

FEIRA DE CIÊNCIAS – 501A

Grupo 1 – PALADAR

Integrantes: Valentina Gorgulho • Clara Alves • Giovana Goltara • Giovanna de Castro • Ana Beatriz

Órgão principal: Língua e boca

O paladar é um sentido que nos permite perceber diferentes sabores. A língua possui estruturas chamadas papilas gustativas, que contêm células receptoras capazes de detectar substâncias químicas presentes nos alimentos. A saliva ajuda a dissolver essas substâncias para que elas possam ser percebidas. O cérebro interpreta os sinais enviados pelos nervos e reconhece o sabor.

1. ATIVIDADE PRÁTICA

Desafio dos sabores

1. Separe pequenos recipientes identificados apenas por letras ou números.
2. Use alimentos seguros e simples que representem sabores diferentes, como doce, salgado, azedo e amargo. Ex.: açúcar dissolvido em água, água com uma pequena quantidade de sal, limão diluído e cacau sem açúcar.
3. Peça ao visitante que experimente pequenas quantidades e tente identificar o sabor.
4. Registre a resposta em uma tabela: alimento, sabor percebido e acerto/erro.
5. Explique que o paladar depende da interação entre receptores da boca, saliva, nervos e cérebro.

2. COMO MONTAR A MESA DE EXPOSIÇÃO

Mesa: cartaz com o título “Paladar”; modelo/desenho da língua; recipientes numerados; colheres descartáveis individuais; guardanapos; água para limpeza do paladar; tabela de respostas; cartaz explicativo.

3. ROTEIRO DE EXPLICAÇÃO PARA OS VISITANTES

“Nosso grupo ficou responsável pelo sentido do paladar. Ele está relacionado principalmente ao língua e boca. O paladar é um sentido que nos permite perceber diferentes sabores. A língua possui estruturas chamadas papilas gustativas, que contêm células receptoras capazes de detectar substâncias químicas presentes nos alimentos. A saliva ajuda a dissolver essas substâncias para que elas possam ser percebidas. O cérebro interpreta os sinais enviados pelos nervos e reconhece o sabor. Agora vamos fazer uma experiência para mostrar como esse sentido funciona na prática.”

4. MATERIAIS

recipientes pequenos, copos/colheres descartáveis individuais, alimentos ou soluções para os sabores, guardanapos, água, cartolina, canetas, fichas de registro.

5. CUIDADOS E SEGURANÇA

Use somente alimentos conhecidos e adequados ao público. Verifique previamente alergias e restrições alimentares. Não force ninguém a experimentar. Utilize porções individuais e utensílios limpos.

Sugestão: deixe a mesa organizada em três áreas — “Conheça o sentido”, “Faça o experimento” e “Descubra o resultado”. Assim, o visitante entende a explicação antes de participar da experiência.