

L'alimentation et la nutrition : le corrigé

Les réponses et le barème.

Ce qui est évalué	A	ECA	NA
Relier apports alimentaires et besoins			
Lire et comparer la composition d'aliments			
Expliquer la diversité alimentaire par les cultures et les modes de production			
Relier un procédé de conservation au risque qu'il limite			

Barème sur 15 points.

1. De quoi dépendent les besoins alimentaires d'une personne ? 2 pts

De sa croissance et de son activité physique.

2. Où lit-on ce que contient un aliment ? 1 pt

Sur l'emballage, dans la composition.

3. Pourquoi ne mange-t-on pas la même chose partout dans le monde ? 3 pts

Parce que la diversité des aliments dépend des cultures et des sociétés, de ce qui pousse dans chaque région et des modes de production.

4. Pourquoi un aliment s'abîme-t-il ? 2 pts

Parce que des micro-organismes s'y développent.

5. Relie chaque procédé à son action : le froid, la salaison, la stérilisation. 3 pts

Le froid ralentit les micro-organismes ; la salaison leur retire l'eau ; la stérilisation les détruit par la chaleur.

6. Cite deux aliments obtenus par fermentation. 2 pts

Deux réponses parmi : le pain, le yaourt, le fromage.

7. Cite deux paramètres qui influencent une fermentation. 2 pts

Deux réponses parmi : la température, la durée, l'acidité.

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