

## SVT 6°C cours du mardi 2 juin 2020

Prenez le temps de vérifier la correction ci-dessous avec ce que vous avez écrit précédemment

### Autoévaluation

Domaine du socle commun et compétence	Critères de réussites	Indicateur de réussite : « J'ai réussi si dans mon texte ... »	Autoévaluation
D1C4	Exploiter différents documents	<ul style="list-style-type: none"><li>• J'ai indiqué que Marius a emporté des aliments sans microorganismes dangereux pour sa santé (intoxication alimentaire)</li><li>• J'ai cité des méthodes de conservation des aliments :<ul style="list-style-type: none"><li>- stérilisation</li><li>- emballage sous vide</li><li>- pasteurisation</li><li>- déshydratation</li></ul></li></ul>	

**Théodore** a emporté du pâté **frais** du charcutier, des pâtes **fraîches** en salade, un éclair au chocolat et une **gourde rempli** de jus de fruit.

Il n'a pas oublié d'acheter du pain.

→ mauvaise conservation des aliments ce qui favorise le développement des micro-organismes néfastes et risque d'une intoxication alimentaire (doc 2)

**Marius** a pris :

une boîte de pâté → boîte de conserve (stérilisé donc pas de micro-organismes) (doc 1 + 4)

un sandwich sous vide → augmente la durée de conservation (doc 3)

un pack de jus de fruit → pasteurisation : élimination de la plupart des micro-organismes (doc 4)

des abricots secs → déshydratation (doc 4)

et du pain de mie.

Après avoir lu la page 133, recopier (ou imprimer et coller sur une feuille) et écrire le bilan à la suite de l'activité 2 du T2 ch IV :

### Activité 3 : Un pique-nique sans risque (Conserver les aliments)

Domaine 4 C1 : Exploiter différents documents

#### **BILAN :**

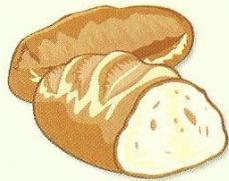
**Si certains microorganismes sont bénéfiques à l'alimentation humaine, d'autres sont dangereux pour la santé et sont responsables de maladies : ils sont pathogènes.**

**Pour conserver les aliments, il faut empêcher que les microorganismes pathogènes s'y développent. Des techniques permettent d'éviter la prolifération des microorganismes dans nos aliments : la réfrigération, la congélation, la déshydratation (dessiccation), salaison, mise sous atmosphère modifiée, mise sous vide, stérilisation ... etc.**

**D'autres mesures d'hygiène alimentaire doivent être respectées lors de la préparation des repas : se laver les mains, porter des gants, tenir propre son réfrigérateur et la cuisine.**



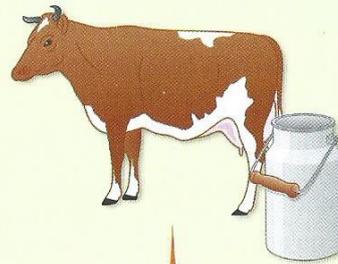
farine de blé + eau + levures



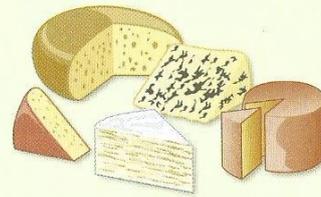
Mie du pain bien aérée  
grâce à l'action des levures

## Produire des aliments

Les cultures et les élevages produisent les **matières premières** de nos aliments.



lait + bactéries + levures



Plusieurs goûts, couleurs et textures  
grâce à l'action des levures et des bactéries

## Transformer des aliments

On utilise certains **micro-organismes** pour transformer les matières premières agricoles.



LAVAGE  
DES MAINS

## Conserver des aliments

**Hygiène alimentaire et techniques de conservation** permettent d'éviter le développement de micro-organismes néfastes pour la santé.

