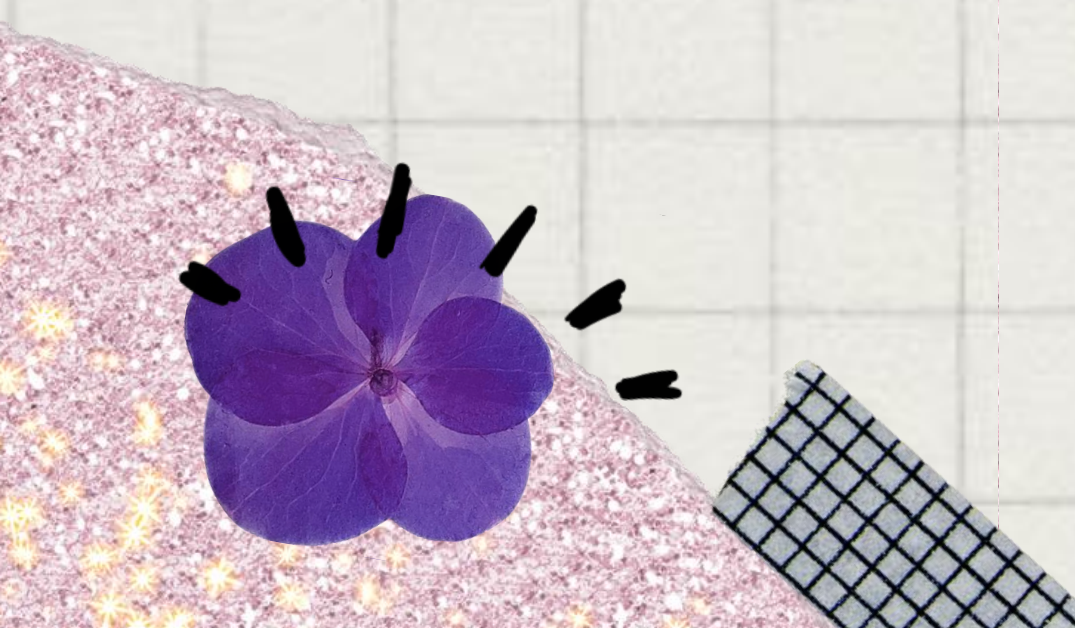




De la lengua a tu

CEREBRO

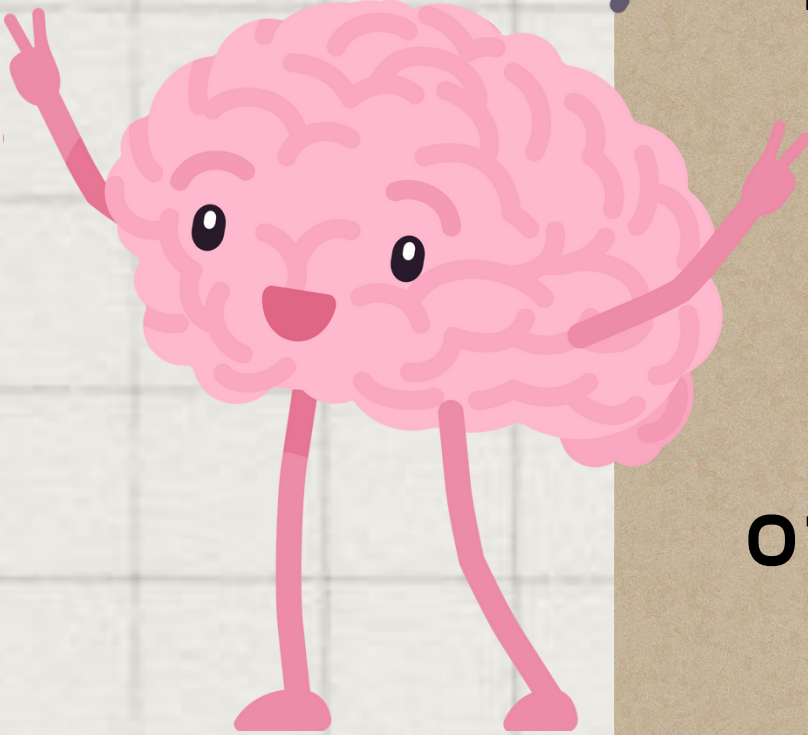


Dra. Karen Paulina López Gómez






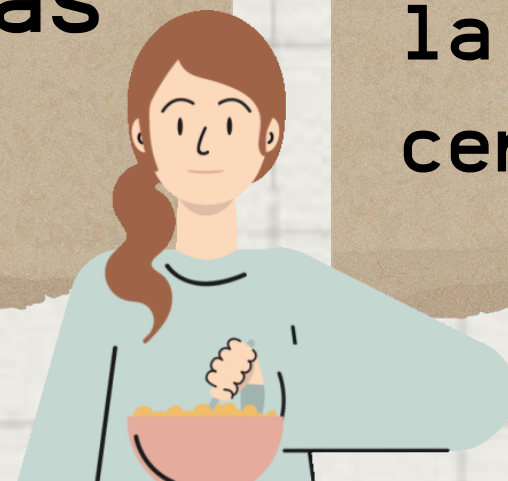
La capacidad de sentir



!!
El sabor es la sensación que producen los alimentos u otras sustancias en el gusto.



El gusto es el sentido de los sabores. Su función es enviar la información química de lo que ingerimos desde la lengua hasta el cerebro



Integración de propiedades



-SABOREAR LOS ALIMENTOS/SUSTANCIAS

-COMPARAR PROPIEDADES:
TEMPERATURA, TEXTURA, FORMA

-CARACTERISTICAS OLFATIVAS

-PROPIEDADES QUÍMICAS

El comienzo de saborear

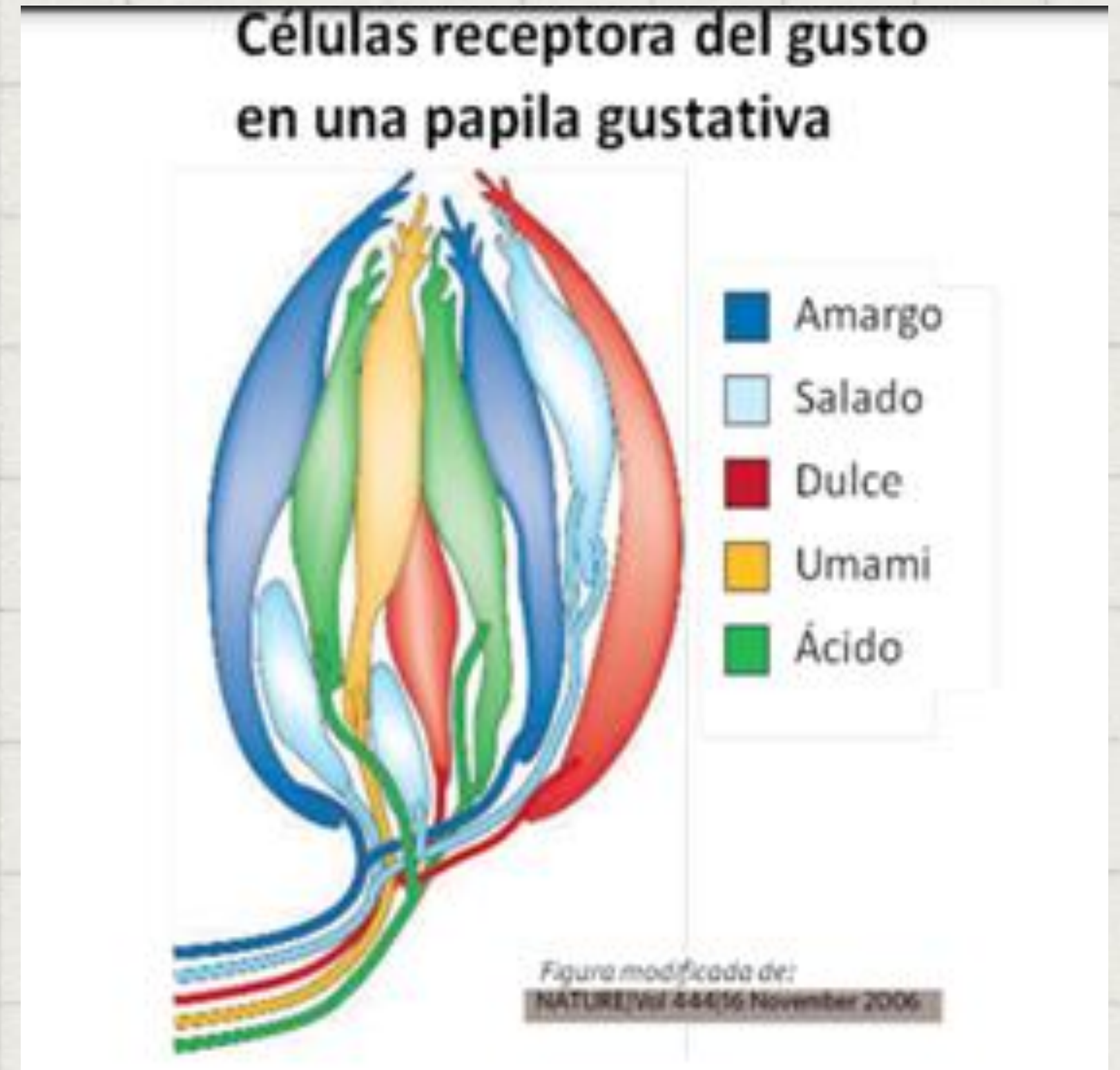
La integración sensorial incluye cualquier estímulo gustativo, clasificándolos de acuerdo a su modalidad en dulce salado, amargo, ácido o umami

-Mapa de sabores de la lengua: 1901 (científico alemán)

-Cada papila es capaz de detectar todos los sabores: 1974 (Virginia Collins)



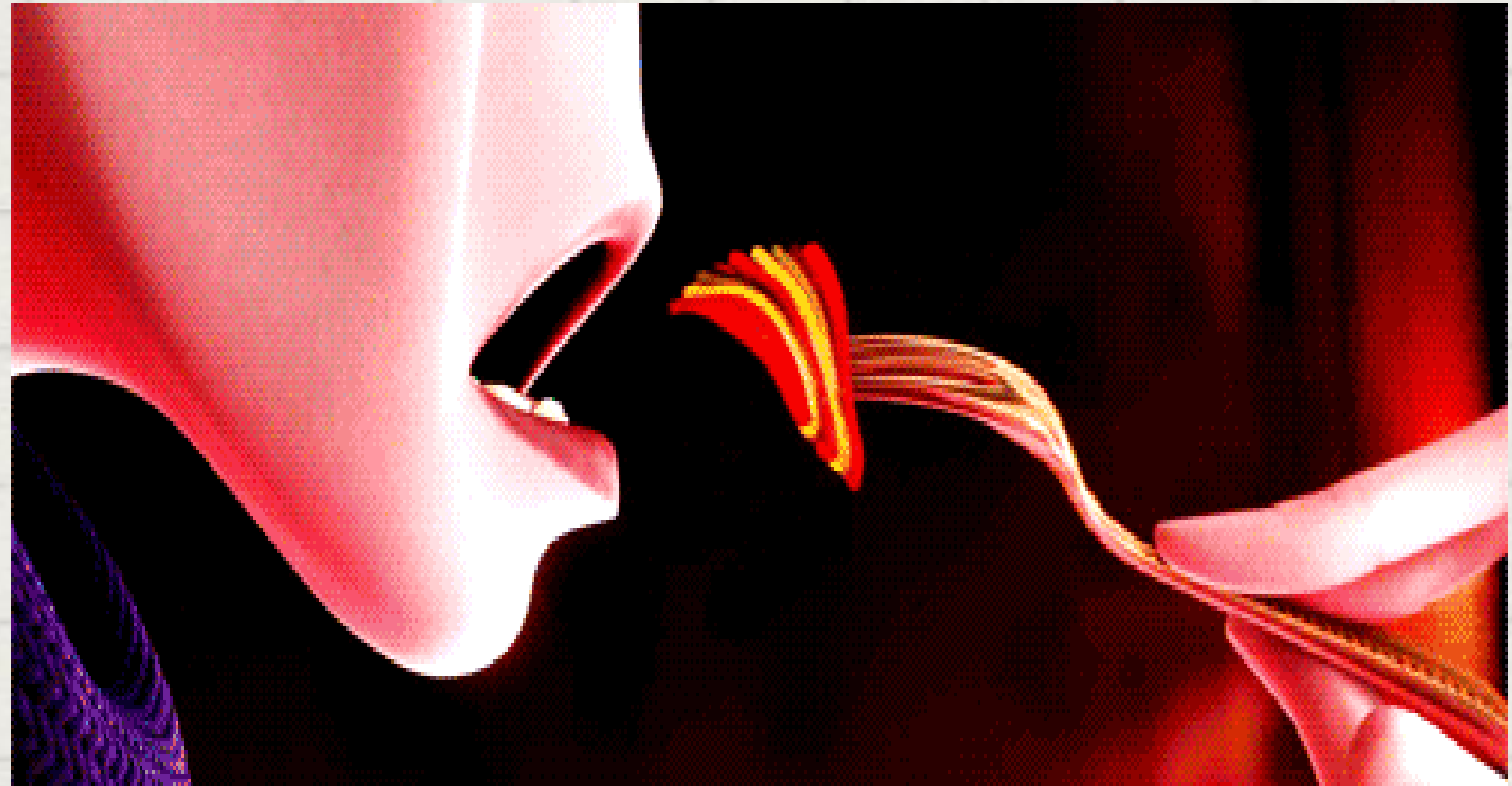
Teorías



Apreniendo y recordando el sabor :

-El cerebro posee la capacidad de almacenar la información asociada a lo que se come, que impacta directamente en la actitud.

-La ruta del sabor es capaz de modificar sus actividad química , eléctrica y su conformación, dependiendo del tipo de experiencia asociada con el sabor.

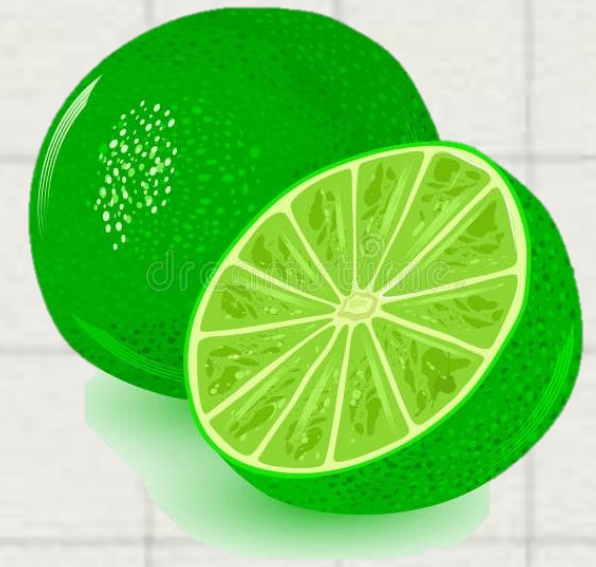




Trasducción de señales gustativas

→ Gusto:

- Dulce: Proteína G-familia TR1 (TR2 Y TR3)
- Umami: Aminoácidos Glutamato sódico y aspartate (TR1-TR3)
- Amargo: Proteína G, Familia TR2
- Ácido: Receptor PKD2L1, PKD2L2, en células tipo III
- Salado: Receptor desconocido (amilorida)





Gracias



Bibliografía

Aler Fuentes, M. J. (2010). *Sensopercepción gustativa*. Obtenido de scielo:
<https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijodontos/v4n2/art10.pdf>

Saucedo, M. I. (1 de Marzo de 2011). *El sabor de los recuerdos: Formación de la memoria gustativa*.
Obtenido de Revista unam: <https://www.revista.unam.mx/vol.12/num3/art24/art24.pdf>