

25. En el sentido de la vista ¿por qué son importantes los párpados, las cejas y las pestañas?

Rta: Párpados: Protegen los ojos de lesiones y golpes. Ayudan a mantener la humedad y la limpieza de los ojos. regulan la cantidad de luz que entra en el ojo.

Rta: cejas: protegen los ojos de sudor y agua. Ayudan a mantener la limpieza de los ojos. Expresan emociones y ayudan a comunicarnos.

Rta: Pestaña: protegen los ojos de partículas y polvo. Ayudan a mantener la humedad y la limpieza de los ojos. Ayudan a regular la cantidad de luz que entra en el ojo.

26. En resumen ¿cómo el olfato y el gusto para la percepción de los sabores?

Rta: 1. El gusto detecta los sabores básicos.

(dulce, salado, amargo, ácido y umami).

a través de las papilas gustativas en la lengua.

2º El olfato detecta los aromas y olores de los alimentos a través de las células olfativas en la nariz.

3º cuando comemos los sabores básicos detectados por el gusto se combinan con los aromas detectados por el olfato a través del nervio olfativo.

4º El cerebro combina esta información para crear la percepción de un sabor complejo y específico.

27: consulte la definición de los siguientes términos: Biotopo, Patógeno, descomposición, orgánico, química, sedimentación, radiactividad, calor, energía, fermentación, combustión.

Rta: 1. Biotopo: Es el hábitat o entorno natural donde viven las plantas, animales y microorganismos, incluyendo factores abióticos como clima, suelo y agua.

2º patógeno: ES un agente biológico, como bacteria, virus o parásito, que causa enfermedades en los seres vivos.