receptoras del gusto, situadas en las

papilas gustativas de la cavidad bucal, principalmente en la lengua. Los receptores del gusto se activan por la presencia de comida o cualquier otro elemento colocado en la lengua. Las papilas gustativas pueden detectar cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. No obstante, el sentido del gusto trabaja junto con el olfato y la estimulación del nervio trigémino para determinar los diferentes sabores, así como la temperatura de estos.

Con el paso de los años y el envejecimiento aparece una disminución de la intensidad en la percepción de los diferentes sabores, mientras que la imposibilidad completa de percibirlos es conocida como ageusia.

2.1.1.5 Sentido del tacto: El sentido del tacto es aquel cuyas sensaciones responden a los cambios en la superficie del cuerpo. Es decir, la piel de la persona; la cual puede sentir todo aquel estímulo o elemento que lo toque.

A través del sentido del tacto podemos percibir e identificar las características de los objetos. Nos permite conocer si es suave, rugoso o áspero. De la misma manera, también nos puede informar de la temperatura de los objetos mediante la activación de los termorreceptores.

Las células receptoras de información sensorial se encuentran conectadas a las fibras nerviosas aferentes. Ante la detección de un estímulo táctil, los receptores sensoriales se activan transportando la información hacia los centros cerebrales correspondientes.

2.1.1.6 Sentido kinestésico o propiocepción: La kinestesia o propiocepción, hace referencia a la capacidad de detectar la posición de los músculos, así como la capacidad para ser conscientes de la posición o postura de nuestro cuerpo en relación con lo que nos rodea. Este sentido hace posible el control de la dirección y el rango de nuestros movimientos, por lo que nos permite dar respuestas motoras rápidas y automáticas.

2.1.1.7 . Sentido cenestésico: Finalmente, la cinestesia o el sentido cinestésico es uno de los sentidos menos conocidos y es el que se encarga de detectar el conjunto de sensaciones internas de nuestro cuerpo. Las unidades receptoras de este sentido son aquellas terminaciones nerviosas de las membranas de los órganos internos. Informa sobre el estado de los órganos y del organismo en su totalidad. Los estímulos que las activan son los propios de la fisiología digestiva, respiratoria y muscular, entre otros.

En algunos ámbitos, se refieren a la cenestesia como la sensación general de la existencia de nuestro propio cuerpo y al estado en el que este se encuentra.

(Tomado parcialmente de: PSICOLOGIA BASICA, Universidad de Alicante – 2009 y PROCESOS SICOLOGICOS BASICOS, 2007)

CONCLUSIONES:

1-. EXISTENCIA REAL O SENSIBLE:

El conjunto de impresiones, sensaciones y percepciones del mundo externo le permite tener conciencia de la existencia o ser material, natural, físico, cósmico, concreto.

2-. EXISTENCIA FORMAL O ABSTRACTA:

A esa existencia material o externa le corresponde una existencia de representaciones que parte de las percepciones, imágenes, ideas, nociones, descripciones, conceptos y teorías, que constituyen el ser abstracto o mundo ideal, conceptual, metafísico, teórico.

ACTIVIDADES:

1. Realizar una lectura de rastreo e identificar los términos desconocidos, hacer un listado de los mismo y buscar su significado anotándolo en una hoja de cuaderno o en un archivo en su computador y disponer del mismo para la clase virtual.
2. Tenga en cuenta y precise:
 - Qué son las sensaciones.
 - Qué es la percepción.
3. Identifique los diferentes tipos de sensaciones.
4. Cual es el mundo sensible y cual el mundo abstracto.

NOTA: Estas preguntas son orientadoras para preparar la evaluación de la unidad.

EVALUACION:

El día 15 de marzo a partir de las 8:00 p. m. se hará una pequeña sesión o clase virtual, se darán algunas instrucciones y luego enviará a sus correos o a su línea de WHATS APP un cuestionario en formato DRIVE el cual debe resolverse máximo hasta las 10:30 p. m.; quienes por alguna razón no lo hicieran en este período de tiempo podrán realizarlo después pero su calificación máxima será de 3.0