

# Para las mentes creativas

La sección educativa “Para las mentes creativas” puede ser fotocopiada o impresa de nuestra página del Web por el propietario de este libro para usos educacionales o no comerciales. Actividades educativas, pruebas interactivas, e información adicional están disponibles en línea. Visita [www.ArbordalePublishing.com](http://www.ArbordalePublishing.com) para explorar recursos adicionales.

## Los sentidos

Las personas aprenden acerca del mundo a su alrededor a través de los sentidos. Existen cinco sentidos que la mayoría de las personas comparten: la vista, el oído, el gusto, el olfato y el tacto.

Une los sentidos a la parte correspondiente del cuerpo:

orejas

ojos

naríz

piel

lengua

El sentido del gusto puede detectar cinco sabores: dulce, ácido, amargo, salado y umami (sabroso). Esos cinco sabores se pueden combinar en muchas diferentes formas.

El sentido del olfato detecta pequeñas partículas (moléculas) que viajan a través del aire. El cerebro las interpreta como un olor.

El sentido del tacto puede sentir diferentes texturas, presión, dolor, vibración y temperatura.

El sentido de la vista utiliza la luz para detectar el color y el movimiento.

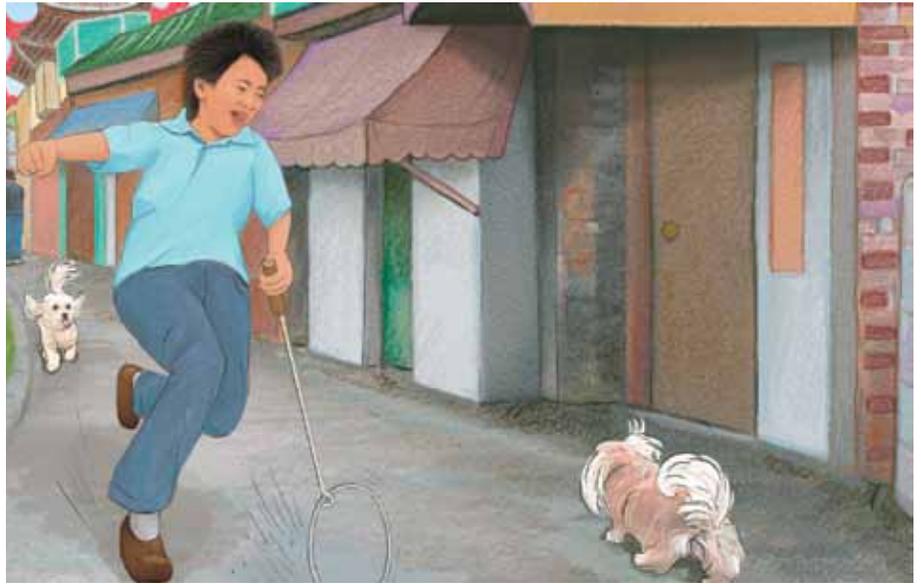
El sentido del oído siente las vibraciones que viajan a través del aire. El cerebro interpreta esas vibraciones en sonido.



# Une el sonido

Une el sonido con su causa

pum  
guau  
clin, clin  
gong  
noc-noc  
miau



1.



2.



3.



4.



5.



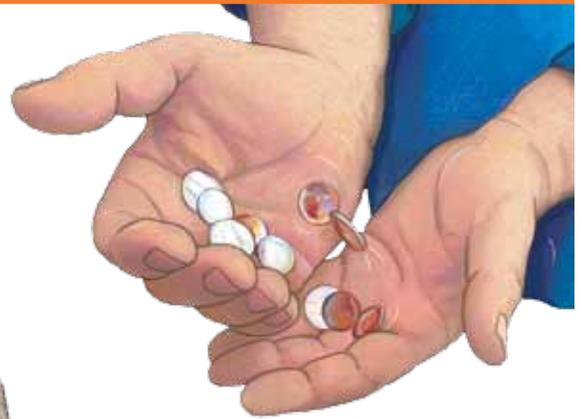
6.



Respuestas: 1-perro, guau. 2-gato, miau. 3-gong, gong. 4-puerta, noc-noc. 5-monedas, clin, clin. 6-martillo, pum.

# Olor

¿Qué objetos en esta página tienen un olor fuerte?  
¿Qué objetos tienen poco o ningún olor?



¿Cuáles objetos en esta página piensas que huelen bien?  
¿Piensas tú que hay algunos objetos que huelen mal?



¿Cómo puedes describir los olores?  
¿Qué palabras puedes utilizar para decirle a alguien cómo huele algo o que compare dos diferentes olores?



¿Puedes oler a distancia?  
¿A qué cosas tienes que acercarte más para que puedas olerlas?



# Difusión

Cuando Fu Wang preguntó a sus cocineros que prepararan muchas comidas deliciosas, el olor se salió fuera de las ventanas y hacia la calle. Muy pronto, todos los vecinos en la ciudad podían oler la comida. Esto se llama **difusión**.

Difusión es cuando algo se esparce de un área de alta concentración hacia un área de poca concentración. El olor es transportado por moléculas en el aire. El olor de la comida de Fu Wang estaba altamente concentrado en la cocina, donde los cocineros estaban cocinando. Las moléculas se esparcieron fuera de la cocina y hacia la calle, a las áreas de menos concentración. Eventualmente, el olor se difumina tanto que casi no se nota.



## Difusión en acción

Puedes observar la difusión añadiendo un colorante artificial a la comida líquida y mirar cómo se esparce.

Para este proceso vas a necesitar:

- un recipiente hondo
- colorante para comida - colorante alimentario
- agua

Agrega agua dentro del recipiente. Añade unas cuantas gotas de colorante alimentario. Observa qué pasa y escribe tus observaciones.

Después de que hayas terminado de observar, vierte el agua al drenaje.

*Piénsalo:* ¿Los colores se esparcen de igual manera en diferentes líquidos como un jarabe de miel, leche, o un smoothie? ¿Qué pasaría si añadieras jabón o aceite junto con el colorante alimentario? Haz más preguntas sobre la difusión. Crea tus propios experimentos para probar tu hipótesis.