

Les microbes utiles à l'humain

Course aux microbes - Guide enseignant (GE4)



Age : 7-12 ans

Sciences et technologies :

Alimentation humaine :

- Citer quelques comportements alimentaires et règles d'hygiène favorables à la santé (qualité sanitaire des aliments)
- Réaliser une transformation alimentaire et identifier son origine biologique (levure ou ferment lactique)
- Identifier les processus à l'origine de la production d'aliments.

Matériel nécessaire :

Une copie de DTE2 par élève

Introduction

Cette activité sera réalisée à la maison et les résultats seront discutés en classe.

Application

Distribuer à chacun des élèves une copie du DTE2.

L'élève devra regarder dans les rangements de son domicile pour identifier les aliments qui peuvent contenir des microbes utiles. Il devra ensuite réfléchir à l'endroit où ces aliments doivent être rangés. Il pourra se faire aider d'un adulte.

L'élève reporte ces observations dans le tableau du DTE2.

Discussion

Les informations collectées par chaque élève seront mises en commun en classe. Les élèves pourront faire part de leurs observations.