



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno: Hermelinda
Vázquez Aguilar**

**Nombre del profesor: Felipe Antonio
Morales**

Nombre del trabajo: Súper nota

Materia: Submódulo I

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 5to semestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 17de octubre del 2021

1. El olfato es el sentido encargado de detectar y procesar los olores. Se ha definido el olfato como un sentido químico en el que actúan como estimulantes, las partículas aromáticas u odoríferas.
2. El gusto es el sentido que nos permite identificar los sabores en los alimentos. El órgano principal involucrado en la percepción del sabor es la lengua.

1. El sentido del tacto es aquel que permite a los organismos vivos percibir cualidades de los objetos y medios como la presión, temperatura, textura y dureza.
2. El dolor es una señal del sistema nervioso de que algo no anda bien. Es una sensación desagradable, como un pinchazo, hormigueo, picadura, ardor o molestia.
3. La temperatura corporal es una medida de la capacidad del organismo de generar y eliminar calor. El cuerpo es muy eficiente para mantener su temperatura dentro de límites seguros, incluso cuando la temperatura exterior cambia mucho.

Olfato y
gustó

Tacto, dolor
Y
Temperatura

Sentidos

Audición
Y
Equilibrio

Vista

1. La audición es la percepción de las ondas sonoras y que primero pasan por la oreja para luego llegar a los conductos auditivos externos y chocar con el tímpano, que vibra con ellas.
2. El equilibrio es la capacidad para conservar la orientación del cuerpo y sus partes en relación con el espacio exterior.

EL SENTIDO DE LA VISTA: Es uno de los sentidos más evolucionados. Nos permite captar e interpretar información visual sobre luz, color, forma, distancia, posición o movimiento. Su órgano receptor es el globo ocular (ojo) y se encuentra alojado en las cavidades orbitarias