

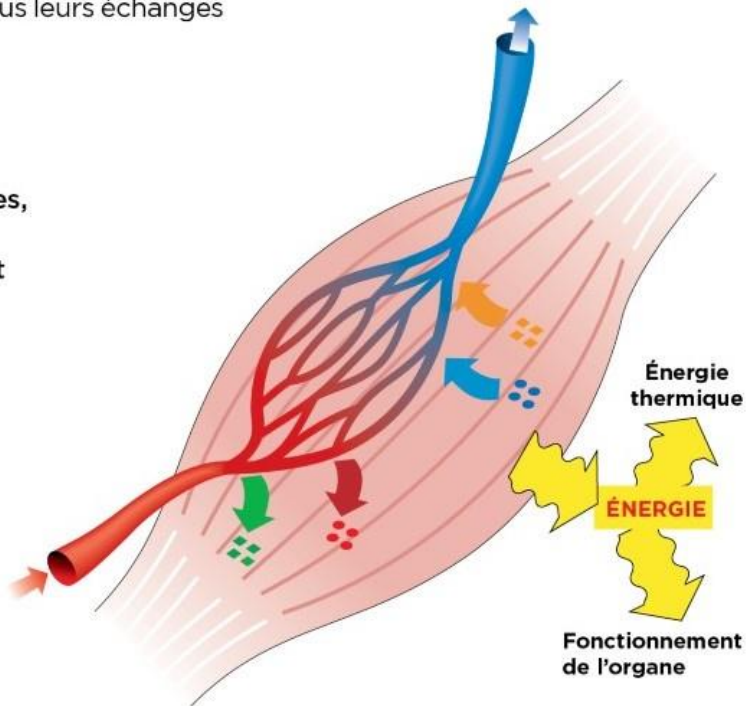
# Interrogation

## Exercice 1

Dans l'organisme, les organes réalisent tous leurs échanges avec le sang.

### Question

→ À partir de tes réponses précédentes, complète le schéma fonctionnel des échanges qui se font entre un organe et le sang en y ajoutant les légendes.



Sens de circulation du sang

→ Sang .....

→ Sang .....

Échanges gazeux



Autres changes



## Je me teste



### QCM Je teste mes connaissances

Coche la bonne réponse.

1 Par rapport à un garçon, une fille a un métabolisme de base :

- a. plus faible.
- b. plus élevé.
- c. identique.

2 Il faudrait consommer au moins trois fois par jour :

- a. des matières grasses.
- b. de la viande.
- c. des produits laitiers.

3 Un organe consomme des nutriments :

- a. en permanence.
- b. lors d'un effort.
- c. seulement au repos.

4 Les déchets éliminés par les organes sont :

- a. urée et dioxygène.
- b. dioxyde de carbone et matières grasses.
- c. urée et dioxyde de carbone.

5 Les microorganismes :

- a. sont tous nocifs.
- b. sont tous utiles dans l'alimentation.
- c. peuvent servir à transformer certains aliments.

6 Passer des légumes sous l'eau permet :

- a. d'éliminer des microorganismes.
- b. d'ajouter des microorganismes.
- c. de les transformer.

### QCM J'analyse un document

Coche la bonne réponse.

#### La mise en conserve

→ La mise en conserve est une méthode qui existe depuis 1795. Les aliments sont placés dans des boîtes hermétiques qui sont chauffées un court instant à plus de 100 °C, ce qui détruit les microorganismes.

→ De manière exceptionnelle, il arrive que des boîtes de conserve apparaissent bombées : il ne faut surtout pas les consommer ! Le gonflement est dû à une bactérie capable de se développer sans dioxygène et produisant une toxine mortelle dans 10 % des cas.



◀ Des fruits et légumes en conserve.

1 La mise en conserve a été inventée :

- a. il y a 20 ans environ.
- b. il y a 220 ans environ.
- c. il y a 320 ans environ.

2 La mise en conserve détruit les microorganismes :

- a. en les chauffant.
- b. en les privant d'air.
- c. en les empêchant d'atteindre les aliments.

3 Le stockage dans une boîte hermétique :

- a. empêche la prolifération de tous les microorganismes.
- b. empêche la contamination des aliments par de nouveaux microorganismes.
- c. empêche l'apparition de toxine.

## Vocabulaire

Microorganisme :

Nutriment :

Nutrition :

Être vivant :

Espèce :