

Disfruta de la alimentación con los cinco sentidos

Vista, oído, olfato, tacto y, por supuesto, gusto.

Son los cinco sentidos y todos contribuyen a un hecho muy importante: disfrutamos comiendo.



Por los ojos.

La forma de los alimentos, su aspecto, su color, la presentación de un plato... todo esto lo percibimos con nuestros ojos. La vista nos ofrece una primera impresión favorable o desfavorable de lo que vamos a comer.



Aromas ricos.

Olemos la comida casi de forma instantánea. Por eso el olfato, como la vista, es muy importante para valorar si un plato nos gusta o no.



El tacto también cuenta.

La textura y la temperatura juegan un gran papel. Por eso es muy agradable cuando en invierno cogemos un tazón caliente de leche con cacao. O cuando en verano nos llevamos a la boca un helado.



¡Incluso el oído!

Sí, también tiene su protagonismo: nos permite conversar y hablar de la comida, y recibir así estímulos que permiten apreciar lo que tenemos en el plato. Además, algunos alimentos emiten sonidos agradables. ¡Por ejemplo, el delicioso "crec" de las patatas fritas!



Y por supuesto, el gusto.

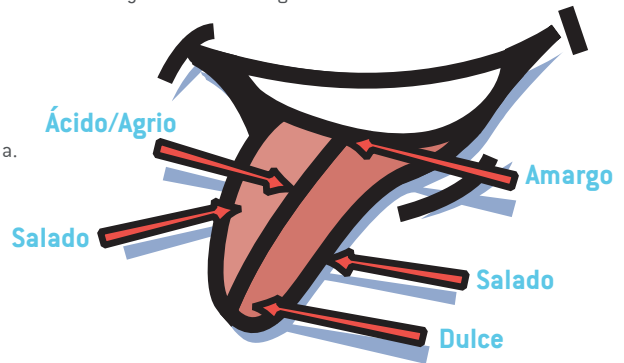
Es el sentido que está más directamente relacionado con la alimentación. En la lengua están las papilas gustativas. Cada vez que comemos un alimento, ellas nos "dicen" qué sabor tiene y también si nos gusta o no.

LOS 4 SABORES

Dulce, amargo, salado y ácido.

Estos 4 sabores se pueden apreciar con las distintas partes de lengua.

¡Comprobadlo!



**¿POR QUÉ ESTÁ TAN RICA LA COMIDA?
LA RESPUESTA ESTÁ EN LOS 5 SENTIDOS.**

Resume aquí lo que has aprendido en este tema

Recuerda **apuntar** en una hoja en blanco lo **más importante** del tema **antes** de escribir aquí el resumen.
