

L'alimentation et la nutrition - corrigé

Besoins et apports, la conservation, la fermentation, la diversité alimentaire.

La question du programme : « Comment nos besoins et nos aliments se correspondent-ils ? »

1. De quoi dépendent les besoins alimentaires ?

1. Premier élément : la croissance
2. Second élément : l'activité physique

2. Relie chaque procédé à son action sur les micro-organismes.

1. Le froid : il les ralentit
2. La salaison : elle leur retire l'eau
3. La stérilisation : elle les détruit par la chaleur

3. Fermentation : vrai ou faux ?

1. Tous les micro-organismes sont nuisibles. Faux : la fermentation les utilise
2. Le yaourt est obtenu par fermentation. Vrai
3. La température influence la fermentation. Vrai

4. Pourquoi ne mange-t-on pas la même chose partout ?

1. Ta réponse : les cultures, les sociétés et les modes de production diffèrent

Les mots-clés du programme : apport, besoin, adéquation, composition, micro-organisme, conservation, salaison, stérilisation, fermentation, risque sanitaire.

La leçon du cahier devient un quiz

Une photo du cours, et l'application en tire fiches et questions.
cameleo-studio.com

Tester gratuitement



Scannez ici