

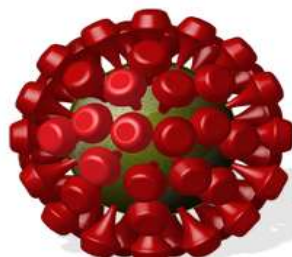
EA3 – A1- Situación de Aprendizaje N- 1

Nombre	El sentido del gusto y del olfato			
Propósito:	Hoy aprenderán a identificar sobre el sentido del gusto y el olfato.			
Área:	Ciencia y Tecnología	Grado:	4to	Fecha:

Planteamiento del problema



Los coronavirus son una familia de virus que causan enfermedades respiratorias



Uno de los síntomas de esta enfermedad fue que muchos pacientes se quejaban que habían perdido el gusto y no percibían olores.

¿Por qué al perder el gusto no sentimos los olores?

Hipótesis ante esta pregunta **¿Por qué al perder el gusto no sentimos los olores?**

cada estudiante responde según lo que sabe.

Experimentamos ¿Alguna vez has estado agripado? ¿podías respirar bien? ¿Sentías los olores y sabores? ¿por qué?



Buscamos información

Sin olor no hay sabor

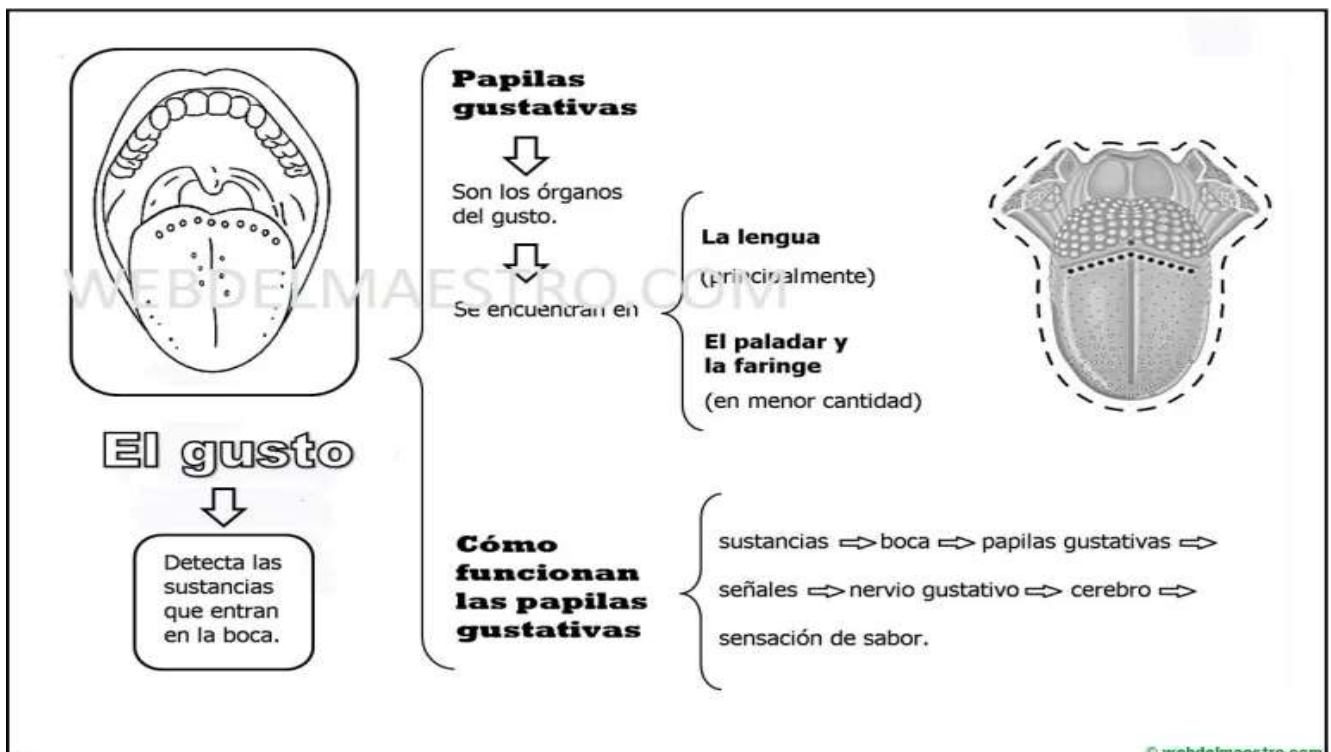
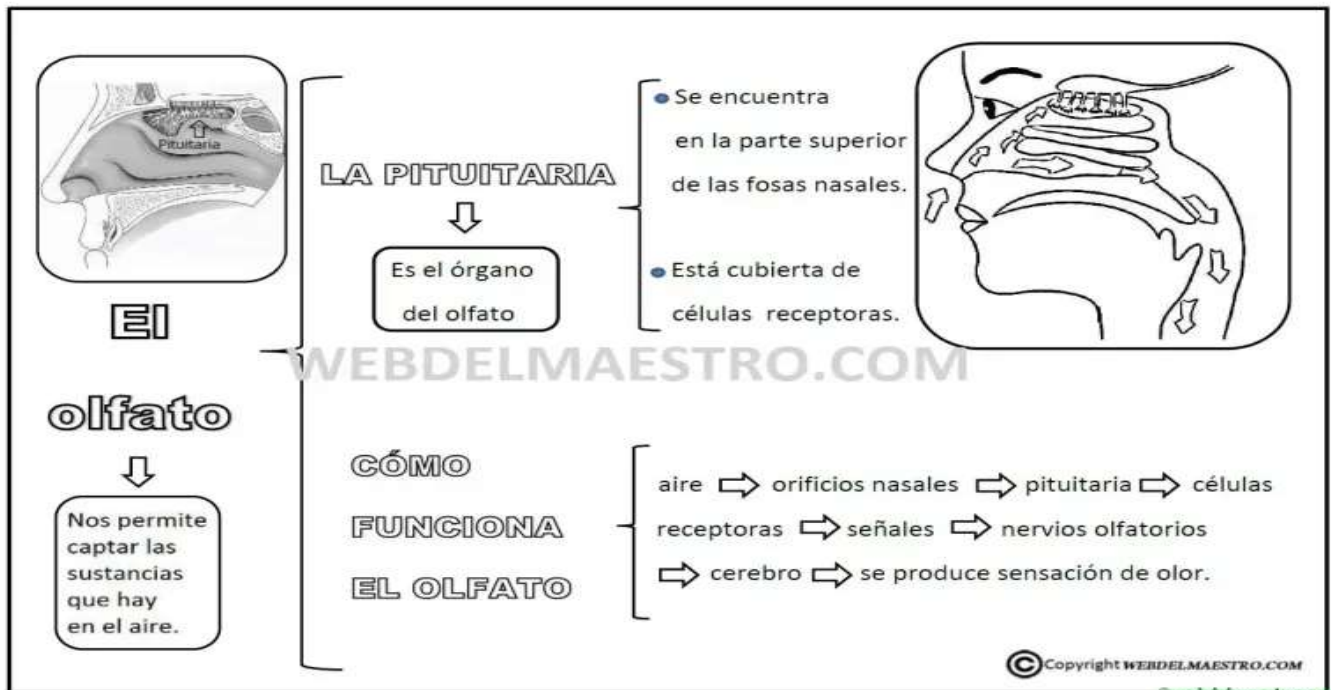
Lo que el ser humano entiende por sabor de un alimento no es una percepción que se capte solo con el sentido del gusto, sino que se trata, en realidad, de una combinación del gusto del alimento y de su aroma.

El sentido del olfato es independiente del gusto, pero el del gusto depende en gran medida del olfato. Esto es así porque, durante la ingestión y la masticación, el olor del alimento llega hasta las fosas nasales.

De esta forma, la percepción gustativa se hace inseparable de la captación de ciertos aromas asociados a los alimentos.

Esta es la razón por la que, en situaciones en las que el olfato no funciona correctamente (por ejemplo, durante un catarro nasal), no podemos captar bien el sabor de los alimentos. Obtenemos una sensación solo gustativa, que es muy distinta.





Conclusión

Después de leer, analizar podemos responder

¿Por qué al perder el gusto no sentimos los olores?

Ahora comparamos nuestras hipótesis con la respuesta dada.

Luego **socializo los resultados**



EL SENTIDO DEL OLFATO Y DEL GUSTO.

1. El sentido del olfato:

Con el olfato percibimos sustancias que están en el y que llegan hasta nosotros. Así conocemos los olores agradables y que provienen de los objetos.

El órgano del olfato está dentro de la y se llama .

Cuando una sustancia llega a la pituitaria, esta envía la información sobre ella al por el .

El cerebro interpreta esa información como un tipo de .

2. El sentido del gusto:

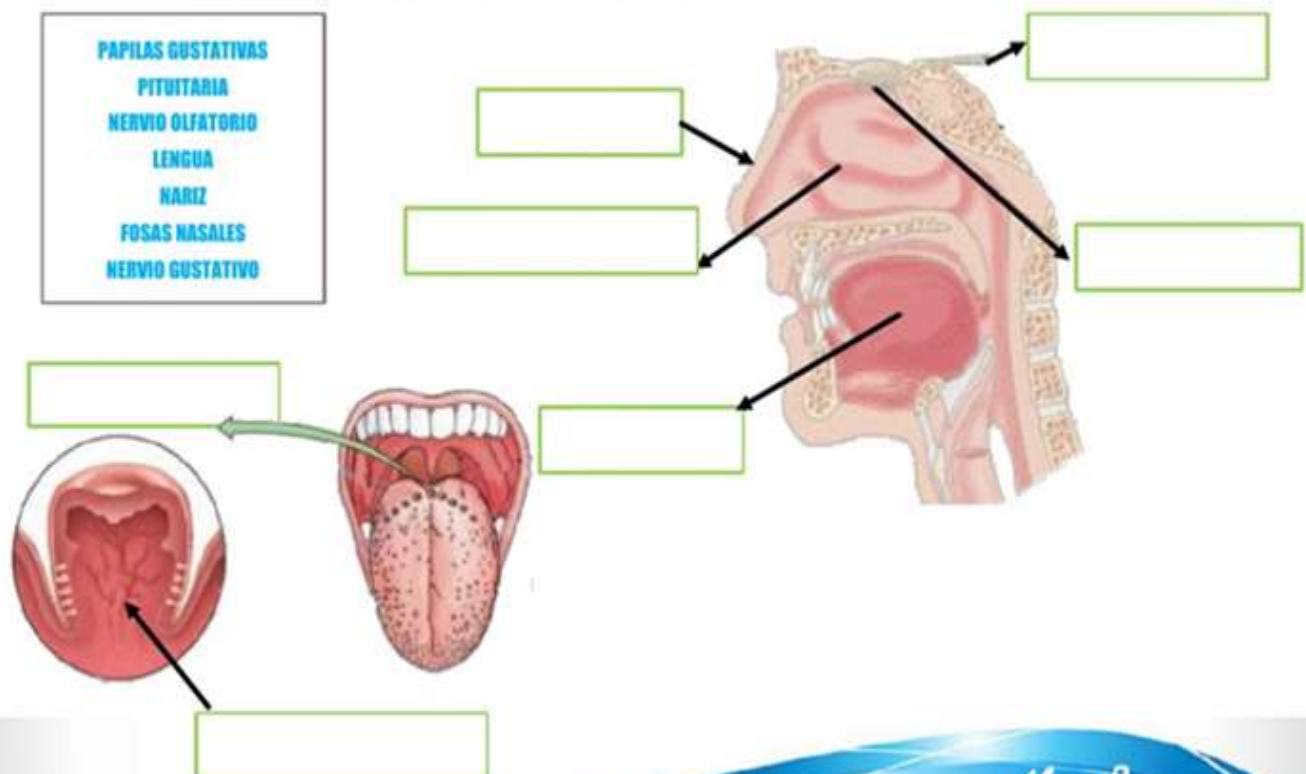
Con el gusto conocemos el sabor, la , etc., de las cosas que bebemos, chupamos o comemos.

Los órganos del gusto son las que están en la .

Cuando una papila detecta una sustancia, envía información sobre ella al cerebro por el .

El cerebro interpreta esa información como un tipo de .

3. Coloca los nombres en el dibujo:



Tarea para casa

1. Escribe dos acciones para cuidar mi olfato y gusto.
2. Busca información: ¿Cuál es el órgano del gusto y del olfato?
3. Grafica la lengua los sabores que se percibe

CRITERIOS DE EVALUACION

	Lo logré 	Estoy intentando 	Necesito ayuda 
Comparé la hipótesis con la conclusión.			
Socialicé los resultados de la relación del gusto con el olfato.			

