

Guide d'activité

Cartographie des papilles gustatives



Module

Goût

Matériel requis

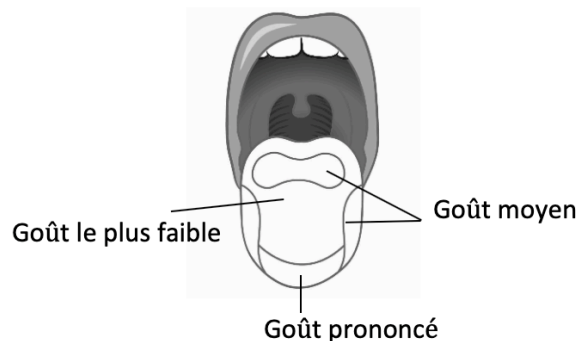
- Une ou plusieurs saveurs. P. ex. : eau salée, eau sucrée, jus, vinaigre, eau gazeuse ou café décaféiné
- Cotons-tiges (chaque participant doit en avoir plusieurs)
- Tasses en papier (tasses)
- Livret d'activités pour l'élève Ondes cérébrales de Parachute ou la feuille de travail Carte de la langue fournie avec ce guide.

Instructions de préparation

1. Si vous n'utilisez pas le livret d'activités, imprimez des exemplaires de la carte de la langue. Chaque participant doit avoir une carte.
2. Placez les saveurs dans les tasses. Les participants peuvent partager les tasses en petits groupes.

Instructions pour l'activité

1. Distribuez des cotons-tiges et les tasses aux participants. Distribuez les cartes de la langue si vous n'utilisez pas le livret d'activités.
 - Expliquez aux élèves comment procéder à l'exploration des saveurs:
 - Trempez le coton-tige dans la tasse.
 - Appuyez le coton-tige à différents endroits sur la langue - le bout, les côtés et l'arrière.
 - N'oubliez pas de dire aux élèves de changer de coton-tige avant chaque trempage! (Vous devriez le répéter à plusieurs reprises)
 - Demandez aux participants d'apposer des étiquettes sur la carte de la langue afin de déterminer quelles zones de la langue perçoivent le mieux les saveurs.
2. Lorsque les participants ont terminé leur exploration des saveurs, utilisez la diapositive sur la carte de la langue dans la présentation Ondes cérébrales de Parachute pour étiqueter les zones qui ont plus ou moins de récepteurs du goût.
3. Le bout de la langue comporte beaucoup plus de récepteurs que le milieu de la langue. Les côtés et l'arrière de la langue comptent plus de récepteurs que le milieu, mais moins que le bout. Le bout de la langue devrait donc être la région qui perçoit le mieux les saveurs, suivie par les côtés, l'arrière et le milieu de la langue.



Renforcer ces apprentissages

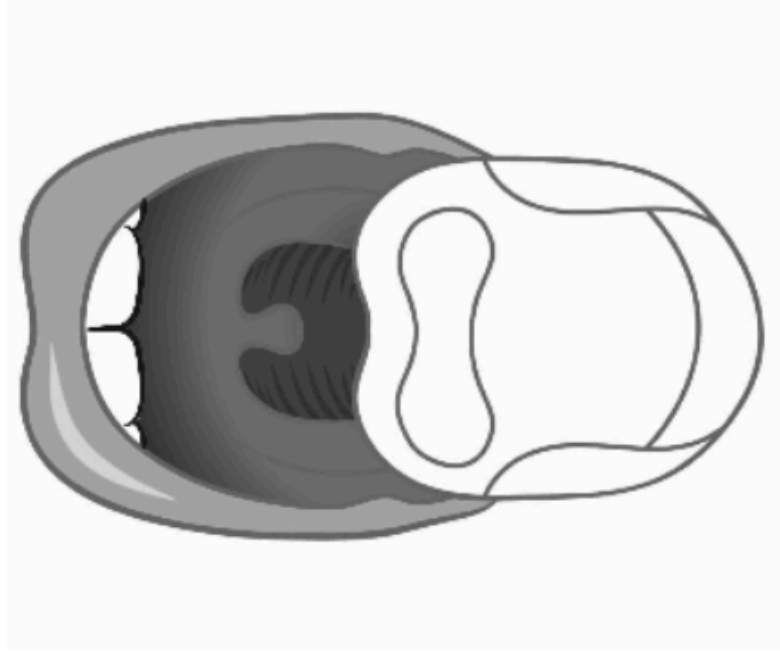
- Votre langue est dotée de récepteurs du goût appelés papilles gustatives.
- Les récepteurs du goût envoient des signaux au cerveau. Les saveurs sont plus relevées là où la concentration de récepteurs du goût est plus élevée.
- Les récepteurs du goût peuvent se régénérer - c'est important puisqu'ils sont toujours en contact avec l'extérieur (liquides chauds, aliments, etc.). En quoi est-ce différent des neurones?

Renforcer ces messages de prévention des blessures

- Protégez votre sens du goût en protégeant votre cerveau! Portez un casque, bouclez votre ceinture de sécurité, suivez les règles de sécurité, etc.

Modèle de la carte de la langue

Utilisez la carte de la langue pour consigner l'endroit où vous aviez les sensations les plus « goûteuses »!



Utilisez la carte de la langue pour consigner l'endroit où vous aviez les sensations les plus « goûteuses »!

