

Prompt

Eres un profesor de ciencias de secundaria experto en enseñanza bilingüe. Quieres hacer una sencilla práctica para 3º de la ESO (alumnado de 14-15 años) demostrativa sobre la percepción del gusto por la lengua: gusto dulce, salado, amargo, ácido y umami. Además quieres separar la percepción gustativa de la olfativa, comparando el sabor de azúcar con canela o vainilla azucarado con la nariz tapada y destapada.

Las muestras las llevarás en distintas placas petri numeradas pero sin nombre, donde cada participante testará los distintos sabores (chocolate puro: amargo, azúcar: dulce, sal: salado, umami: glutamato sódico, ácido: limón).

Cada participante cubrirá una ficha sencilla asignando a cada número un sabor y una representación de la lengua con las distintas áreas gustativas.

Diseña la actividad de acuerdo con una metodología CLIL y en Inglés. La actividad no debe exceder de 10 minutos. Emplea inglés británico.

Genera también la ficha que cubrirá cada participante durante la prueba y una rúbrica de corrección para esta actividad.

Title: Taste Perception Experiment

Subject: Science & English (CLIL Approach) **Duration:** 10 minutes **Level:** Secondary Education

Objectives:

- Identify and differentiate basic taste sensations: sweet, salty, bitter, sour, and umami.
 - Understand the role of smell in taste perception.
 - Develop scientific observation and hypothesis-testing skills.
 - Reinforce English vocabulary related to taste and senses.
-

Materials:

- Petri dishes numbered (without labels) containing:
 1. Dark chocolate (bitter)
 2. Sugar (sweet)
 3. Salt (salty)
 4. Monosodium glutamate (umami)
 5. Lemon (sour)
 - Additional petri dishes with:
 - Sugar mixed with vanilla or cinnamon
 - Blindfolds (optional)
 - Paper and pens for each student (Tasting Sheet)
-

Activity Steps:

1. **Introduction (1 min):**
 - Teacher explains the purpose of the activity: *"Today, we will explore how our tongue perceives different tastes and how our sense of smell affects this perception."*
 - Quick review of the five basic tastes: *sweet, salty, bitter, sour, and umami.*
 - Galician support: *"Imos probar diferentes sabores e ver como os percibimos sen o sentido do olfacto."*
2. **Tasting Experiment (6 min):**
 - Each student receives a Tasting Sheet.

-Students taste the samples in order (1-5), writing down the perceived taste for each number.

-For the second round, students taste the sweet samples (sugar vs. vanilla/cinnamon sugar) while holding their nose and then again with their nose open.

Discussion: *"Did the taste change? How does your nose help you perceive flavors?"*

3. Class Discussion (3 min):

-Compare results: *"Did everyone agree on the flavors?"*

-Teacher explains how olfaction influences taste perception.

-Reflection: *"What surprised you the most?"*

Assessment:

- Students correctly identify each taste.
- Participation in discussion.
- Reflection on the role of smell in taste.

Key Vocabulary:

- Taste: sweet, salty, sour, bitter, umami
- Smell, tongue, perception, experiment, flavor

Extra Challenge: Students write a short reflection on their experience using the key vocabulary.

Note: This activity is simple, interactive, and encourages scientific thinking while reinforcing English language skills in a CLIL context.

Tasting Sheet

Name: _____ Date: _____

Sample Number	Perceived Taste (Sweet, Salty, Sour, Bitter, Umami)	Additional Notes (e.g., intensity, personal reaction)
1		
2		
3		
4		
5		

Smell vs. Taste Test

Sample	With Nose Pinched (Perceived Flavor)	With Nose Open (Perceived Flavor)	Observations
Sugar			
Vanilla/Cinnamon Sugar			

Reflection: What did you notice about how smell affects taste?

Tasting Sheet

Name: _____ Date: _____

Sample Number	Perceived Taste (Sweet, Salty, Sour, Bitter, Umami)	Additional Notes (e.g., intensity, personal reaction)
1		
2		
3		
4		
5		

Smell vs. Taste Test

Sample	With Nose Pinched (Perceived Flavor)	With Nose Open (Perceived Flavor)	Observations
Sugar			
Vanilla/Cinnamon Sugar			

Reflection: What did you notice about how smell affects taste?

Prompt

Taboo playcards

Eres un profesor de ciencias de secundaria experto en enseñanza bilingüe. Impartes Biology en inglés en 3º de la ESO (alumnado de 14-15 años). Quieres crear cartas tipo taboo para repasar los principales conceptos de nutrición y procesos digestivos. Tienes que diseñar por lo tanto 20 cartas en inglés tipo Taboo con el concepto a definir (proceso, órgano,...) indicando 5 palabras importantes para su definición y que no se puedan utilizar (taboo).

Te indico un ejemplo en el documento adjunto.