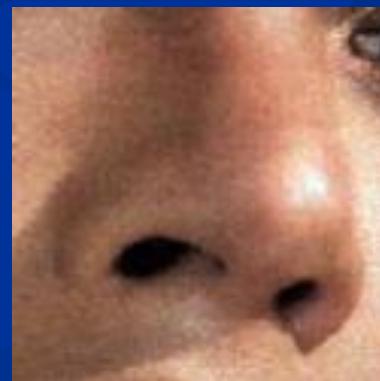




Los
cinco
sentidos

Los Cinco Sentidos son:



Conocimientos Previos de los Alumnos

■ Vista

Conocimientos Previos de los Alumnos

■ Audición

Conocimientos Previos de los Alumnos

■ Olfato

Conocimientos Previos de los Alumnos

■ Gusto

Conocimientos Previos de los Alumnos

- Tacto

¿Que Son los Sentidos?

- Los sentidos son órganos especializados que reciben estímulos del exterior y transmiten el impulso a través de las vías nerviosas hasta el sistema nervioso central donde se procesa y se genera una respuesta.
- Estos sentidos nos permiten disfrutar de las cosas y al mismo tiempo nos protegen de enemigos y peligros.

La Vista

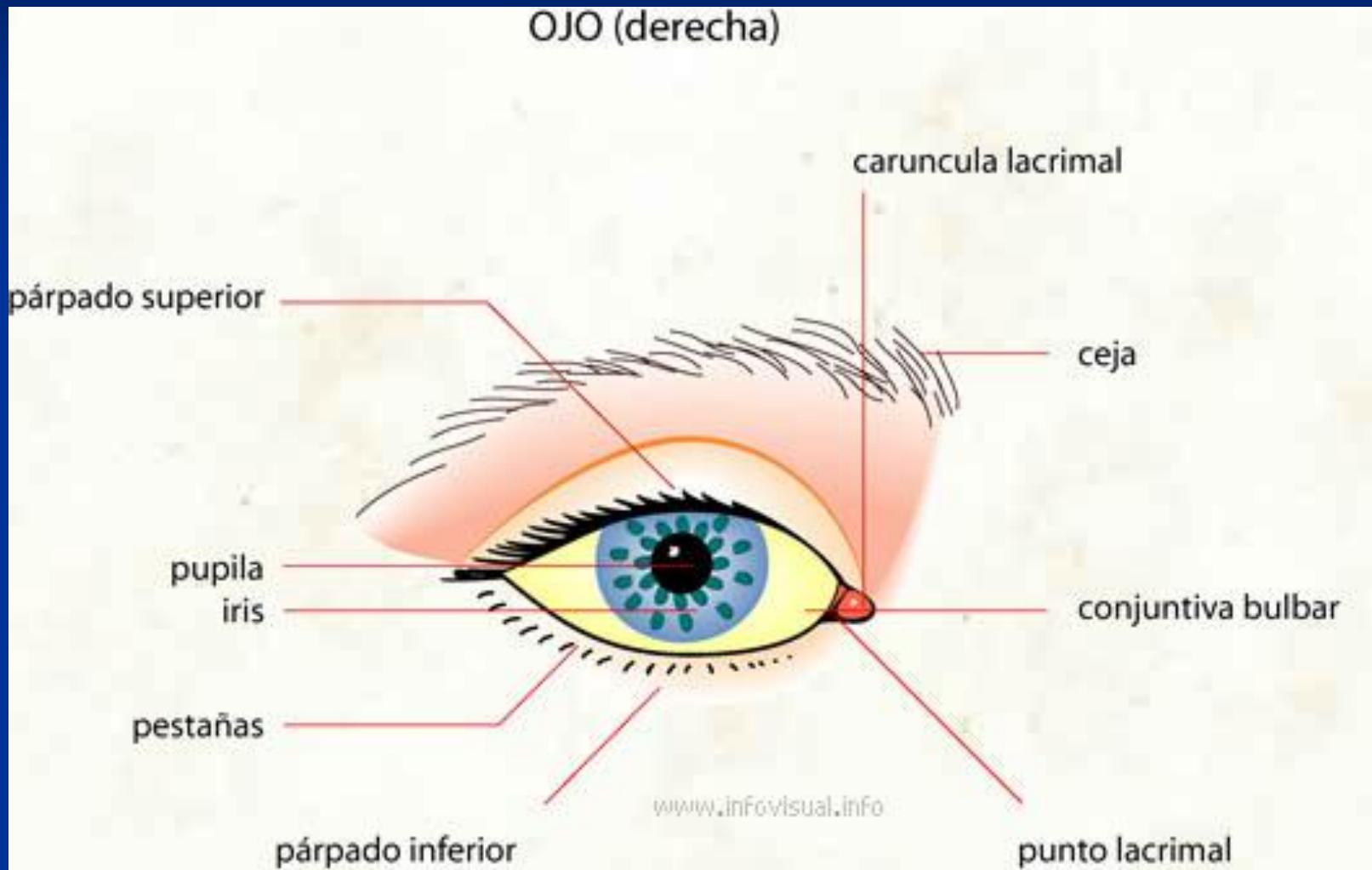
- El sentido de la vista es el sentido que te permite ver y tiene dos órganos externos llamados ojos.
- El acto de ver o la visión se realizan gracias a nervios que salen de los ojos y que van a parar al cerebro.
- La vista está relacionada en especial con la percepción del color, la forma, la distancia y las imágenes en tres dimensiones.

La Vista

- Los ojos tienen sus propios órganos de defensa. Estos son:
 - * Los párpados
 - * Las pestañas
 - * Las cejas
 - * Las lágrimas
- Estos órganos, en sus distintas funciones, protegen a los ojos de sufrir laceraciones.



Las Partes del Ojo



El Oído

- El oído es uno de los sentidos principales por el cual el se percibe las ondas de sonido.
- El proceso de la percepción del sonido se debe a la vibración de un objeto material que actúa como un estímulo físico.



La Audición

- El sentido de la audición consta de dos órganos situados en ambos lados del cráneo, los oídos.
- Las partes visibles de estos órganos son las orejas.



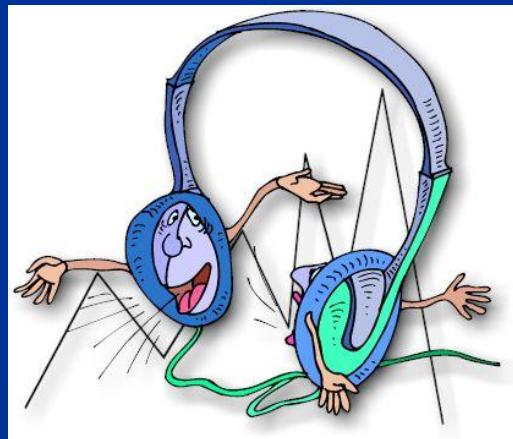
La Audición

■ Mediante el oído percibimos toda clase de sonidos:

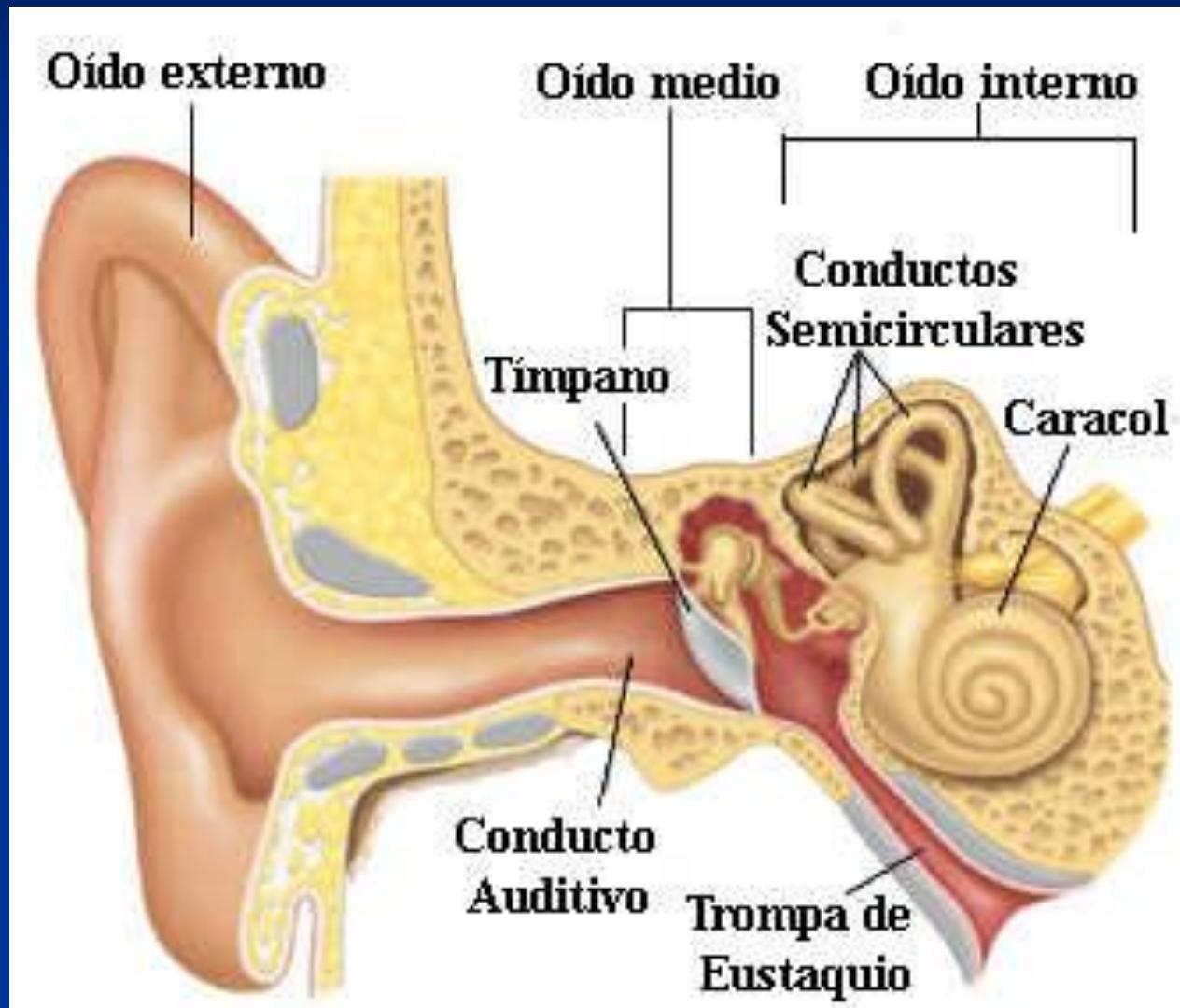
a) agradables, como los musicales.



b) desagradables o molestos como los ruidos.



Partes del Oído



El Gusto

- El sentido del gusto nos da a conocer los sabores.
- Su órganos principal es la lengua, donde se perciben toda clase de sabores.
- Los labios y las encías ayudan a conocer los sabores.
- Para que las papilas del gusto nos hagan conocer los sabores, es necesario que los alimentos se disuelvan en saliva.

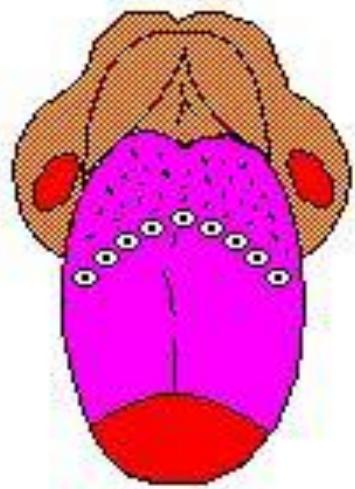
El Gusto

■ Los cuatro sabores principales son:



- * dulce
- * ácido
- * amargo
- * salado





DULCE



Papillas Foliadas
Papillas Calciformes
Papillas Filiformes



SALADO



AMARGO

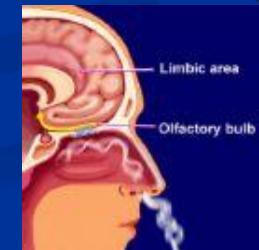


ACIDO

El Olfato

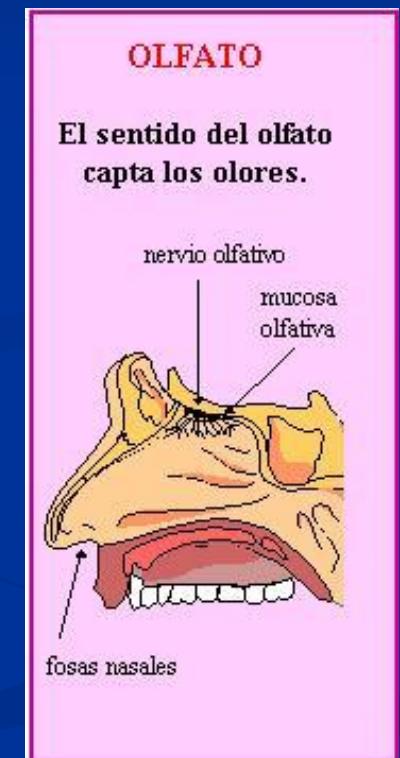
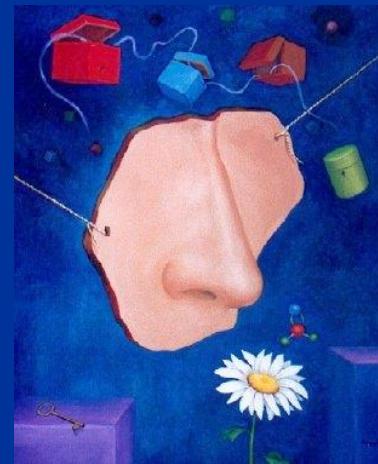


- Por medio del sentido del olfato podemos percibir los olores.
- Este sentido se encuentra en la nariz.
- El olfato nos ayuda a conocer los alimentos por su olor y en que condiciones se encuentra.
- Cuando en un lugar olemos humo o gas el olfato nos avisa para que nos alejemos de dicho lugar.



El Olfato

- El olfato percibe olores tanto agradables como desagradables.



El Tacto



- A través del tacto, el cuerpo percibe el contacto con distintas sustancias, objetos y sensaciones.
- Los seres humanos presentan terminaciones nerviosas especializadas y localizadas en la piel.
- La piel es por tanto el órgano del sentido del tacto.



El Tacto

- Los nervios de este sentido le envian mensajes al cerebro y le informan sobre:



- *el frío y el calor
- *el dolor
- *de lo que es suave y áspero
- *de lo que es duro y blando



Los Cinco Sentidos:

Actividades Grupales



GRACIAS !!!!

Facilitador:

G&G Prevención Integral, C.A.