

## TEMA III

# Los 5 Sentidos

CURSO: CIENCIA TECNOLOGÍA Y AMBIENTE

PROFESORA: MÓNICA REMIGIO.

GRADO: 3ER GRADO DE PRIMARIA

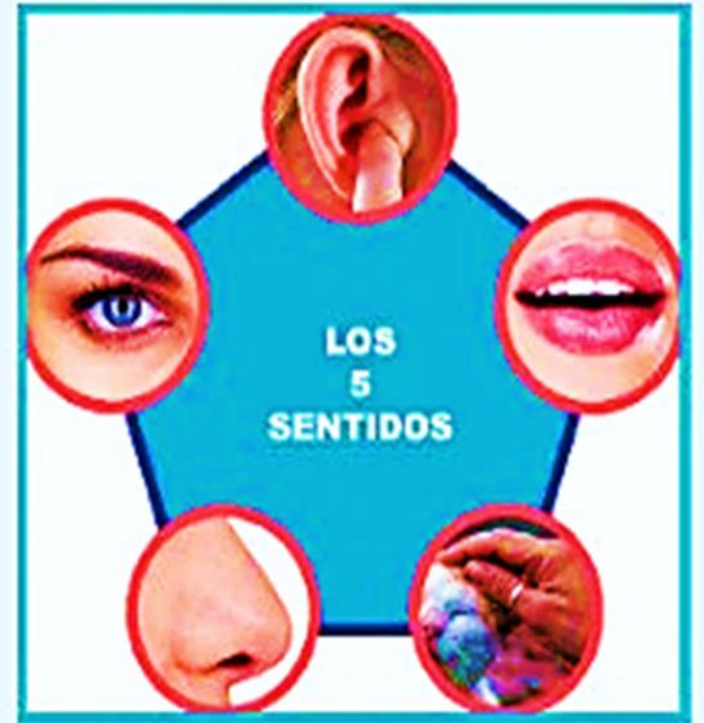
**Año 2020**

RECORDEMOS

# Los 5 Sentidos

Los órganos de los sentidos:

La vista	→	Los ojos
El tacto	→	La piel
La audición	→	Los oídos
El olfato	→	La nariz
El gusto	→	La lengua

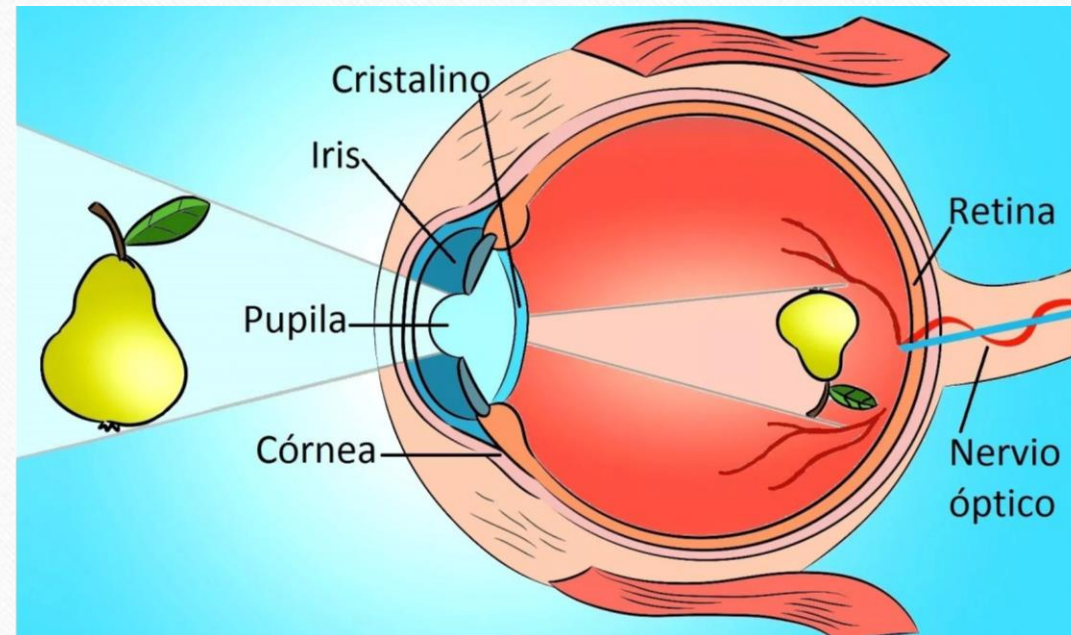




# LA VISTA

La vista es el sentido que nos permite ver las cosas. Con los ojos percibimos la forma y el tamaño de los objetos y también a qué distancia se encuentran de nosotros.

El órgano de la visión es el ojo o –también llamado globo ocular–, el cual está encargado de detectar la luz y enviarla al cerebro. Allí se interpreta y se reconocen los objetos y todo lo que nos rodea.





# CUIDADOS DE LA VISTA

- Si practicas algún deporte (nadar, por ejemplo) usa los cascos de protección completa.
  - Protege tus ojos del sol y de la luz artificial como rayos infrarrojos, lámparas bronceadoras o arcos de soldar.
- 
- Evita golpes en los ojos, en la cabeza y en los oídos. Si después de alguno de estos golpes no ves bien, acude de inmediato al médico.
  - Si penetra algún objeto al ojo (polvo, basura, insecto, vidrio, etc.) por ningún motivo lo frotes déjalo llorar y si el objeto está muy incrustado, cubre el ojo suavemente con un paño limpio y acude de inmediato al médico.

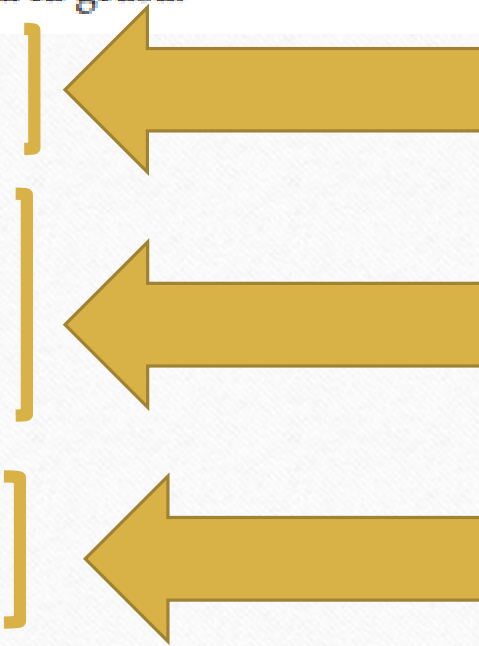
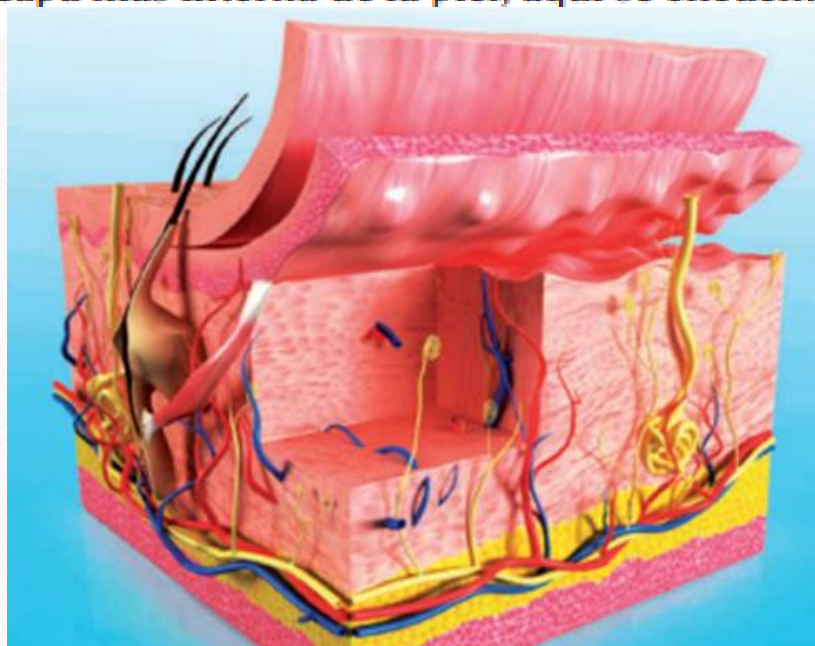
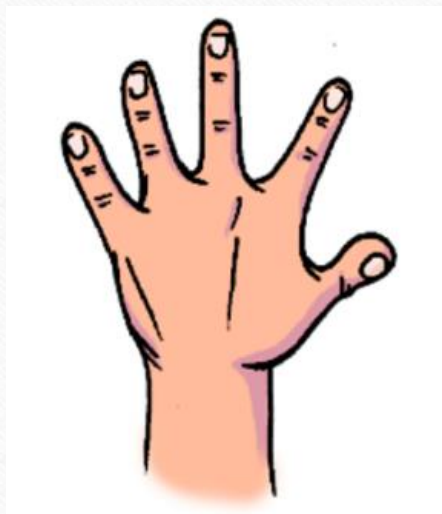


# TACTO

El sentido del tacto es el encargado de la percepción de los estímulos que incluyen el contacto y la presión, los estímulos de temperatura y los de dolor.

Su órgano sensorial es la piel. Las capas de la piel se llaman epidermis, dermis, e hipodermis.

- ❖ **Epidermis:** Es la barrera más importante del cuerpo al ambiente externo.
- ❖ **Dermis:** De esta capa de la piel nacen los pelos y uñas.
- ❖ **Hipodermis:** Es la capa más interna de la piel, aquí se encuentra la grasa.





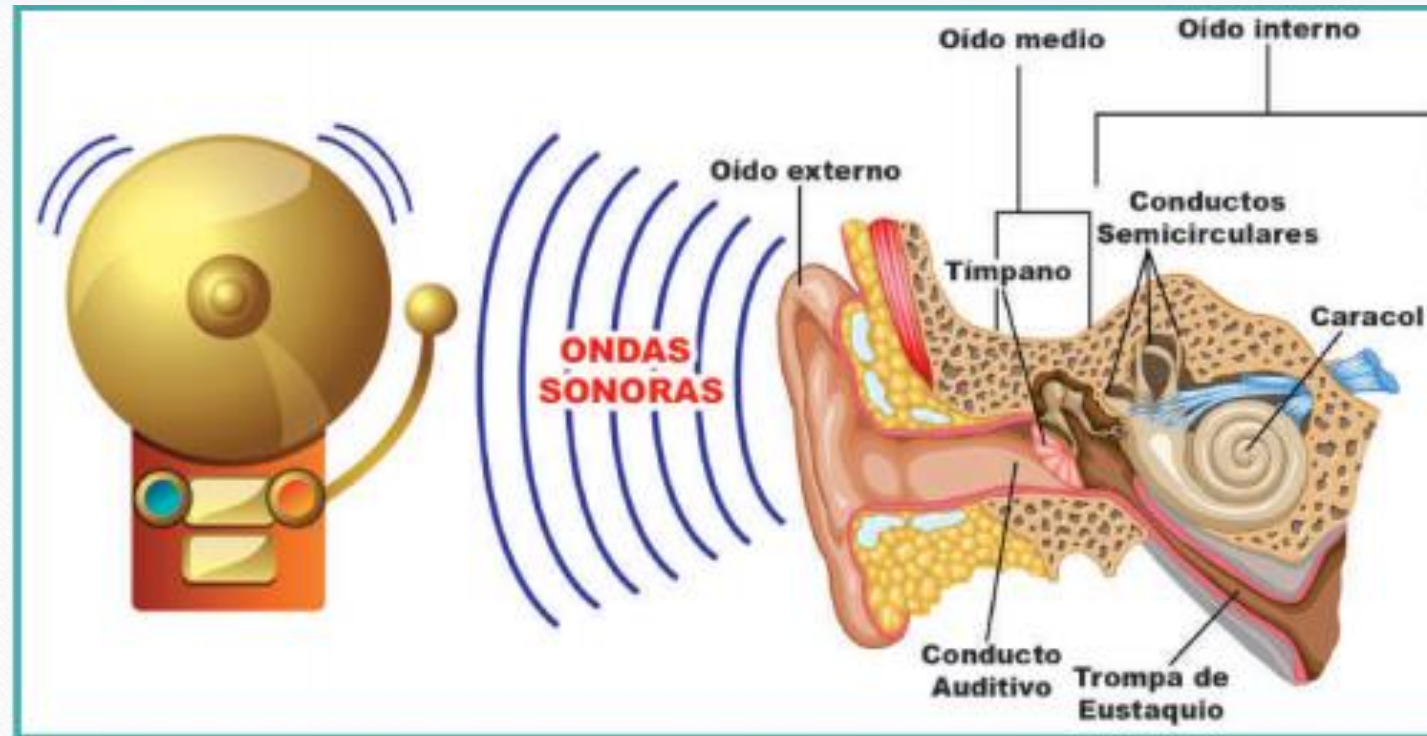
# CUIDADOS DE LA PIEL



- Siempre que estés expuesto al sol, hay que utilizar protector solar.
- Es muy importante que mantengas una dieta sana y equilibrada; de esta manera las células de la piel tendrán los nutrientes necesarios para mantener sus propiedades.
- Nunca utilices sobre la piel productos de los cuales no se conoce su procedencia.
- Debes mantener tu piel hidratada. Los médicos recomiendan beber agua fresca habitualmente, incluso si no tiene sed.
- Tienes que limpiar tu piel todos los días.
- Si notas alguna alteración en la piel como manchas, decoloraciones o lunares que cambian de color o crecen, comunícaselo al médico.

# LA AUDICIÓN

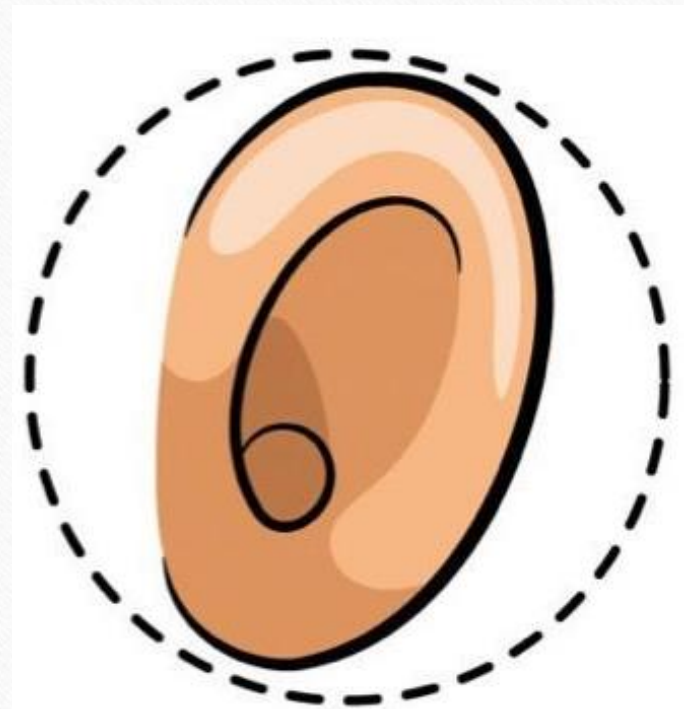
Para oír, los sonidos son captados por el pabellón de la oreja. Luego pasan por el conducto auditivo externo y llegan al tímpano. Cuando este vibra, mueve una cadena de huesecillos que lleva la vibración hacia el caracol. Dentro del caracol, las vibraciones se transforman en impulsos nerviosos que son transmitidos al cerebro por los nervios auditivos.





# CUIDADOS DEL OÍDO

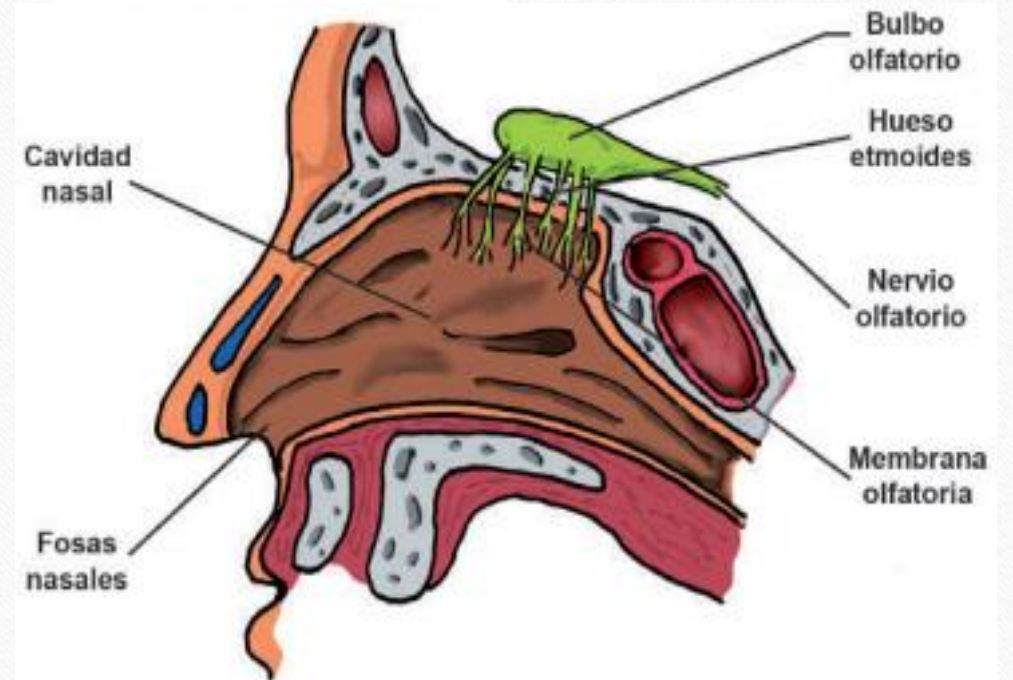
- ❖ Limpia los oídos con hisopos especiales, jamás con palitos o lápices, porque pueden perforar la membrana del tímpano y dejarnos sordos para siempre.
- ❖ Evita los ruidos fuertes, pues también pueden romper el tímpano.
- ❖ Lava tus orejas todos los días para evitar infecciones del oído.
- ❖ Acude inmediatamente al médico otorrinolaringólogo si sientes algún malestar o dolor en el oído.





# EL OLFATO

El olfato es el sentido encargado de detectar y procesar los olores. El ser humano es capaz de detectar 10 000 olores diferentes con la intervención del cerebro. Es nuestro sentido más sensible y hace, por ejemplo, que un bebé pueda reconocer a su madre.



# CUIDADOS DEL OLFATO



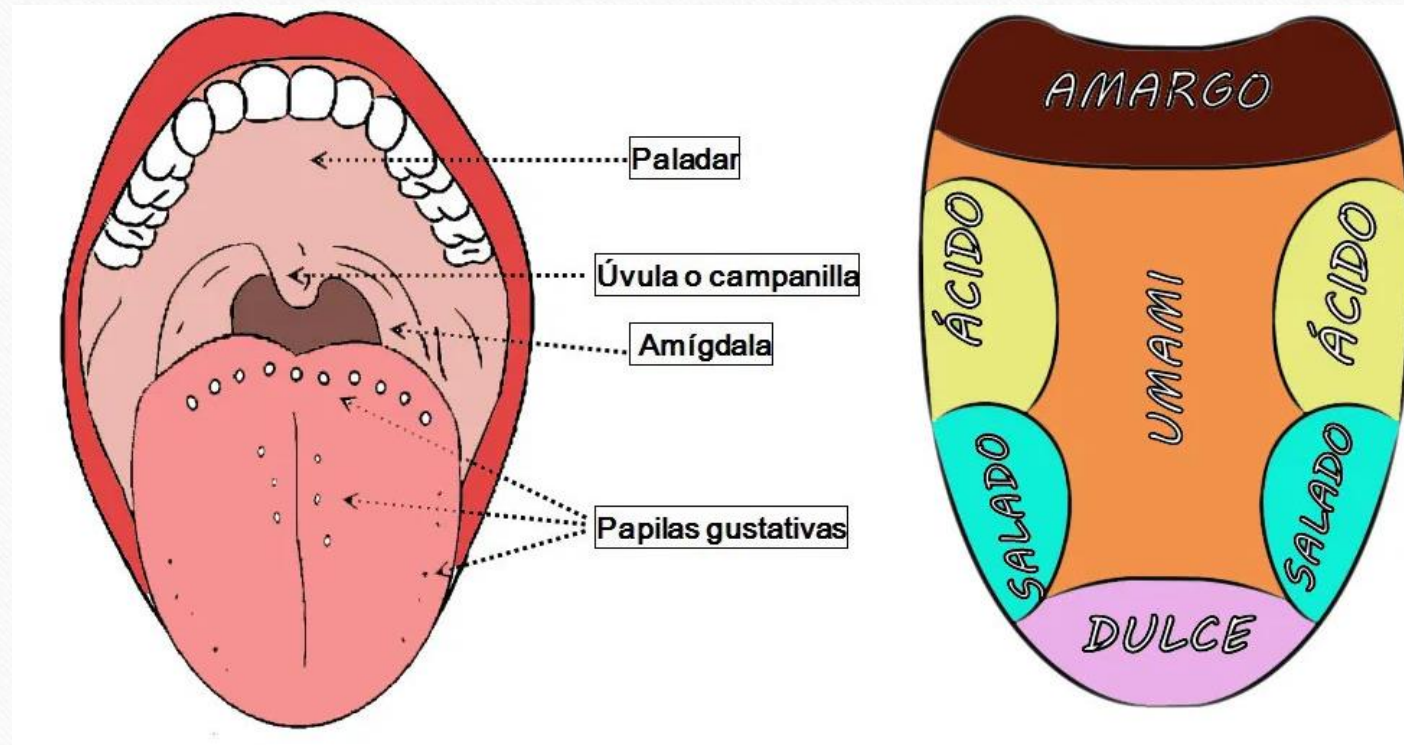
- No introducir objetos en las fosas nasales.
- No exponernos a olores muy fuertes por mucho tiempo.
- Prevenir los resfriados.
- Evitar el humo del cigarro.
- Sonar con cuidado tu nariz para no lastimarla.





# EL GUSTO

El gusto es mucho más simple que el olfato ya que solamente se distinguen cinco gustos primarios: agrio, dulce, amargo, salado y umami. El sabor umami, recientemente introducido por científicos japoneses, se describe como “delicioso” o “sabroso”. El sentido del gusto nos permite reconocer sabores a través de las papilas gustativas que se agrupan para captar diversos sabores.





# CUIDADOS DEL GUSTO

- ❖ Debes comer los alimentos a una temperatura normal, ni muy fríos ni muy calientes.
- ❖ Los alimentos deben tener pocos condimentos o sustancias irritantes como el ají.
- ❖ Debes evitar introducir objetos cortantes o puntiagudos en la boca.
- ❖ No lleves los dedos sucios a la boca; porque pueden transportar microbios.
- ❖ Mantén la boca limpia: cepíllate los dientes al levantarse y al acostarse, y después de cada comida.

