1 – Activité 15 : Conserver les aliments



`**@**-

Proposer une ou des hypothèses pour résoudre un problème ou une question. Communiquer en argumentant.

SITUATION:

Nous avons vu que les micro-organismes sont indispensables pour la fabrication de certains de nos aliments. Toutefois, la majorité-ces microbes représentent un problème pour notre nourriture.

PROBLÈME: Quels problèmes les micro-

organismes posent-ils dans notre **alimentation** et comment y remédier?

1 Établir un **protocole expérimental**.

- Avec votre professeur, réfléchir aux différentes méthodes de conservation d'un aliment.
- **Créer** ensemble un tableau relevant toutes ces méthodes et ajouter une ligne "état de conservation après 1 semaine".
- Mettre en place en classe ces méthodes avec deux aliments : banane et lait cru.

2 Par groupe de 4, jouer au **jeu de cartes**.

- Désigner 1 maître du jeu et 3 joueurs.
- Le maître du jeu donne les cartes aux 3 joueurs, qui les lisent avec attention.
- Le maître du jeu lance le tour : il choisit un aliment du plateau de jeu et chronomètre **1 minute** durant laquelle chaque joueur doit choisir sa meilleure carte (celle qui lui semble la mieux adaptée pour conserver l'aliment choisi).
- Une fois la minute écoulée, chaque joueur présente sa carte et justifie son choix auprès des autres participants.
- Les joueurs et le maître du jeu choisissent ensemble, parmi les 3 cartes qui ont été proposées, celle qui leur semble être la mieux adaptée à la conservation de l'aliment concerné.
- Le maître du jeu complète le plateau de jeu avec la méthode de conservation choisie et les raisons de ce choix.
- Le tour suivant peut alors commencer, sous la direction du maître du jeu.

T1 - Activité 15 : Conserver les aliments

<u>6e</u>

Proposer une ou des hypothèses pour résoudre un problème ou une question. Communiquer en argumentant.

SITUATION:

Nous avons vu que les micro-organismes sont indispensables pour la fabrication de certains de nos aliments. Toutefois, la majorité-ces microbes représentent un problème pour notre nourriture.

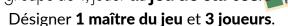
PROBLÈME: Quels problèmes les micro-

organismes posent-ils dans notre alimentation et comment y remédier?

1 Établir un **protocole expérimental**.

- A Avec votre professeur, **réfléchir** aux différentes méthodes de conservation d'un aliment.
- **Créer** ensemble un tableau relevant toutes ces méthodes et ajouter une ligne "état de conservation après 1 semaine".
- Mettre en place en classe ces méthodes avec deux aliments : banane et lait cru.

2 Par groupe de 4, jouer au **jeu de cartes**.



- Le maître du jeu donne les cartes aux 3 joueurs, qui les lisent avec attention.
- Le maître du jeu lance le tour : il choisit un aliment du plateau de jeu et chronomètre **1 minute** durant laquelle chaque joueur doit choisir sa meilleure carte (celle qui lui semble la mieux adaptée pour conserver l'aliment choisi).
- Une fois la minute écoulée, chaque joueur présente sa carte et justifie son choix auprès des autres participants.
- Les joueurs et le maître du jeu choisissent ensemble, parmi les 3 cartes qui ont été proposées, celle qui leur semble être la mieux adaptée à la conservation de l'aliment concerné.
- Le maître du jeu complète le plateau de jeu avec la méthode de conservation choisie et les raisons de ce choix.
- Le tour suivant peut alors commencer, sous la direction du maître du jeu.