

PRESENTACIÓN

El presente trabajo tiene por finalidad conocer la importancia de uno de los sentidos que es el gusto, ya que sin él, no podríamos sentir lo que comemos o ingerimos como su textura, temperatura, olor y gusto, gracias al placer al elegir € los.



RESEÑA HISTÓRICA



EL GUSTO

El gusto es el sentido encargado de registrar el sabor e identificar las sustancias solubles en la saliva.



LA LENGUA

La lengua es el órgano receptor del gusto, ubicado dentro de la boca. El Centro de la lengua no tiene papilas gustativas



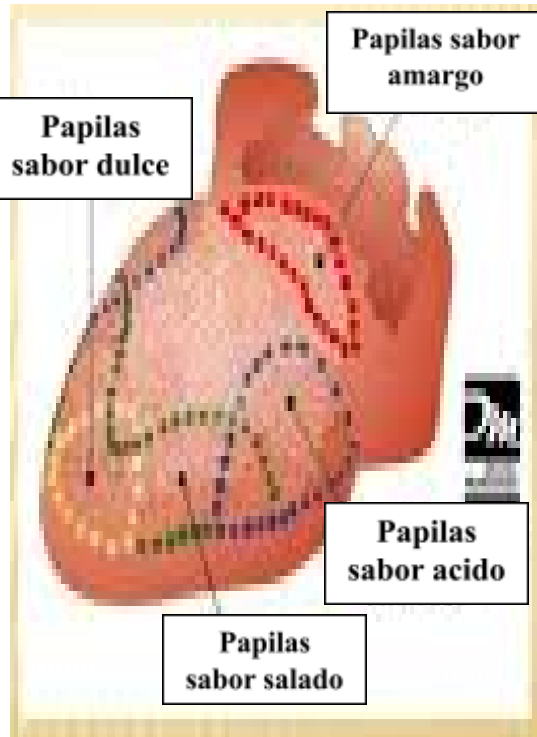
SABORES

En la lengua podemos distinguir cuatro tipos de sabores:

- **Amargo:** En la parte, posterior de la lengua.
- **Ácido:** En los bordes laterales superiores de la lengua.
- **Salado:** En los bordes laterales inferiores de la lengua.
- **Dulce:** En la punta de la lengua.



SENTIDO DEL GUSTO



Los cuatro gustos primarios

Sabor ácido como el limón.



Sabor amargo como la toronja



Sabor dulce como el azúcar.



SENTIDO DEL GUSTO

- ❖ **Alumno:** Anderson Martínez Chávez
- ❖ **Profesora:** Miriam Martínez
- ❖ **Área:** Ciencia y Ambiente
- ❖ **Grado:** 2° Primaria

El gusto es indispensable
en nuestro paladar para
sentir el sabor de
los alimentos



2016