

Je retrouve mes acquis et je m'interroge

Les aliments que nous mangeons :

- A- proviennent tous de l'agriculture
- B- Sont parfois le résultat de transformations par les êtres humains
- C- Sont tous d'origine animale

Le mot « microbe » correspond au langage courant :

- A- Il désigne en terme scientifique un « micro-organisme »
- B- Il peut s'agir d'êtres pluricellulaires
- C- Un microbe peut correspondre à des bactéries, des champignons ou des virus
- D- Les microbes retrouvés dans nos aliments sont forcément bons

La conservation des aliments :

- A- N'est valable que si on place les aliments à des températures inférieures à 8°Celsius ?
- B- est indispensable pour éviter une contamination par des organismes nuisibles
- C- existe depuis le début du XXème siècle seulement.

Je vais faire des yaourts moi-même avec du lait ! Comme il faut des microbes, je ne me suis pas lavé les mains.

Mais c'est dégoûtant ! Tu sais bien qu'il faut toujours se laver les mains avant de cuisiner pour justement tuer les microbes !



D'après SVT Bordas 2016

Qu'en penses-tu ?

Je retrouve mes acquis et je m'interroge

Les aliments que nous mangeons :

- A- proviennent tous de l'agriculture
- B- Sont parfois le résultat de transformations par les êtres humains
- C- Sont tous d'origine animale

Le mot « microbe » correspond au langage courant :

- A- Il désigne en terme scientifique un « micro-organisme »
- B- Il peut s'agir d'êtres pluricellulaires
- C- Un microbe peut correspondre à des bactéries, des champignons ou des virus
- D- Les microbes retrouvés dans nos aliments sont forcément bons

La conservation des aliments :

- A- N'est valable que si on place les aliments à des températures inférieures à 8°Celsius ?
- B- est indispensable pour éviter une contamination par des organismes nuisibles
- C- existe depuis le début du XXème siècle seulement.

Je vais faire des yaourts moi-même avec du lait ! Comme il faut des microbes, je ne me suis pas lavé les mains.

Mais c'est dégoûtant ! Tu sais bien qu'il faut toujours se laver les mains avant de cuisiner pour justement tuer les microbes !



D'après SVT Bordas 2016

Qu'en penses-tu ?
