Fil rouge n°4 : 6ème	**Activité 2** : Limiter la multiplication des micro-organismes	Prénom :

Les compétences travaillées	Niveau 1 : MI	Niveau 2 : MF	Niveau 3 : MS	Niveau 4 : TBM
Extraire l'information utile (D4)	Aucune information ou peu d'informations sont extraites OU Beaucoup sont extraites mais beaucoup sont fausses.	Moins de la moitié sont extraites mais sont justes.	La majorité des informations sont extraites Mais Quelques-unes sont fausses.	Les informations sont toutes extraites et sont justes Ou Une fausse.

Situation de départ :

J'ai dû jeter ma viande et mes fruits achetés il y a seulement cinq jours. Ils ont moisi… Quel gaspillage !

Pb : Comment conserver le plus longtemps possible mes aliments avant de les consommer ?

Consignes :

1. D'après les documents du livre Nathan page 133, rempli le tableau suivant.
2. D'après le document 2 du livre Nathan page 134, explique ce que sont la DLC et la DDM (ou DLUO) présentent sur les emballages de nos aliments.
3. Colle les étiquettes de deux aliments présents chez toi. Une présentant une DLC et une présentant une DLUO (ou DDM).

Nom de la mesure d'hygiène	Description de la mesure	Intérêt de la mesure
Exemple : pasteurisation	Amener les aliments entre 65 et 120°C.	Destruction de la plupart des microorganismes.