

EL COLOR, EL SABOR Y EL OLOR

Propiedades organolépticas de sólidos y líquidos



EL COLOR, EL SABOR Y EL OLOR

Propiedades organolépticas de sólidos y líquidos



Identificamos sólidos y líquidos

Materiales: jugo de naranja o limón, leche, banana, dulce de leche, un jabón, queso y cereales.

Identificar según color, olor y sabor a través de la observación, el olfato y el gusto.

CIERRA LOS OJOS Y HUELE LO
QUE TE ACERCA LA MAESTRA.
¿QUÉ ES? ¿HUELE BIEN?
AHORA, SABOREA LO QUE TE
ACERCA LA MAESTRA. ¿QUÉ ES?
AGRUPA LOS ELEMENTOS SEGÚN
SU COLOR, OLOR O SABOR.



EL COLOR, EL SABOR Y EL OLORES

Propiedades organolépticas de sólidos y líquidos

SUGERENCIAS, OTRAS ACTIVIDADES Y DATOS DE INTERÉS

DEFINICIONES

Propiedad organoléptica: Característica de la materia que es percibida a través de los sentidos.

