



# Los sentidos y los alimentos

Demostrar la importancia que aportan los cinco sentidos de forma conjunta a la hora de reconocer los alimentos, y como afectan en la percepción que tenemos de los mismos.



Escuela de Ingenierías Agrarias:  
Área de Tecnología de los Alimentos

## MATERIAL

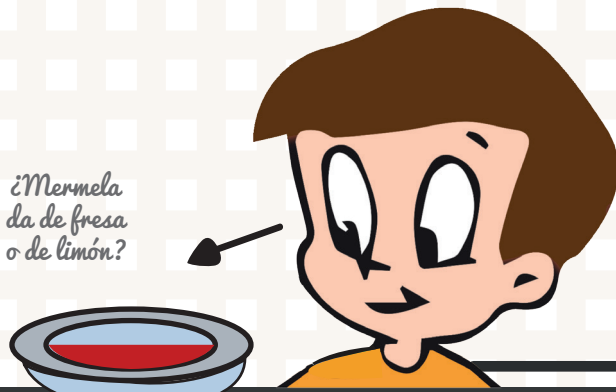
- Aromas de distintos alimentos para pruebas ciegas de olor.
- Colorantes alimentarios.
- Fotografías de diferentes alimentos.
- Mermeladas con colores y sabores intercambiados.
- Fichas de evaluación de los sentidos.

## PROCESO

**1.** Para comprobar cómo funciona el **sentido del olfato** por sí mismo, sin intervenir ningún otro sentido en el reconocimiento de los **aromas de los alimentos**, se realiza **catas a ciegas** de los recipientes donde se encuentren cada uno de los comestibles, **intentando reconocerlos**.



**2.** A continuación es el **sentido de la vista** el que interviene de forma aislada, para ello los participantes **deben reconocer distintos alimentos, sin probarlos ni olerlos**.



**3.** Por último entra en juego el **sentido del gusto**, para ello los alumnos deben **probar los alimentos**, pero con una peculiaridad, puesto que dichos comestibles **tienen colores y sabores intercambiados**.



## EL PORQUÉ

La información que aportan los órganos de los sentidos de forma conjunta puede llegar a ser diferente a la que aportan los sentidos de forma separada. La vista es el primer órgano de los sentidos que interviene cuando tomamos contacto con un alimento, de tal forma que la vista en ocasiones nos condiciona el resto de los sentidos, hasta el punto de que puede hacer que parezca que engaña. A continuación son el olfato o el tacto los que nos informan de lo que vamos a comer. Por último el sabor completa la información que recibe nuestro cerebro de lo que estamos comiendo.

