

L'alimentation - corrigé

Le rôle des aliments, l'origine, la conservation.

Le programme aborde l'alimentation « dans une perspective d'éducation à la santé » : le rôle des aliments, leur origine, et les techniques qui permettent de les transformer et de les conserver.

1. À quoi servent les aliments ?

1. Ils fournissent l'énergie pour bouger : les sucres et les graisses
2. Ils servent à construire le corps : les protéines
3. Ils protègent et font fonctionner l'organisme : vitamines et minéraux

2. Quelle origine ?

le pain : végétale

le fromage : animale

le sel : minérale

les lentilles : végétale

le poisson : animale

l'eau : minérale

3. Conserver les aliments

1. Le réfrigérateur ralentit les microbes par : le froid
2. La conserve détruit les microbes par : la chaleur
3. Le jambon sec se garde grâce au : sel
4. La confiture se garde grâce au : sucré

4. Une transformation à faire

Fabrique un pain ou un yaourt. Note la température, la durée, et ce qui change si tu retires la levure ou le ferment. C'est ce que le programme appelle identifier les paramètres d'influence.

Ma trace écrite

J'ai fait	
J'ai observé	
J'en conclus	

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