

LA PERCEZIONE GUSTATIVA

Materiale occorrente

5 piccoli flaconi di vetro scuro muniti di contagocce con all'interno sostanze fornite dall'insegnante (una salata, una dolce, una acida e una amara).

Procedimento e Osservazioni



acido

- Un compagno versa con il contagocce sulla punta della tua lingua alcune gocce del liquido contenuto nella prima bottiglietta. Rimani con la lingua fuori dalla bocca finché non percepisci il sapore. Se non usassi questo accorgimento la saliva, spargendo il sapore su tutta la superficie della lingua, falserebbe la prova.

- Senti qualche sapore? Se sì, come lo definiresti?

- Ripeti con il liquido della seconda bottiglietta.

- Senti qualche sapore? Se sì, come lo definiresti?



salato

- Il compagno mette ora in fondo alla tua lingua alcune gocce del liquido contenuto nella terza bottiglietta.

- Senti qualche sapore? Se sì, come lo definiresti?

- Il compagno mette ora alcune gocce dello stesso liquido sulla punta della tua lingua.

- Senti qualche sapore? Se sì, come lo definiresti?



amaro

- Il compagno mette in fondo alla tua lingua alcune gocce del liquido contenuto nella quarta bottiglietta.

- Senti qualche sapore? Se sì, come lo definiresti?



dolce

Conclusioni

- Quali sapori fondamentali ti sono stati proposti?

- Quali zone specifiche della lingua percepiscono tali sapori?

- Evidenzia tali zone sulle illustrazioni a lato.

LA PERCEZIONE VISIVA

Materiale occorrente

Palloncini colorati gonfi e non, scatole, sassi, pigne, foglie

Procedimento e Osservazioni

- Usando soltanto la vista raggruppa i diversi oggetti in una scala di colori, dal meno intenso al più intenso.

.....
.....

- Raggruppa gli oggetti in base alla forma, distinguendo oggetti di forma regolare e irregolare.

.....
.....

- Ordina gli oggetti in base alle dimensioni.

.....
.....