

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**NUTRITION**

**/30 points**

Le steak haché est l'aliment responsable de l'intoxication.

- Indiquer le groupe d'aliments auquel appartient le steak puis compléter le tableau ci-dessous.

**/3,5 points**

☐ Groupe d'aliments des steaks :

.....

Principaux constituants alimentaires énergétiques	Rôle dans l'organisme

2- Le steak haché est également source de fer. Donner le nom de la maladie concernant une carence en fer et deux conséquences de celle-ci sur l'organisme.

**/ 2 points**

.....  
.....  
.....

Les steaks hachés sont grillés avant consommation.

3- Nommer deux transformations physico-chimiques ayant lieu au cours de la cuisson des steaks :

**/ 3 points**

\* .....  
\* .....

4- Citer le sens principalement stimulé lors de la cuisson des viandes :

**/1,5 points**

\* .....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

5- L'un des enfants contaminés avait déjeuné le repas suivant :

Friand au fromage – steak haché, frites, mayonnaise – crème au chocolat

5.1- Réaliser une étude critique concernant l'équilibre de ce menu. Justifier / 3 points

.....

.....

.....

.....

5.2- Enoncer trois conséquences possibles à long terme de ces erreurs alimentaires / 3 points

x .....

x .....

x .....

5.3- Proposer des modifications adaptées pour le déjeuner afin d'équilibrer ce repas. / 3 points

.....

.....

.....

# NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6- Le micro-organisme responsable de l'infection est libéré dans l'organisme des consommateurs au cours de la digestion.

6.1- Définir la digestion / 3 points

.....

.....

.....

.....

.....

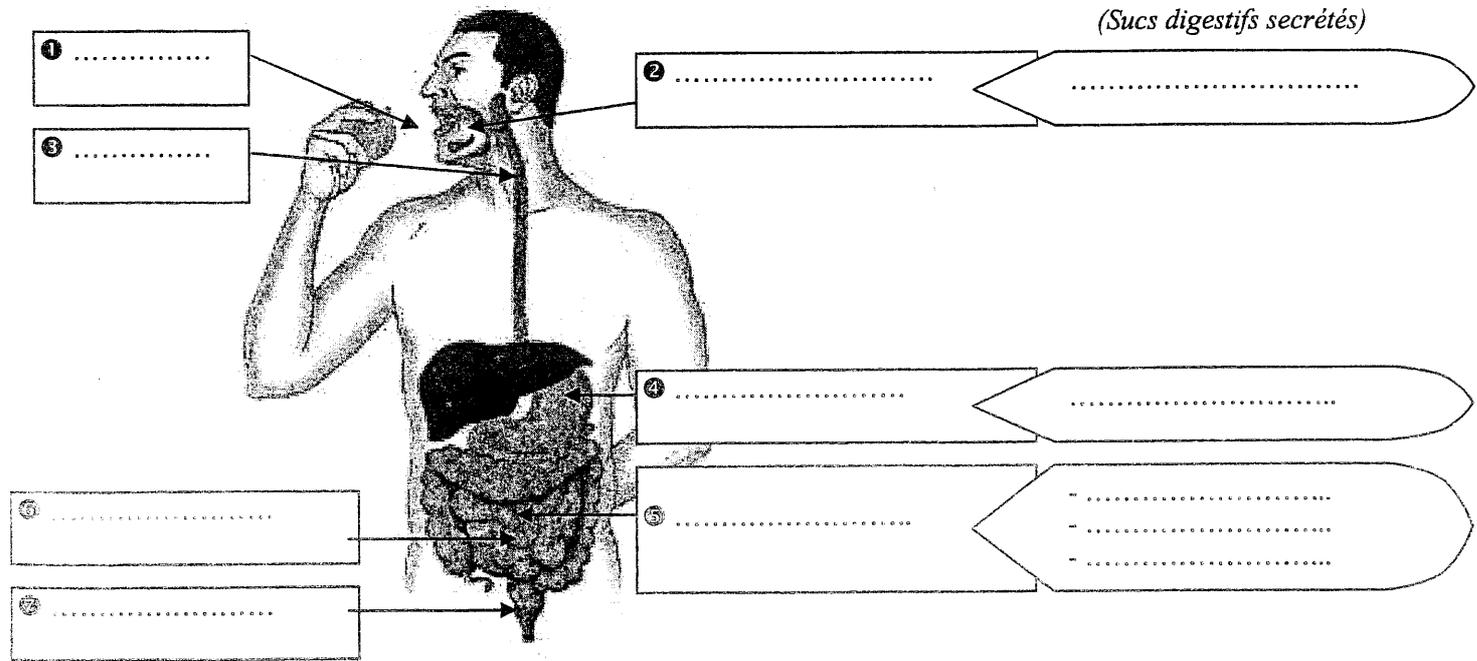
6.2- Compléter le schéma « Les étapes de la digestion » :

- Replacer les étapes ci-dessous dans les cadres numérotés chronologiquement / 2,5 points

- \* Digestion gastrique
- \* Digestion intestinale
- \* Ingestion
- \* Absorption intestinale
- \* Déglutition
- \* Défécation
- \* Mastication

- Indiquer le nom des sucs digestifs sécrétés / 2,5 points

**Les étapes de la digestion**



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

7- La viande de bœuf peut également être à l'origine de parasitose

71- Nommer un parasite pouvant être transmis par la viande de bœuf

/1,5 points

.....

7.2- Indiquer une mesure préventive pour éviter la contamination du consommateur par ce parasite

/ 1,5 points

.....