

<b>Fiche d'activité :</b>	<b>Ce que je dois faire ...</b>	<b>6<sup>ème</sup></b>
<b>CI-7 :</b>	<b>L'alimentation : conserver les aliments</b>	
<b>Compétences :</b>	- Expliquer des règles d'hygiène alimentaires pour la conservation des aliments.	

**Constat :** Chaque Français jette en moyenne 7kg d'aliments encore emballés tous les ans. Principalement parce qu'ils ont été mal conservés, et peuvent rendre malade celui qui les mangera. Bien conserver les aliments permet de lutter contre le gaspillage et de préserver sa santé.

**Activité :** Réaliser une carte mentale qui répond à cette question :

### « Comment conserver les aliment ? »

Activité à faire en binôme sur feuille A3 avec des feutres ou des crayons de couleur.

Exemple de questions auxquelles votre carte doit répondre : Pour vous aider, vous disposez d'une fiche de ressources.

- x Ou conserver les différentes familles d'aliments ?
- x Quel est l'impact des différentes températures sur les aliments ?
- x Comment se développent les micro-organismes dangereux pour notre santé ?
- x Quels sont les différents techniques de conservation ?
- x En quoi consiste la pasteurisation ?

**Remarque 1 :** Vous pouvez ajouter des questions si elles sont en lien avec la problématique.

**Remarque 2 :** Ce travail est évalué. Compétence V7

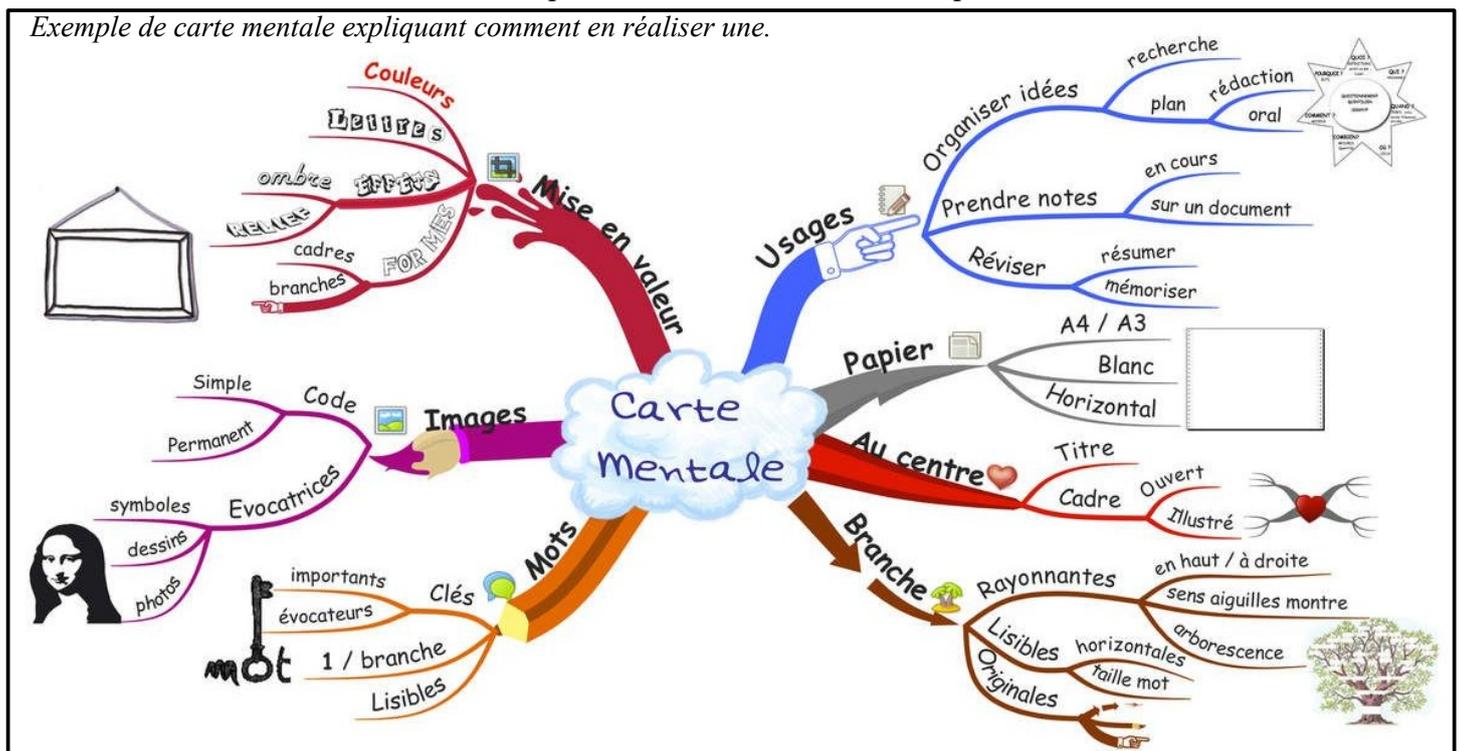
**Ressource :** Réaliser une carte mentale :

Une carte mentale (**mind map**) est un outil qui aide à cerner et à organiser tout ce que l'on sait sur un sujet.

**Quelques règles à respecter :**

- x Les cartes mentales se lisent dans le sens horaire. À partir de l'idée centrale, le premier nœud "enfant" apparaît en haut à droite.
- x Utiliser qu'un ou deux mots clés par nœud.
- x Insérer des images qui illustrent les idées. Cela favorise la compréhension.
- x Ajouter des couleurs facilite également la lisibilité.
- x La forme des liens est également importante. L'utilisation de courbes fluidifie la lecture de la carte.
- x La hiérarchisation des idées se fait par la taille des caractères et l'épaisseur des traits.

Exemple de carte mentale expliquant comment en réaliser une.



<b>Fiche d'activité :</b>	<b>Ce que je dois faire ...</b>	<b>6<sup>ème</sup></b>
<b>CI-7 :</b>	<b>L'alimentation : conserver les aliments</b>	
<b>Compétences :</b>	- Expliquer des règles d'hygiène alimentaires pour la conservation des aliments.	

**Ressource :** Réaliser une carte mentale :

**Document 1 :** Deux steaks hachés conservés différemment. La viande hachée fraîche doit être consommée dans les deux jours suivant son achat. A l'air libre des moisissures peuvent apparaître. Deux biscuits conservés différemment.

Couleur et odeur anormales →

Vocabulaire

**Hygiène :** règles et pratiques visant à maintenir la santé et la propreté.

**Pathogène :** qui provoque une maladie.

Moisissure →

**Document 2 :** L'effet de la température sur les micro-organismes.

**Florence Baron, chercheuse en microbiologie alimentaire.**

Pour se développer dans les aliments, les micro-organismes pathogènes ont besoin d'eau et d'une température qui leur convient : entre 15 et 40 °C pour la plupart d'entre eux. Le plus souvent, ils ne peuvent pas se multiplier dans un aliment si celui-ci est trop sec, très acide, ou très sucré, ou si la température est basse. Attention, quand on congèle un produit, les bactéries ne sont pas tuées. Au cours de la décongélation, le produit se réchauffe et les bactéries peuvent à nouveau proliférer. Chaque fois que l'on recongèle puis décongèle la quantité de bactéries augmente dans le produit et il peut devenir dangereux à consommer.

**Document 3 :** Le développement des microbes dans les aliments.

La salmonellose est une maladie provoquée par des bactéries Salmonella. Elle se développe dans les aliments crus comme les œufs, le lait et la viande. Cette maladie provoque des diarrhées, des vomissements et de la fièvre. Cuire les aliments permet de s'en prémunir.

Une multiplication de salmonelles vue au microscope électronique (x 16 000).

Exemple de règles d'hygiène dans une boucherie industrielle.