

Informations nutritionnelles	Lire un tableau	Compléter le tableau

UPE2A-MODULE SCIENCES / E. GAUVIN – NIVEAU A1.2

- PAKIYARASA Psaraniya 4^e Dierx
- JASU MARIYAN Joysan Peries - 4^{ème} Dierx
- JASU MARIYAN Joysani Glorina Peries - 4^{ème} Dierx
- UDAGEDARA RALALAGE Tharushi Madushing - 4^{ème} Dierx
- UDAGEDARA RALALAGE Nikesh - 3^{ème} Van Gogh
- GALBADAGE Shaini Uthpala Sath - 3^{ème} Delacroix

ACTIVITES SEMAINE 10 : LUNDI 08 JUIN AU VENDREDI 12 JUIN 2020

Pour fonctionner, l'organisme a besoin d'énergie (unité kilojoules ou kilocalories). Elle est apportée par les aliments que nous consommons. Les aliments nous apportent aussi des éléments appelés nutriments.

Question : Que retrouve-t-on dans nos aliments de tous les jours ?

Document 1 On retrouve essentiellement 3 types de nutriments.

Protéines	Lipides (acides gras)	Glucides (sucres)
Éléments qui jouent un rôle essentiel dans la constitution et le fonctionnement de notre corps.	Également nommés matières grasses, animales et végétales, ils constituent la réserve d'énergie de l'organisme	Également nommés sucres, ils constituent la principale source d'énergie du corps

Document 2

Les emballages alimentaires doivent faire apparaître un tableau dans lequel on peut lire la quantité de certains nutriments ainsi que l'énergie qu'ils fournissent.

Valeur nutritionnelle moyenne		100g	100g
Energie	990 kJ	211 kJ	21,25g
	239 kcal	51 kcal	
Matières grasses	18,5 g	3,9 g	1,4 g
dont acides gras saturés	12,5 g	2,7 g	2,4 g
Glucides	6,5 g	1,4 g	1,4 g
dont sucres			6,5 g
Protéines			11,5 g
Sel			1,8 g
Calcium			610 mg
			76%*

Figure 1: Fromage "la vache qui rit"

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
Valeurs moyennes	POUR 100 g de pâtes crues
Energie	1537 kJ - 363 kcal
Matières grasses	4,6 g
dont Saturées	1,2 g
Glucides	64 g
dont Sucres	3 g
Fibres	3 g
Protéines	15 g
Sel	0,1 g

Figure 4: Pâtes fraîches d'Alsace

Données nutritionnelles pour 100 gr

o Valeur énergétique 2170Kj / 570Kcal

o Glucides : 58g

o Lipides : 27g

o Protéines : 11g

Figure 2: Chips "Curly"

Valeur nutritionnelle moyenne	100 g	1 biscuit (12,5 g)	% GDA* / biscuit
Valeur énergétique	460 kcal 1935 KJ	58 kcal 240 KJ	3%
Protéines	6,5 g	0,81 g	2%
Glucides	68 g	8,5 g	3%
dont sucres	28 g	3,5 g	4%
dont féculents	40 g	5,0 g	
Lipides	18 g	2,3 g	3%
dont acides gras saturés	8,8 g	1,1 g	6%
Fibres	4,5 g	0,56 g	2%
Sodium	0,210 g	0,026 g	1%

Figure 3: Biscuit Lu Prince

Consignes :

- Doc 1; quels sont les nutriments apportés par les aliments ?
- Doc 2 Complète le tableau ci-dessous en t'aidant des différentes étiquettes.

	Protéines (en g)	Glucides (en g)	Lipides (en g)	Valeur énergétique (en KJ) pour 100g
Chips				
Biscuit				
Fromage				
Blanc de poulet				
Pâte				

NUTRITION		
Valeurs moyennes / Gemiddelde waarden	Pour / Per 100 g	Par tranche / Per sneede 40 g
Énergie / Energie	401 kJ (95 kcal)	160 kJ (38 kcal)
Matières grasses / Vetten	<0,5 g	<0,5 g
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	0,2 g	<0,1 g
Glucides / Koolhydraten	1,9 g	0,8 g
Dont sucres / Waarvan suikers	0,7 g	<0,5 g
Fibres alimentaires / Vezels	0,5 g	<0,5 g
Protéines / Eiwitten	20,8 g	8,3 g
Sel / Zout	1,3 g	0,52 g

Figure 5: blanc de poulet

Document 2 suite