

<b>Tema</b>	Salud
<b>Fenómeno</b>	Sentidos (gusto)
<b>Experimento</b>	Mesa de gustación (prueba de sabor)
<b>Material a ser provisto</b>	Ninguno
<b>Material adicional</b>	<p>Muestras de alimentos salados (por ejemplo, sal, galletas saladas)</p> <p>Muestras de alimentos dulces (por ejemplo, azúcar, frutas dulces, miel)</p> <p>Muestras de alimentos ácidos (por ejemplo, frutas agrias)</p> <p>Muestras de alimentos amargos (por ejemplo, pomelo, cacao)</p> <p>Platos</p> <p>Una taza con agua por niño</p>
<b>Preparación para el experimento</b>	<p>Prepare una pequeña "mesa de gustación" al servir pequeños refrigerios y muestras de los varios alimentos en los platos, clasificados por tipos de sabor. Averigüe de antemano si alguno de los niños padece intolerancias a cualquiera de los alimentos provistos.</p>



## Pregunta del investigador

¿Qué podemos gustar?

## Descripción del experimento

Este experimento no debe realizarse en grupos pequeños sino con toda la clase.

Pregunte a los niños qué tipos de sabores conocen. Es muy probable que ellos mencionen términos como "dulce" o "salado". Aproveche esta oportunidad para que los niños gusten las muestras para encontrar los tipos de sabor correspondientes. De este modo, ellos pueden relacionar una experiencia de sabor directa y conscientemente con el término.

Antes de cambiar de un tipo de sabor al siguiente, los niños deben beber un poco de agua para neutralizar el sabor previo.

Conjuntamente con los niños intente el experimento siguiente: Los niños prueban algo ácido, luego algo dulce y luego algo ácido nuevamente, sin beber agua al cambiar de sabor. ¿Cambia la percepción del gusto ácido? A menudo, las cosas ácidas saben aún más ácidas si se había comido algo dulce antes.

## Explicación

Se perciben sabores diferentes mediante células sensoriales conocidas como "papilas gustativas". Éstas están ubicadas en la lengua y a través de la cavidad oral. Con ellas podemos percibir cinco tipos básicos de sabor: dulce, salado, ácido, amargo y umami (del japonés: sabroso sabor a carne, como tomates maduros o queso). Pero la mayoría de estímulos de sabor son sensaciones combinadas; una naranja sabe dulce y agria. Nuestro sentido del gusto reacciona de manera especialmente sensible a sustancias amargas, puesto que éstas a menudo son venenosas y, por ende, peligrosas para nosotros. El sentido del olfato y el sentido del gusto están estrechamente relacionados entre sí. Por ejemplo, si la nariz de alguien está tapada por un resfriado, a menudo, dicha persona ya no puede gustar apropiadamente.

## Ideas suplementarias

Sugiera a los niños que traigan alimentos consigo (frutas, jugos, pan, etc.) y que los agreguen a la "mesa de gustación". Conjuntamente se puede pensar sobre qué alimentos saben más salados, dulces, amargos o ácidos. Los niños pueden probar estos alimentos para verificarlo y luego clasificarlos.