

### Os seos nasais

O nariz e a boca están comunicados entre si, e estes, á súa vez, coa traquea. Isto permite que o aire que respiramos poida chegar aos pulmóns a través da traquea.

O interior do noso nariz son as fosas nasais, unhas cavidades con repregamentos polas que pasa o aire e que se comunican, á súa vez, cunha complexa rede de cavidades: os seos nasais.

Os seos nasais son uns espazos ocos que se atopan nos ósos do cranio que rodean o nariz e os ollos. Temos catro seos, dous a cada lado da cara.

A función principal dos seos nasais é alixeirar o peso da cabeza: custaríanos máis erguela se eses ósos fosen macizos. Ademais, os seos están cubertos por pequenas veas que transmiten a calor do sangue ao aire que respiramos.

Este aire tamén se humedece no interior dos seos, e estes, ademais, actúan como caixa de resonancia para a voz. Finalmente, os seos producen moco, que axuda a eliminar partículas estrañas que poidan entrar polo nariz.



### 1 Contesta as preguntas.

- Como se chama o interior do nariz?  
\_\_\_\_\_
- Con que cavidades comunica?  
\_\_\_\_\_
- Cal é a función principal dos seos nasais?  
\_\_\_\_\_

**2 Explica.**

- Que función ten o moco? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- En que momentos se produce máis moco do normal? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**3 Completa as seguintes oracións:**

- As veas que recobren os seos nasais transmiten a \_\_\_\_\_ do sangue ao aire.
- Os seos nasais serven para \_\_\_\_\_ o peso do cranio.
- O \_\_\_\_\_ humedécese dentro dos seos nasais.
- Os seos nasais tamén actúan como caixa de resonancia para a \_\_\_\_\_.
- O \_\_\_\_\_ producido nos seos nasais axuda a expulsar as substancias estrañas.

**4 As veas que recobren o interior do nariz son moi finas e delicadas, polo que non é raro que rompan e o nariz saia a sangue. Que hai que facer nese caso?**


---



---



---



---

Nome \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

### Os degustadores

A industria da alimentación necesita persoas con habilidade para detectar os sabores. Estes profesionais chámanse degustadores e son os responsables de que os alimentos que chegan ás tendas teñan o sabor desexado.

Para ser degustador non só se debe ter un bo sentido do gusto. O sabor é unha sensación complexa que depende tanto do gusto coma do olfacto. Os receptores da lingua infórmanos dos sabores básicos e os do nariz detectan os olores dese produto. A suma das dúas informacións é o que sentimos como sabor.

Pero os degustadores profesionais son máis sutís e aseguran que o sabor final depende de máis sensacións. Por exemplo, da temperatura que teña o produto, da súa textura, da cor ou, se é un líquido, de como soa cando se bota nun vaso ou se abre a botella.



**1** Escribe catro produtos que creas que necesitan ser avaliados por un degustador antes de pórse á venda nas tendas.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2** Segundo os degustadores profesionais, que sentidos se requiren para poder ter unha sensación completa do sabor do produto? Explica con exemplos como intervéñ cada un.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**3** De que maneira cres que inflúen os sentidos na sensación final do sabor en cada imaxe?

		
Vista	_____ _____	_____ _____
Oído	_____ _____	_____ _____
Gusto	_____ _____	_____ _____
Tacto	_____ _____	_____ _____
Olfacto	_____ _____	_____ _____

**4** Explica cales son os receptores implicados no sabor e no olor, e onde se localizan.

---



---



---



---



---