

TALLER DE LABORATORIO



Consultas

laboratorio.envm@gmail.com

Profe Nazareno

Hola queridos alumnos...

¿Cómo andan? Espero que bien al igual que yo.

Les cuento que el otro día estaba pensando en cómo se percibe el mundo con la tecnología que hay, y se me ocurrió que les podría preparar algo relacionado a los sentidos, que gracias a ellos percibimos todo lo que pasa a nuestro alrededor.

Espero que les guste las actividades que les he preparado y que disfruten haciéndolo.

¡¡¡Saludos!!!

Profe Nazareno.

Si todavía no se dan cuenta de qué hablo, no se preocupen que les voy a contar.

Los sentidos son el mecanismo de la sensación, que permiten obtener información de lo que está a nuestro alrededor.

Los sentidos son cinco: vista, oído, gusto, olfato y tacto.

Actividad: Para entender mejor de qué trata los sentidos, piensen en dos cosas que puedan percibir a través de cada sentido y escríbanlos. Ejemplo: Oído: trueno, pájaro cantando.

Ahora que entienden cuáles son los sentidos vamos a realizar las experiencias utilizando algunos de estos sentidos.

Experiencia N°1: “La lengua organizada”

Responde: ¿Todas las partes de la lengua son sensibles a todos los sabores?

MATERIALES:

- Una hoja de papel (puedes hacerlo en el cuaderno del laboratorio).
- Sal.
- Vinagre.
- Azúcar.
- Café.
- Un gajo de limón.
- Lápiz y colores.
- 4 hisopos.
- Recipiente pequeño para cada alimento.
- Servilleta de papel.

Procedimiento:

1- Realiza un dibujo grande de tu lengua en una hoja de papel (que puede ser tu cuaderno de laboratorio).

2- Coloca cada ingrediente en diferentes recipientes.

3- En cada recipiente disuelve cada ingrediente con un poco de agua.

4- Elige un recipiente, y con ayuda del hisopo coloca una gota de la sustancia que tiene el recipiente en distintas partes de tu lengua (atrás, adelante, al medio, y a los costados). Para ello no debes inclinar la cabeza hacia atrás y te debe ayudar un adulto.

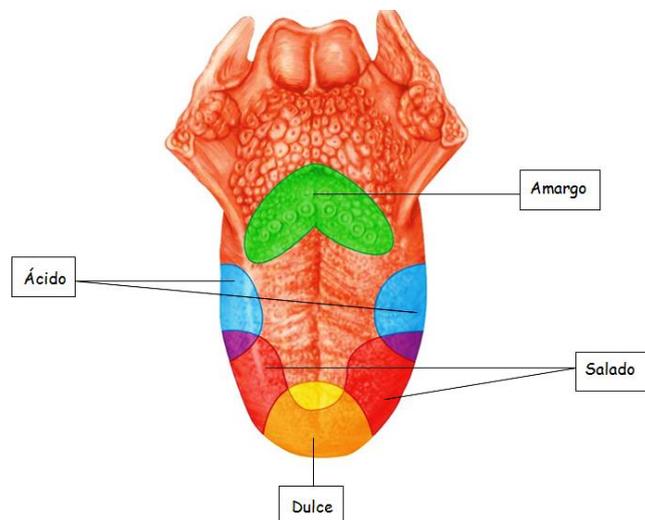
5- Marca sobre el dibujo con un color la zona de la lengua que te ha permitido reconocer el sabor, y luego debajo realiza una marca con ese mismo color y a lado identifica el alimento (azúcar, sal, limón, etc.).

6- Cambia de hisopo, bebe un poco de agua y seca la lengua con la servilleta de papel. Prueba con los otros recipientes, y si deseas puedes experimentar con otros alimentos aparte de los que te propuse.

7- Al finalizar observa el dibujo y comprueba si todas las partes de la lengua son sensibles a todos los sabores.

¿Por qué ocurre esto? La lengua alberga al sentido del gusto, y se encuentra recubierta por más de diez mil pequeñas papilas que contienen grupos de receptores denominadas *papilas gustativas*. Ellos nos permiten obtener los diferentes gustos de alimentos.

Estas papilas se localizan en diferentes zonas de la lengua, según el gusto que se reconocen, las papilas que detectan el sabor dulce y salado están en la punta de la lengua, el ácido a los lados y el amargo en la parte posterior, como se ve a continuación.



Experiencia N°2:

MATERIALES:

- Caramelos de distintos sabores (3 aproximadamente).
- Lápiz.
- Hoja.

NOTA: Para ver los procedimientos a realizar en esta actividad, deberás ver el siguiente link:

<https://drive.google.com/file/d/1HUVJf-rjAlUlyjdqLRMBm9ly5ot1O8Uh/view?usp=sharing>

Explicación del punto ciego: El punto ciego se da porque existe una zona de la retina del ojo que no tiene células que capten los estímulos luminosos, ello causa una zona ciega dentro del campo visual que se conoce como el punto ciego. Es muy difícil percibir ese punto ciego porque la información visual que no capta un ojo, la proporciona el otro.

Bueno chicos ojala hayan disfrutado de estas experiencias que les he preparado.

Les dejo muchos saludos, y sigan cuidándose que vamos a superar lo que estamos enfrentando, y nos encontraremos nuevamente en la escuela.

¡¡¡Hasta la próxima!!!

Profe Nazareno.