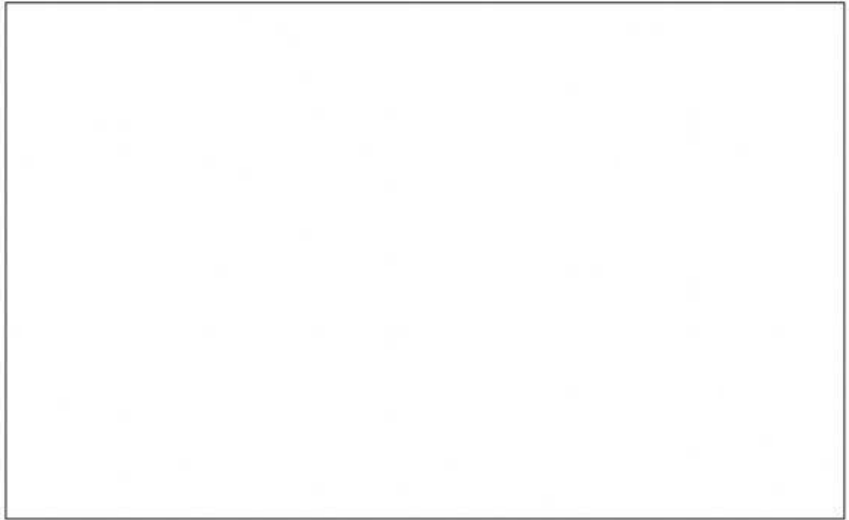




EL SENTIDO DEL GUSTO Y REPASO DE LOS SENTIDOS

EL
SENTIDO
DEL
GUSTO



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

dañino

sabores

papilas gustativas

lengua

El sentido del gusto nos permite conocer los

Además, nos permite identificar si un alimento está en buen 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.



saliva

cerebro

salado

umami

Estos receptores identifican los sabores y mandan la información al

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 sentido.



Vista

pupila

cristalino

iris

tímpano

Oído

caracol

párpado

tímpano

oreja

Olfato

pituitaria

fosas nasales

nariz

pupila

Gusto

papilas gustativas

pupila

lengua



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:

Ladrado:

Salado:

Ácido:

Liso:

Azul:

Dulce: