



# LAS INMORTALES

mujeres que cambian el mundo

---

## FICHA DE EXPERIMENTO

---

ceo —  
aberto



FECYT  
CONSEJO ESPAÑOL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

## ¿A QUÉ SABE?

Los sabores se notan sobre todo por el olfato, no por la lengua. Tu reto es saber que estás comiendo con la nariz tapada. Parece fácil pero no lo es.

## MATERIALES

- Azúcar
- Canela molida
- Un recipiente pequeño para mezclar
- Una cuchara
- Una pinza para la nariz (opcional)



## PROCEDIMIENTO

1. Mezcla una cucharadita de azúcar con una pizca de canela en un recipiente.
2. Tápatate la nariz con una pinza o con los dedos.
3. Prueba una pequeña cantidad de la mezcla sin destaparte la nariz.
4. Intenta adivinar qué estás probando.
5. Destápatate la nariz mientras aún tienes la mezcla en la boca... ¿notas alguna diferencia?

## ¿QUÉ PASA?

Cuando te tapas la nariz, bloqueas el sentido del olfato, que trabaja junto con el gusto para que podamos identificar sabores. Sin el olfato, es muy difícil distinguir sabores complejos, y muchas cosas solo “saben” a dulce, salado, ácido o amargo. ¡Es una demostración sorprendente de cómo trabajan juntos nuestros sentidos!

## ¿QUÉ PODEMOS INVESTIGAR?

- ¿Puedes distinguir otras mezclas con la nariz tapada?
- ¿Qué sabores te resultan más fáciles o difíciles de identificar sin oler?
- ¿Qué pasa si lo haces con los ojos cerrados también?
- ¿Notas diferencia si pruebas la canela sola con la nariz tapada?