**ATIVIDADES DE RECUPERAÇÃO**

**ORIENTAÇÃO:** FAZER NO CADERNO COM TÍTULO, NOME, DATA; COPIAR E RESPONDER SOMENTE AS QUESTÕES; QUEM IMPRIMIR RESPONDA E COLE NO CADERNO; A ATIVIDADE DA APOSTILA É PARA SER FEITA NO CADERNO; QUALQUER DÚVIDA CAMAR NO PV.

**Cinco sentidos e experiências sensoriais/ Junto e misturado 14-21/09**

O meio interno e o externo proporcionam uma grande variedade de sensações, que são percebidas graças ao nosso sistema nervoso e aos nossos órgãos dos sentidos. Esses últimos captam informações do meio para que elas sejam levadas até o sistema nervoso central, onde ocorrerá a produção de respostas, que poderão ser voluntárias ou involuntárias.

Cada órgão do sentido está adaptado a responder a um determinado estímulo e possui **receptores sensoriais** capazes de transformar esses estímulos em impulsos nervosos. Os receptores podem ser classificados de várias formas, sendo a mais comum a classificação de acordo com o estímulo que podem processar. De acordo com a natureza do estímulo, podemos classificar os receptores em:

* **Quimiorreceptores**: Respondem a estímulos químicos.
* **Fotorreceptores:** Respondem a estímulos luminosos.
* **Mecanorreceptores:** Respondem a estímulos como pressão, tensão e som. Nesse último caso, alguns autores preferem chamá-los de fonorreceptores.

De uma maneira geral, podemos classificar os sentidos em cinco principais: olfato, paladar, visão, audição e tato. Veja a seguir as principais características de cada um.

→ **Olfato**

O [**olfato**](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/olfato.htm) está relacionado com a capacidade de perceber odores. Essa percepção é possível graças à estimulação do epitélio olfatório, localizado no teto das cavidades nasais. Esse epitélio é rico em células nervosas, mais precisamente em quimiorreceptores.

→ **Paladar**

O [**paladar**](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/paladar.htm), juntamente ao olfato, é responsável por garantir a percepção do sabor e textura dos alimentos. A boca é o local onde esse sentido é percebido, o que acontece em virtude da presença de saliências conhecidas como papilas gustatórias, que são capazes de perceber sensações táteis, além dos sabores doce, azedo, salgado, amargo e **[umami.](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/umami-quinto-sabor.htm)**

→ **Visão**

A [**visão**](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/visao.htm) é captada pelos nossos olhos, onde há a presença de fotorreceptores capazes de responder a estímulos luminosos. Esses receptores estão localizados mais precisamente na retina e podem ser classificados em bastonetes e cones. Os bastonetes são sensíveis à luz, mas não são capazes de perceber as cores. Os cones, por sua vez, possibilitam a visão em cores e são menos sensíveis à luz.

→ **Audição**

A [**audição**](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/audicao.htm), capacidade de perceber sons, é possível graças à orelha humana, que possui mecanorreceptores capazes de captar as ondas sonoras. Esses receptores estão localizados na cóclea, uma estrutura em forma de tubo cônico localizada na orelha interna.

→ **Tato**

O [**tato**](https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/tato.htm) é responsável por perceber vibrações, captar a pressão, além de perceber a dor e as diferenças de temperatura. Diferentemente dos outros sentidos, ele não está localizado em um único local, pois está presente em praticamente todas as regiões do corpo, uma vez que os receptores localizam-se na pele. Entre os principais receptores encontrados na pele, podemos citar os corpúsculos de Meissner, de Pacini, de Krause e de Ruffini.

*Confira os textos dispostos logo mais abaixo para ampliar seus conhecimentos a respeito dos sentidos, conhecendo como os receptores sensoriais captam os estímulos em cada órgão e transmitem impulsos nervosos ao Sistema Nervoso Central.*

**Misturas Homogêneas e Heterogêneas**

As misturas podem ser classificadas em homogêneas e heterogêneas. A diferença entre elas é que a mistura homogênea é uma solução que apresenta uma única fase enquanto a heterogênea pode apresentar duas ou mais fases. Fase é cada porção que apresenta aspecto visual uniforme.

**ATIVIDADES**

1-Perceber odores só é possível graças ao olfato, um de nossos sentidos. O epitélio olfatório é dotado de células nervosas que são estimuladas pelas moléculas dispersas no ar. Essas células nervosas especializadas em captar o odor são chamadas de:

a) Mecanorreceptores.

b) Fotorreceptores.

c) Termorreceptores.

d) Quimiorreceptores.

e) Fonorreceptores.

2-Durante a alimentação, sempre nos preocupamos com o sabor de determinado alimento. Se não gostamos do gosto, provavelmente não o ingerimos. Para sentir o gosto dos alimentos, contamos com células sensoriais localizadas na boca que estão agrupadas em pequenas elevações chamadas de:

a) botões receptores.

b) corpúsculos do sabor.

c) botões gustativos.

d) quimiorreceptores epiteliais.

e) corpúsculos linguais.

3-O tato, diferentemente dos outros sentidos, não é sentido em apenas uma única parte do corpo. Praticamente em toda a extensão da nossa pele somos capazes de sentir o toque, graças à presença de

a) Mecanorreceptores.

b) Fotorreceptores.

c) Termorreceptores.

d) Quimiorreceptores.

e) Fonorreceptores.

4- A partir das misturas do quadro abaixo, observe-as e depois responda as questões abaixo:

|  |
| --- |
| MISTURAS |
| ÁGUA + ÓLEO |
| ÁGUA + SAL |
| SAL + AREIA |
| CARVÃO + LIMALHA DE FERRO |
| ÁGUA + ÁLCOOL |

Responda:

a) Qual das misturas você conseguiu identificar usando como critério a aparência?

b) Talvez você não tenha conseguido identificar as misturas “água +sal” e “água + álcool”. Entretanto, conseguiria se destampasse os frascos. Por quê?

c) Classifique as cinco misturas em dois grupos: misturas homogêneas e misturas heterogêneas.

**BONS ESTUDOS!!!**

**PROFESSORA JOSI.**