

¿Qué es lo que probamos?

¿De qué trata la actividad?

Los alimentos tienen distintos sabores que podemos detectar a partir del sentido del gusto. Gracias a este sentido somos capaces de adivinar qué alimentos probamos aunque no los podamos ver. La lengua, como órgano del gusto, nos permite detectar los 4 tipos de sabores que existen: dulce, salado, amargo y ácido.

Con esta actividad experimentaréis con vuestra propia boca y haréis uso del sentido del gusto para identificar sabores y adivinar distintos alimentos que vais a ir probando sin ver de qué alimento se trata. La actividad la realizaréis en pequeños grupos de trabajo.

¿Qué sabes...? ¿Qué observas...?

¿Qué sentido utilizas para detectar los sabores?

¿Qué órgano te permite detectar los sabores?

¿Para qué nos sirve la lengua? ¿Cómo detecta la lengua los sabores?

¿Cómo interviene el sistema nervioso en la detección de sabores?

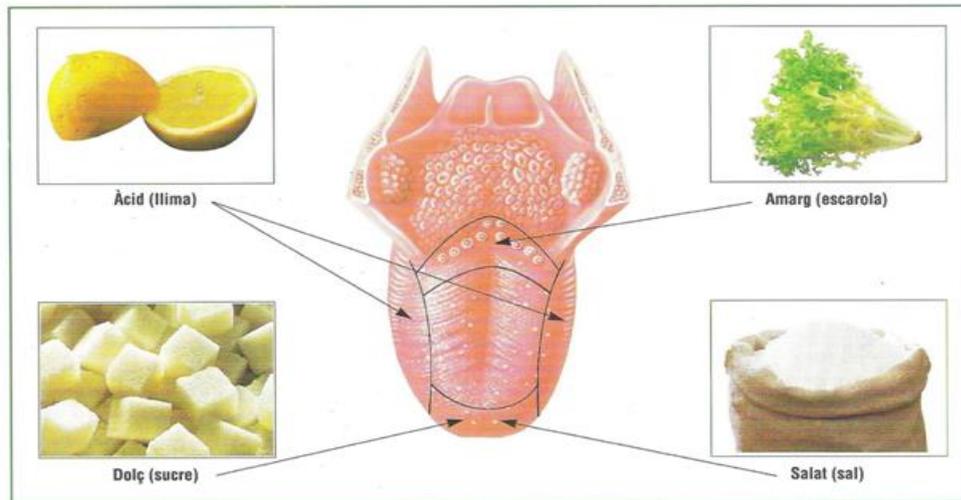
¿Cuántos tipos de sabores hay?

¿Para qué nos sirven los dientes?

Debes saber que...

El sentido que nos permite distinguir el sabor de los distintos alimentos es el gusto. El órgano de este sentido es la lengua que está situada en el interior de la boca y tiene normalmente un color rosado. La lengua tiene una extraordinaria movilidad y en ella tenemos las llamadas papilas gustativas, que son los receptores encargados de percibir el sabor de los alimentos que comemos.

Los sabores que podemos distinguir son 4: dulce, amargo, salado y ácido. Cada uno de ellos se reconoce por distintas clases de papilas y por eso cada zona de la lengua detecta mejor unos sabores que otros.



Te proponemos hacer...

Prueba y experimenta: adivina de qué alimento se trata. Identifica sabores.

Para realizar esta actividad nos pondremos en grupos de 4-5 personas.

Seguiremos los siguientes pasos:

1. Un miembro del grupo se tapa los ojos de manera que no pueda ver nada.
2. Otro miembro del grupo le da a probar un alimento a la persona con los ojos tapados.
3. La persona que prueba el alimento intenta adivinar qué es lo que está probando, tras unos segundos de degustación.

Si adivinar el alimento resulta difícil, podemos ayudarnos del sentido del olfato.

4. Finalmente, tras qué es lo que ha probado, el alumno debe indicar cuál es su sabor (dulce, salado, amargo, ácido) y en qué parte de la lengua se detecta ese sabor.



¿Qué conclusiones sacas?

¿Has conseguido adivinar todos los alimentos que has probado? ¿Por qué?

¿Te has ayudado de algún otro sentido para adivinar que alimentos eran?

¿Todos los alimentos que has probado te han gustado?

De los 4 tipos de sabores que existen. ¿Cuál es el que ha aparecido más en la actividad? Y, ¿cuál es el que te gusta más a ti?

¿Crees que el gusto es un sentido importante? ¿Por qué?

¿Qué alimentos de los que has probado crees que pueden producir caries?

¿Piensas que el cuidado de la boca es importante? ¿Por qué?

¿Cómo debemos cuidar la boca, es decir, la lengua y los dientes?

¿Qué te ha parecido la experiencia? ¿Has aprendido algo nuevo?
