

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

NOMBRE DEL ALUMNO

YESICA DE JESÚS GÓMEZ LÓPEZ

SENTIDO DEL GUSTO

Constituye sobre todo una función de las yemas gustativas de la boca.

¿PARA QUÉ SIRVE LA LENGUA?

EL MAPA DE LOS SABORES

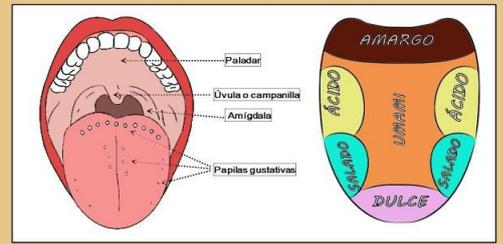
- Umami
- Amargo
- Ácido
- Salado
- Dulce

La lengua tiene varias funciones y la más destacable es que usted pueda percibir los sabores, tanto agradables como desagradables.



CLINOMQUIR

EL SENTIDO DEL GUSTO



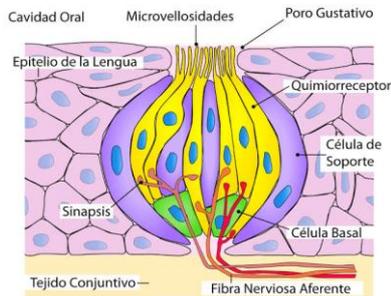
LA LENGUA

LOS SABORES

Hay cinco categorías llamadas *sensaciones gustativas primaria* son, agrio, salado, dulce, amargo, umami.

SENSACIONES GUSTATIVAS PRIMARIA

No se conoce la identidad de todas las sustancias químicas específicas que existen los diversos receptores gustativos.



YEMA GUSTATIVAS

Compuesta por unas 50 células epiteliales modificadas células de soporte, células de sostén y células gustativas.

Los extremos externos de las células gustativas están dispuestos entorno aún minúsculo poro gustativo representado

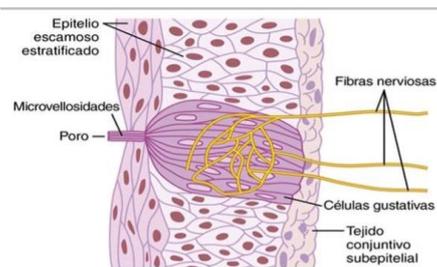


FIGURA 54-1 Yema gustativa.

SENTIDO DEL OLFATO

Es el menos conocido de nuestro sentido debido en partes al hecho de que constituye un fenómeno subjetivo que no puede estudiarse

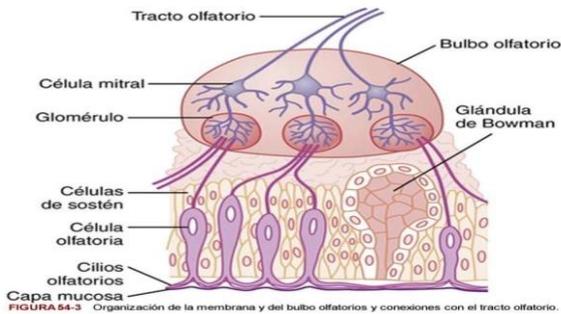


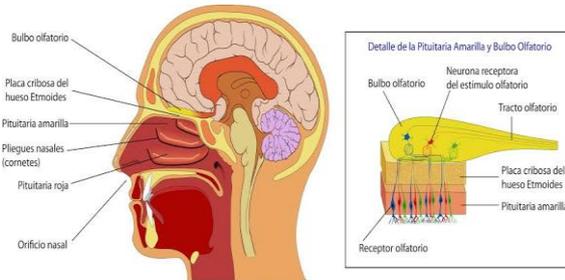
FIGURA 54-3 Organización de la membrana y del bulbo olfatorios y conexiones con el tracto olfatorio.

MEMBRANA OLFATORIA

Ocupa la parte superior de cada marina.

Las células olfatorias son las células receptores para la sensación de olfato.

Son en realidad células nerviosas bipolares derivadas en principio sistemas nervioso central.



ESTIMULACIÓN DE LAS CÉLULAS OLFATORIAS

Mecanismo de excitación de las células olfatorias cada célula olfatoria que responde a los estímulos químicos de este carácter son los *cilios* olfatorios.

