

	CE : SVT	Date : 18/01/2023	Niveau : 3 ^{ème}	Durée : 2h
	DEVOIR DE NIVEAU SVT			

EXERCICE I : (6 points)**Partie A :**

Le tableau ci-dessous résumant des expériences de caractérisation de quelques aliments simples, comporte des lacunes.

Expériences	Réactions utilisés	Résultats positifs observés	Aliments simples mis en évidence
A			Sucre réducteur
B			Sels de calcium
C	Nitrate d'argent		
D		Coloration jaune-claire puis jaune-orangée	
E		Coloration bleu-violacée	

Complète ce tableau avec les mots et groupes de mots suivants : amidon ; **liqueur de Fehling à chaud** ; **précipité blanc qui noircit à la lumière** ; **acide nitrique puis ammoniacque** ; **précipité rouge brique** ; eau iodée ; protides ; **précipité blanc** ; **oxalate d'ammonium** ; sels de chlorure.

Partie B :

Le texte ci-dessous se rapporte aux rôles des aliments.

Les aliments que nous consommons jouent différents rôles dans l'organisme. Les1... et les sels minéraux assurent la croissance et le renouvellement des cellules de l'organisme : ce sont des ...2... ou de croissance. Les lipides et les ...3... apportent de ...4... à l'organisme : ce sont des ...5... . Les vitamines et les sels minéraux assurent le6... et la protection de l'organisme.

Complète le texte en associant à chaque chiffre le mot ou groupe de mots qui convient dans la liste suivante : aliments plastiques ; fonctionnement ; protides ; aliments énergétiques ; glucides ; l'énergie.

EXERCICE II : (6 points)

Lors de la révision de la leçon sur les aliments, un élève de ton groupe de travail propose une ration alimentaire d'un enfant de douze ans que voici : 300g de manioc, 50g d'huile de palme, 200g de poulet. Cet enfant a un besoin énergétique de 8360Kj/jour.

Cet élève cherche à savoir si la ration de l'enfant est suffisante.

Tu décides de l'aider en t'appuyant sur le tableau ci-dessous.

ALIMENTS SIMPLES 100g D'ALIMENTS COMPOSES	EAU	SELS MINERAUX	GLUCIDES	LIPIDES	PROTIDES	VITAMINES
Tubercule de manioc	62	Ca -Fe	34,6	0,2	1,2	-
Huile de palme	0,7	-	0,3	99	-	A
poulet	72	Ca -Fe	-	6,5	20,5	D

- 1- Définis une ration alimentaire.
- 2- Détermine la quantité de protides, de glucides et de lipides fournit par cette ration alimentaire.
- 3- Calcule la valeur énergétique de cette ration alimentaire.
- 4- Compare l'apport énergétique de la ration de l'enfant à son besoin énergétique.

EXERCICE III : (8 points)

Au cours d'une enquête dans un centre de Protection Maternelle Infantile (PMI), des élèves d'une classe de 3^{ème} de ton établissement découvrent les besoins nutritionnels particuliers de la femme enceinte et de la femme allaitante représentés par le tableau ci-dessous :

Besoins Journaliers Etat De La Femme	APPORTS ENERGETIQUES QUOTIDIENS	APPORTS QUOTIDIENS EN PROTEINES (g)	APPORTS QUOTIDIENS EN CALCIUM (mg)
Femme enceinte	9500	75	1000
Femme allaitante	10500	80	1200
Femme adulte non enceinte	8400	60	800

Ta classe en avance sur la leur dans l'exécution du programme, ils t'associent pour l'exploitation de ce texte.

- 1- Compare les apports quotidiens en énergie et en protéines de la femme enceinte et de la femme non enceinte.
- 2- Explique ces apports en énergie et en protéines chez la femme enceinte.