

Activité 3 : Conserver les aliments à la maison	MI	MF	MS	TBM
1.3 : Écrire				
1.2 : Rechercher des informations utiles				
4.1: Raisonner				

Situation problème

Chaque français jette en moyenne 7 kg d'aliments encore emballés tous les ans. Pourquoi ? Principalement parce qu'ils ont été mal conservés. Cela entraîne du gaspillage et peut provoquer des maladies.

Conquérir une nouvelle planète nécessite d'en prendre soin et de s'assurer des bonnes conditions de vie et de survie.

Problème : Comment conserver correctement nos aliments ?

Consignes (livre p.183 et 184)

1) **Doc. 5** : Lire le document et trouver les besoins des micro-organismes pathogènes* pour se multiplier.

- a.
- b.

2) **Doc. 5** : Retrouve les 3 conditions qui empêchent les microbes de se multiplier* :

- a.
- b.
- c.

Vocabulaire :

Un micro-organisme pathogène : un micro-organisme ou « microbe » (ex : une bactérie) qui rend malade.

Proliférer : se multiplier

3) **Observer** les aliments sur la table et l'état des steaks hachés et des biscuits (**doc. 1 à 4**) et **compléter** le tableau en suivant les exemples : indiquer où ranger l'aliment et **justifier son choix**.

	Réfrigérateur	Congélateur	Placard	Justification
Miel			X	Il ne contient pas d'eau, les micro-organismes ne pourront pas se multiplier
Steaks hachés frais				
Ragout décongelé				
Conserve de fruits ouverte	X			Elle contient de l'eau et des fruits sucrés. Il faut la ranger au frais pour éviter la prolifération* de mauvaises bactéries.
Boîte de biscuits ouverte				
Conserve de tomates				