

Trabajo Práctico N°: 2

Los Sentidos: El Sentido del Gusto

Objetivo: Analizar la especificidad para los sabores de las distintas áreas de la lengua.

Protocolo:

Serán analizados 4 sabores básicos: dulce, salado, amargo y ácido.

- 1) Convenir un sistema de comunicación con el compañero para que él o ella puedan avisar que sabor se percibe sin mover la lengua (por ejemplo, señalarlo en papeles que tengan, previamente escrito, cada sabor).
- 2) Colocar un hisopo en cada una de las soluciones. Usar para cada solución un hisopo nuevo. Es importante no mezclar soluciones.
- 3) Elegir uno de los sabores y tocar con el hisopo una de las áreas de la lengua mostrada en la Figura 1. El compañero no debe volver la lengua a la boca, ésta debe quedar fuera.
- 4) El evaluador deberá indicar que sustancia ha sido utilizada (sabor que piensa que está percibiendo). Una vez realizado esto, si se puede volver la lengua a la boca.
- 5) Registrar el resultado en la Tabla 1.
- 6) Repetir con cada sustancia sobre cada área de la lengua. Si hay tiempo repetir la experiencia.

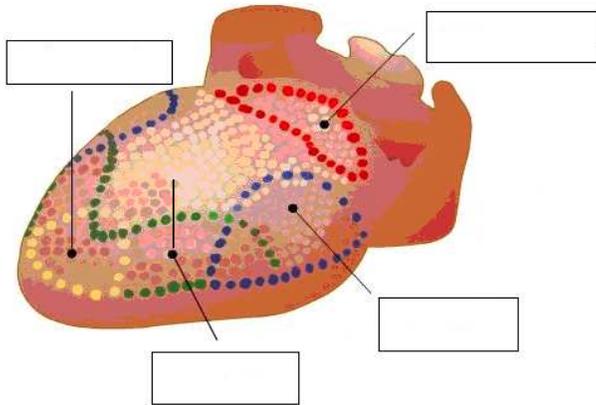
Nota: Ir alternando los distintos sabores y las distintas áreas. Registrar (importante para la interpretación de datos), si la persona es fumadora y/o esta resfriada).

7) A partir de esto, y los datos aportados por el docente, constar las siguientes preguntas y armar una conclusión:

- a) ¿Por qué se deberá decir primero el sabor que se percibe antes de volver la lengua a la boca?
- b) ¿Por qué se deben elegir las sustancias al azar?
- c) Sobre el dibujo de la lengua (Figura 1), indicar que parte son más sensibles a los distintos sabores
- d) Pensar y justificar la importancia que puede tener detectar distintos sabores.

Tabla 1: Registro del sabor percibido en las distintas áreas de la lengua

Zona	Delante de la Lengua	Atrás de la Lengua	Medio de la Lengua	Costados de la Lengua
Salado				
Dulce				
Amargo				
Ácido				

Figura 1**Conceptos Claves**

- Concepto de Receptor Sensorial
- El Receptor como transductor.
- Concepto de Campo receptivo.
- Organización anatómica de la vía aferente.
- La integración sensorial a nivel cortical.
- Las áreas corticales primarias. Concepto de área cortical sensitiva