

L'alimentation et la nutrition : évaluation

Réponds aux questions. Rédige des phrases complètes quand on te le demande.

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

.....

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

.....

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

.....

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

.....

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

.....

6. Cite deux aliments obtenus par fermentation. 2 pts

.....

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

.....

.....

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