

# INVESTIGANDO LOS SENTIDOS

## Identificación de la información sensorial

### OBJETIVOS:

- Diferenciar distintos tipos de sensaciones aportadas por los sentidos.
- Comprobar algunas características de la percepción sensorial.

### MATERIAL NECESARIO:

- 15 Recipientes pequeños y opacos
- Chocolate en polvo, queso, vinagre, piel de naranja y menta.

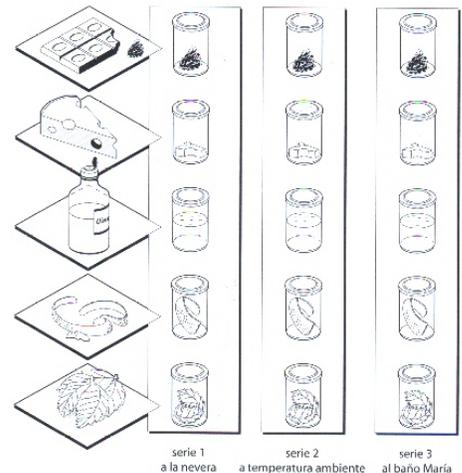
## 1.- EL OLFATO

El sentido del olfato percibe moléculas en estado gaseoso.

### MÉTODO:

Encontrarás recipientes pequeños que contienen distintos ingredientes: chocolate en polvo, queso, vinagre, piel de naranja y menta. Hay tres series:

- Serie 1: en la nevera
- Serie 2: temperatura ambiente
- Serie 3 calentada al baño María



Huele el primer bote de cada una de las tres series y anota – si no percibes olor, + para el bote que menos olor hayas percibido, ++ para el siguiente y +++ para el bote en el que hayas recibido más cantidad de olor.

	Chocolate	Queso	Vinagre	Piel naranja	menta
Nevera					
Tª ambiente					
Baño María					

3. Repite el paso anterior para cada uno de los cinco recipientes y anota los resultados obtenidos en la tabla:

### CUESTIONES:

1. ¿En todos los casos percibías olor? ¿A qué se debe?
2. ¿En qué situación de las tres series se percibe más olor? ¿Por qué?
3. ¿Por qué en una serie concreta, con unos ingredientes percibes más olor que con otros?
4. ¿Tu compañero ha obtenido los mismos resultados que tú? ¿Por qué?
5. ¿Qué tipo de receptores contiene el sentido del olfato?