

NUTRITION

- 1 - Aliments sur-consommés : beurre, fruits de mer. 4 pts
Aliments sous-consommés : fromages, huiles, riz, fruits.

2 - Beurre } corps gras
Huiles }

Fruits de mer → viandes, poissons, oeufs

Fromages → produits laitiers

Riz → féculents, céréales, produits sucrés

Fruits → fruits et légumes

2,5 pts

3 -

6 pts

Aliment	Principaux constituants
Beurre	Lipides, vitamines A, D, E
Fruits de mer	Protides, sels minéraux et oligo-éléments (Na, Cl, K, Mg, I, P, Fluor)
Fromages	Lipides, protides, calcium, phosphore
Huiles	Lipides, vitamine E
Riz	Glucides. vit. B. sels minéraux
Fruits	Glucides (dont fibres) vit. C, sels minéraux

4 - Le groupe des boissons.

2 pts

2.1 - De haut en bas : salive ; suc gastrique ; suc pancréatique ; sucs intestinaux.

4 pts

2.2 - De gauche à droite : eau et sels minéraux + vitamine - glucose -
acides aminés (A.A) - A.A - acides gras + glycérol.

2,5 pts

3.1 - C'est la consommation "riche en végétaux sauvages - comme le pourpier, en escargots et en huile d'olive" (aliments contenant de l'acide linoléique) qui serait à l'origine du faible taux de mortalité par maladie cardio-vasculaire sur l'île de Crète.

3 pts

3.2 - L'acide linoléique est un acide gras polyinsaturé qui entre dans la constitution de certains lipides.

1 pt

3.3 - On le qualifie d'essentiel car il est indispensable à la vie de l'organisme humain qui est incapable de le synthétiser

1 pt

3.4 - Colza - tournesol - olive, arachide, palme, noix..

4 pts

- 4.1 - 100 g soit 100 % 2 pts
- 4.2 - 3 770 kJ. 2 pts
- 4.3 - * Lipides dont acides gras saturés
acides gras monoinsaturés
acides gras polyinsaturés.
* Vit. E 2 pts
- 4.4 - La vitamine E a un rôle antioxydant 1 pt
- 4.5 - Lorsqu'il y a plus de 2 % d'acide linoléique une huile est qualifiée **d'huile** pour assaisonnement. 1 pt
- 4.6 - Cela rend instable les molécules qui compose l'huile ce qui favorise la formation de nouveaux composants indésirables. 2 pts

MICROBIOLOGIE

- 1 - Par infection nosocomiale, on entend :
- toute maladie provoquée par des micro-organismes,
- maladie contractée dans un établissement de soins par tout patient après son admission,
- les symptômes apparaissent lors du séjour ou après. 4 pts
- 2.1 - On appelle zone à risque un local géographiquement défini et délimité dans lequel les sujets ou les produits sont particulièrement vulnérables à l'impact de la **biocontamination**. 2 pts
- 2.2 - Services des brûlés - greffés - bloc opératoire - immunodéprimés - chimiothérapie. 3 pts
- 3 - * Présence de nombreux vecteurs de germes (malades, personnel, visiteurs, matériel médical).
* Fragilité des malades.
* Circulation importante des malades dans les différents services.
* Microbes de plus en **plus** résistants aux antibiotiques.
* Règles d'hygiène pas toujours respectées.
* Locaux inadaptés.
* Personnel non informé., 6 pts
- 4.1 - Les mains 2,5 pts
- 4.2 - * Le personnel soignant n'a pas le temps d'effectuer un lavage correct des mains.
* Très peu de point d'eau dans les chambres répondent aux normes en vigueur. 4 pts

Mode de transmission	Exemples	Mesures de prévention
- Par l'air	- parler - tousser	- masque
Par contact	- Matériel médical - Les mains - Le linge - Tenue professionnelle - WC - lavabo - téléphone	- utiliser du matériel à usage unique - respect du protocole de stérilisation ou décontamination - Gants - Lavage des mains avant et après 1 soin - Locaux conçus selon le principe de la marche en avant - Linge changé régulièrement - Chariots lavés et désinfectés... - Changée chaque jour voire plusieurs fois par jour - Entretien journalier

5.1 - Forme ronde - groupements : isolés par 2 - amas.

5 pts

- 5.2 - * Gram positif
* Commensal
* Pathogène
* Thermosensible
* Mésophile

2,5 pts

ORGANISATION ET QUALITE DES LA PRODUCTION ET DES SERVICES

1.1 - L'émetteur : le magasinier

Le récepteur : Entreprise **Dugel**

Le message : commande de denrées

Le canal utilisé : oral

8 pts

1.2 - * Commande peu précise (poulets frais ou surgelés)

* Date et heure de livraison non précisées.

* L'émetteur doit redemander au récepteur de reformuler le message.

* Préciser dès le départ le nom de l'entreprise qui passe commande et celui de **l'employé** qui intervient.

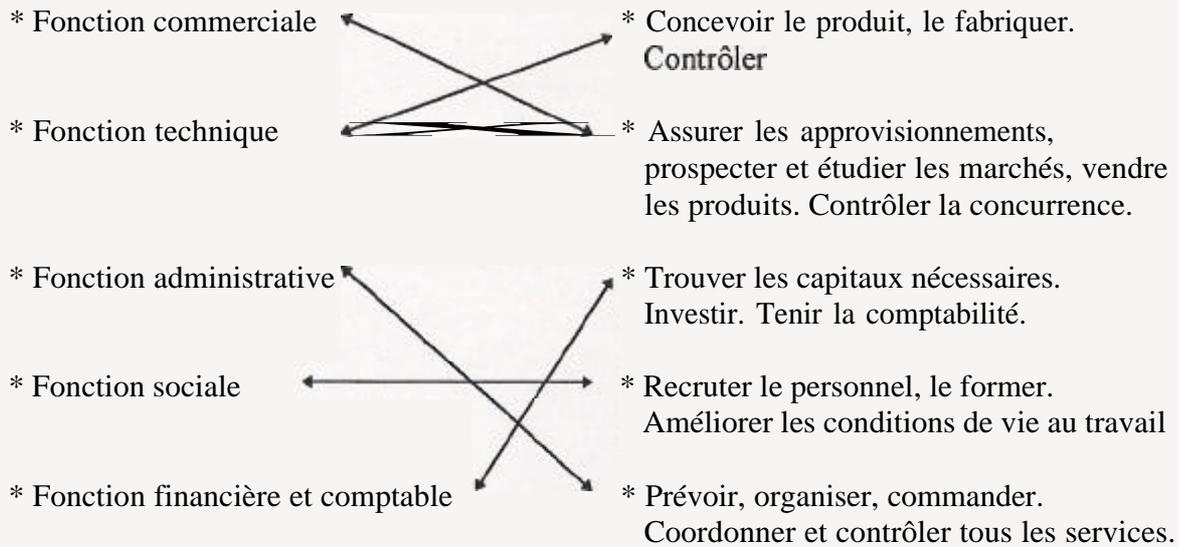
3 pts

1.4.1 -Fax

2 pts

2.1-

12 pts



2.2 - Ex. : Biens : conserves - automobiles

Services : nettoyage d'un sol -transport

4 pts

3.1 - Posture idéale n° 2

2 pts

3.2 - * Lumbago aigu.

* Hernie **discale**

* Sciatique - tassement **discal**

4,5 pts

3.3 - * Scoliose.

* Cyphose.

* **Lordose**.

4,5 pts