

25- En el sentido de la vista por qué son importantes las parpadas, las cejas y las pestañas?

- Funcionan como filtro que impide el paso del polvo y protege el ojo de verbas que puedan obstruir la visión o provocar una infección o herida. Las pestañas actúan como sensores cuando hay objetos muy cerca del ojo (como insectos) y activan un parpadeo reflejo y protector.

26- En resumen ¿Cómo el olfato y el gusto para la percepción de los sabores?

- El olfato y el gusto están estrechamente relacionados. Las papilas gustativas de la lengua identifican el sabor y las terminaciones nerviosas de la nariz identifican el olor.

Ambas sensaciones se comunican al cerebro, el cual integra la información para que los sabores puedan ser reconocidos y apreciados.