



LOS SENTIDOS

1. Arrastra las palabras que faltan o selecciona la respuesta adecuada según corresponda.

saliva	cerebro	salado	lengua
dañino	conocer	papilas gustativas	umami

El sentido del gusto nos permite los Además, nos permite identificar si un alimento está en estado o si es para nosotros.

El órgano del gusto es la En la lengua se encuentran las que son como unos bultitos donde se encuentran los receptores del sabor. Estos receptores identifican los sabores y mandan la información al a través de los

Los sabores básicos son cuatro: dulce,, ácido y amargo. Algunos científicos también consideran que hay un quinto sabor: el

Para que los alimentos tengan sabor, es necesario mezclarlos con la

2. Selecciona la palabra que sobra en cada grupo.

pupila cristalino iris tímpano

caracol párpado tímpano oreja

pituitaria fosas nasales nariz pupila

papilas pupila lengua botones gustativos



3. ¿Cómo debemos cuidar los sentidos? Selecciona.

-  No debemos tomar las bebidas y las comidas muy calientes o muy frías.
-  Leer en un coche.
-  Tener bien limpias las fosas nasales.
-  Escuchar la música alta.
-  Usar crema solar cuando estemos expuestos al sol.
-  Ducharnos una vez a la semana.
-  Leer y escribir con buena iluminación.

4. ¿Qué sentido utilizas para percibir estas sensaciones? Elige la opción correcta.

Frío:

Timbre:

Áspero:

Pan recién hecho:

Tamaño:

Amargo:

Caliente:

Perfume:

Ladrido:

Salado:

Ácido:

Liso:

Rugoso:

Azul:

Dulce

5. Encuentra 10 palabras relacionadas con el sentido del gusto.

C	R	D	P	D	O	Y	L	B	C	U	K
F	W	U	U	L	E	N	G	U	A	S	N
X	I	L	C	P	K	K	A	C	I	D	O
B	A	C	C	J	T	S	V	Q	C	A	L
F	O	E	S	B	J	A	H	S	Z	U	S
I	C	T	O	S	H	B	K	A	N	A	A
Y	L	I	O	A	B	O	T	L	K	B	L
U	V	T	U	N	R	R	K	I	X	R	A
M	W	D	K	X	E	E	M	V	R	X	D
A	M	A	R	G	O	S	G	A	Z	Z	O
M	V	S	G	G	G	G	E	R	P	F	S
I	I	P	U	D	P	A	P	I	L	A	S

