Fomesoutra.com
ça soutra!

GROUPE MISA **Année Scolaire 2019-2020**

Niveau : 3ème
CE SVT
Durée : 2h
Coefficient : 1

SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE

DEVOIR DE NIVEAU

Cette épreuve comporte deux (02) pages numérotées 1/1 et 1/2.

Exercice I (10 points)

Un enfant âgé de 2 ans a pour repas 100 g de bouillie fournissant 3,5 % de protides ; 5,2 % de glucides 4 % de lipides et d'autres aliments (sels minéraux, vitamines, eau) : 87,3 % :

1) Calcule la valeur énergétique de la ration de cet enfant en KJ, sachant que :
   1g de protides fournit 17 KJ
   1g de lipides fournit 38 KJ
   1g de glucides fournit 17 KJ
2) Cite deux maladies nutritionnelles

Exercice II (5 points)

En absence prolongée de ses parents, un jeune enfant est malheureusement contraint de se nourrir seulement de riz. Au bout de quelques mois, la nounou qui s'occupe de lui constate que l'enfant est anémié et a le ventre ballonné. Ne comprenant pas ce qui se passe, elle vous en parle pour que vous l'aider.

En vous servant des affirmations ci-dessous, relevez celles qui vous semble correctes pour lui expliquer ce qui se passe.

1. Pour rester en bonne santé, l'enfant doit avoir une alimentation variée et équilibrés.
2. Pour rester en bonne santé, l'enfant doit avoir une alimentation variée.
3. L'enfant est atteint du marasme.
4. Les aliments fournissent l'énergie nécessaire pour le bon fonctionnement de l'organisme.
5. L'enfant doit consommer en plus du riz qui est un aliment de forces, des aliments de protections et de croissance pour maintenir sa santé.
6. La ration alimentaire est la quantité de nourriture qu'un individu doit manger pour être en bonne santé.
7. Une alimentation déséquilibrée, insuffisante et pauvre en calorie conduit à la malnutrition.
8. L'enfant peut consommer uniquement du riz qui lui fournit l'énergie nécessaire pour le bon fonctionnement de son organisme et rester en bonne santé.
9. L'enfant est atteint du Kwashiorkor.

Exercice II (5 points)

Pour tester tes connaissances, un de tes cousins te donne une liste d'aliments simples et de réactifs. Après avoir recopié les éléments de chaque colonne, associe chaque aliment simple à son ou ses réactifs.

COLONNE X	COLONNE Y
1. Chlorure	A. Liqueur de Fehling
2. Amidon	B. Acide nitrique et ammoniac
3. Maltose	C. Eau iodée
4. Calcium	D. Nitrate d'argent
5. Protides	E. Alcool
	F. Oxalate d'ammonium
	G. Soude et sulfate de cuivre