



Thème : HYGIENE DOMESTIQUE Conservation des aliments	Fiche animateur n° : 12 A
Titre : les aliments, où les ranger ? Combien de temps les conserver dans le réfrigérateur ?	Durée :
Objectif / Intérêt : <ul style="list-style-type: none">∞ Sensibiliser le public à l'hygiène alimentaire∞ Réaliser une affiche pour rappeler les principaux conseils (à consulter dans un lieu collectif ou privé)	
Nombre de personnes / Prise en charge groupale ou individuelle : <ul style="list-style-type: none">∞ Groupe ou individuel	
Pré requis : <ul style="list-style-type: none">∞ Peut être réalisé avec public illettré∞ Avoir fait la fiche 11 P	
Matériel nécessaire : <ul style="list-style-type: none">∞ Fiche 12 P∞ Fiche 12 R∞ Publicités ou emballages d'aliments∞ Colle, ciseaux∞ Feuille grand format∞ Thermomètre de réfrigérateur	



Fiche animateur n° :

12 A

Descriptif :

- ∞ Distribuer la fiche 12 P1 ou donner les consignes oralement
- ∞ Distribuer la fiche 12 P2 expliquer les indications portées : bien repérer qu'il s'agit d'un réfrigérateur avec un bac à glaçons (ou « freezer ») et non d'un congélateur
- ∞ Evaluer les températures standards qui sont à l'intérieur d'un réfrigérateur
- ∞ Découper et placer « dans le réfrigérateur » les aliments proposés
- ∞ Préciser les durées de conservation des aliments dans un réfrigérateur
- ∞ Commenter, faire repérer les différentes zones de froid, chercher sur les emballages les indications portées. Rectifier ensemble si besoin puis coller définitivement les photographies d'aliments.

Prolongement / Variante :

1. Travail collectif (groupe de 3/4) pour réaliser une grande affiche
 - ∞ Reproduire la fiche 12 P2 en grand format
 - ∞ Réaliser le même travail par petit groupe, argumenter et réfléchir sur les choix faits.
 - ∞ Rectifier les erreurs
2. Relever, à l'aide du thermomètre, les températures réelles du réfrigérateur. Discuter des variations dues aux zones de froid (cf. évaporateur).
3. Utiliser la documentation sur « la chaîne du froid »

Observation / Evaluation :



12 P1

Hygiène domestique
Conservation des aliments

**Les aliments, où les ranger ? Combien de temps
les garder dans le réfrigérateur ?**

Afin de conserver au mieux des aliments au réfrigérateur, il est nécessaire de connaître :

*les zones de froid du réfrigérateur
la durée de conservation des aliments
les températures maximum et minimum de conservation*

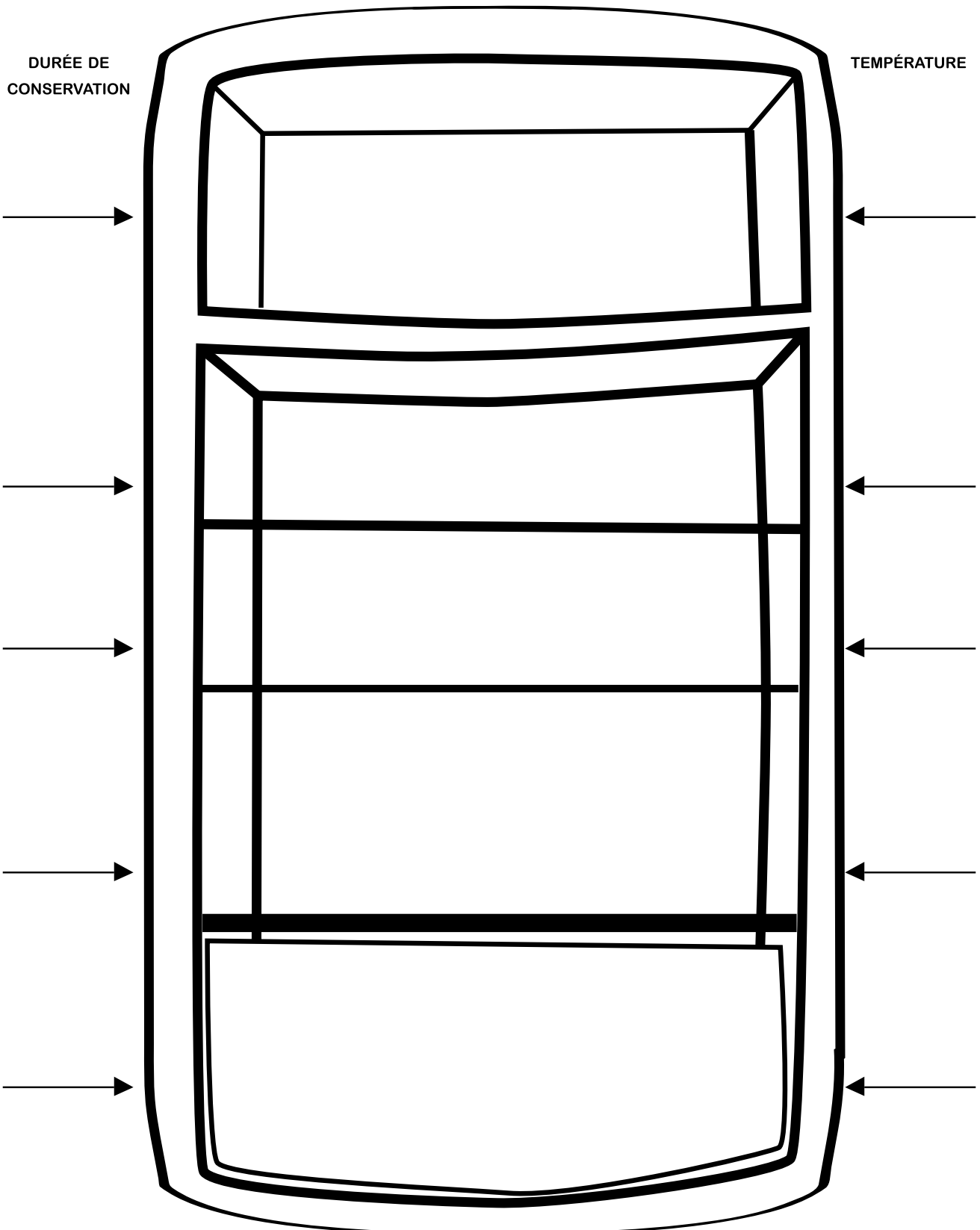
Les différentes étapes de l'exercice :

- 1 - indiquer la température préconisée dans les différents espaces du réfrigérateur
- 2 - découper dans un magazine publicitaire :
 - ∞ yaourts ou autres laitages
 - ∞ viande crue
 - ∞ légumes crus
 - ∞ plats cuisinés
 - ∞ plats surgelés
 - ∞ poisson cru
 - ∞ fruits (d'été)
- 3 - coller les aliments découpés dans le réfrigérateur, au bon endroit
- 4 - indiquer la durée de conservation de ces aliments dans le réfrigérateur



**Les aliments, où les ranger et combien de temps
les garder dans le réfrigérateur ?**

RÉFRIGÉRATEUR AVEC UN BAC À GLAÇONS





12 R

Hygiène domestique
Conservation des aliments

Les aliments, où les ranger ? Combien de temps
les garder dans le réfrigérateur ?

RÉFRIGÉRATEUR AVEC UN BAC À GLAÇONS

