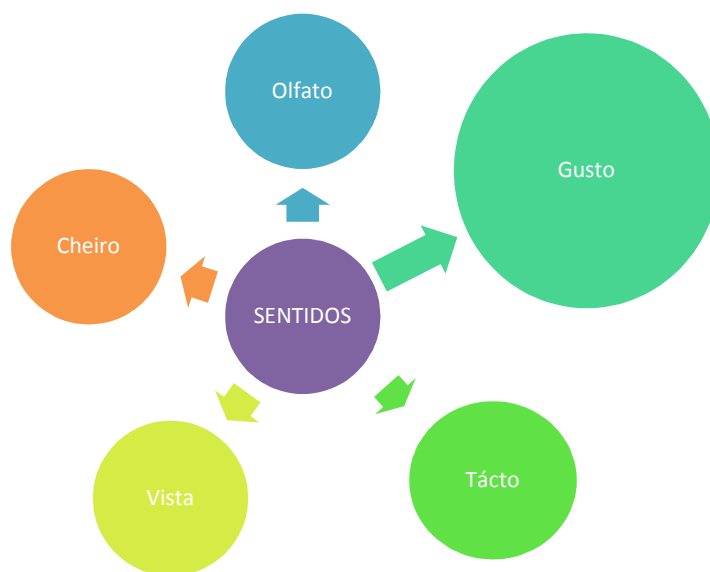


ESTIMULACIÓN MULTISENSORIAL

Despois de traballar o tacto durante as semanas pasadas, agora toca estimular o gusto, por iso durante estes días do mes de **MAIO**, realizaremos as seguintes actividades:

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24

Por este motivo, imos organizar as tarefas por sentidos, centrándonos na estimulación do **gusto**:



Ata o de agora, estivemos realizando tarefas encamiñadas á estimulación do tacto e do cheiro. Nesta ocasión imos desenvolver o gusto, e para iso faremos un percorrido polos diferentes sabores: doce, amargo salgado,...

Como viñamos facendo ata este momento, repasaremos todos eses alimentos que soemos ter nas nosas despensas e que en moitas ocasións nos gusta saborear ou pola contra provócanos un forte rexeitamento.

O gusto está intimamente relacionado có cheiro, por ese motivo podemos aproveitar para estimular ámbolos sentidos dentro dunha mesma actividade.



Dentro dos alimentos **doces** que soemos ter nas nosas casas podemos atopar chocolate branco ou con leite, cacao, galletas, biscoitos, azucre, xeados, iogures, xelatinas, diferentes froitas como plátanos, peras, mazás, fresas, ...que non poden axudar a traballar o gusto.

No canto dos sabores **salgados** podemos empregar patacas fritidas, olivas, froitos secos, embutidos como o queixo, o chourizo ou o xamón, "gusanitos", "palomitas",...

Os alimentos **amargos** que é frecuente ter nas nosas despensas soen ser as laranxas, os limóns, pomelos, chocolate puro, ...

Para realizar estes exercicios podemos aproveitar as diferentes comidas do día, deste xeito podemos integralas actividades nas nosas rutinas diarias.

- Dicar si o sabor nos resulta agradable ou desagradable.
- Escoller que alimentos nos gustaron máis despois de probalos, por exemplo, *gustoume máis o chocolate que a mazá ou eu prefiro os "gusanitos" ás "palomitas"*.
- Diferenciar entre doce e salgado, doce e amargo e salgado e amargo, por exemplo, cos ollos pechados ou tapados diferenciar entre o sabor dunha laranxa ou dunha galleta.
- Tamén podemos realizar pequenas probas de ingredientes que empregamos para elaborar as diferentes comidas do día, como pode ser un chisco de sal, un anaco de pan,...
- Adiviñar entre unha serie de dous ou tres tipos de alimentos, para iso, primeiro podemos probar chocolate e despois unha pataca fritida, para a continuación identificar de cal dos dous alimentos se trata.

Debemos ter en conta para a realización de todas estas tarefas as diferentes alerxias ou intolerancias alimenticias, así como ter moito coidado cós "atragantamentos".

ESPERAMOS QUE VOS GUSTEN AS ACTIVIDADES E EN QUINCE DÍAS VOLTAREMOS CON MÁIS TAREFAS PARA ESTIMULAR O OÍDO!!!