

TITRE DE LA SEANCE : les parasitoses alimentaires

Pré-requis : maîtriser l'ensemble des règles d'hygiène du personnel			Classe : CAP			
Objectifs de la séance : énoncer les principales parasitoses alimentaires afin de mettre en œuvre les mesures d'hygiène adaptées						
Objectifs opérationnels :	Contenu	Compétences	Démarche pédagogique		Support pédagogique	Durée ou temps
			Activité élève	Activité professeur		
1) Déduire le problème posé			<ul style="list-style-type: none"> Lit la situation et répond 	<ul style="list-style-type: none"> Projette, questionne 	Rétro,	5'
2) Énoncer les principaux parasites	<p>Les parasites : Oxyure Ténia toxoplasme</p>		<p>Par groupe de 2 élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> Lit le document, répond sur feuille <p>Par groupe</p> <ul style="list-style-type: none"> Présente son travail à la classe 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue, remédie Fait la synthèse des différents parasites Note au tableau 	<p>Doc 1 : oxyures Doc 2 : ténia Doc 3 : toxoplasme Rétro + transparent ou tableau</p>	15'
3) définir parasite et parasitose	<p>Parasites et parasitoses</p>		<ul style="list-style-type: none"> Répond 	<p>Questionne, écrit au tableau les définitions</p>	tableau	5'
4) citer les mesures d'hygiène adaptées	<p>Se laver les mains Laver les fruits et légumes Bien cuire la viande</p>		<p>Par groupe,</p> <ul style="list-style-type: none"> Surligne les mesures d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> Fait la synthèse Note sur le transparent ou au tableau 	<p>Même documents Rétro + transparent ou tableau</p>	15'
			<ul style="list-style-type: none"> Recopie la trace écrite 	<p>Note la trace écrite au tableau</p>		5'
			<ul style="list-style-type: none"> Fait l'évaluation 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue l'évaluation formative 		10'

SEQUENCE : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- Objectif de la séquence : identifier les différentes intoxications alimentaires afin de mettre en œuvre des mesures de prévention

Séance 1 : les toxi infections alimentaires

- ➡ Objectif : énoncer les toxi infections alimentaires à partir de situations données

Séance 2 : les parasitoses alimentaires

- ➡ Objectif : Énoncer les principales parasitoses alimentaires afin de mettre en œuvre les précautions à prendre pour les éviter

Séance 3 : les mesures réglementaires

- ➡ Objectif : indiquer les mesures réglementaires lors d'une intoxication alimentaire

Situation :

Un élève de LP de CAP cuisine prévient son petit frère qu'il faut prendre des précautions en mangeant des fruits car il risque « d'attraper des vers » !!!!

Identifier le problème : **en mangeant des fruits sans les laver on peut « attraper des vers »**

On ne parle pas de « vers » mais de parasites d'où le nom de la leçon les parasitoses

On peut imaginer une situation à partir de la toxoplasmose dans le cas d'un groupe fille important

SEQUENCE : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Séance 2 : les parasitoses alimentaires

- Objectif : Énoncer les principales parasitoses alimentaires afin de mettre en œuvre les précautions à prendre pour les éviter

📖 Document 1

Bonjour, je m'appelle l'oxyure. Je suis un petit ver blanc rond qui provoque une maladie, l'oxyurose. Je me transmets par les mains contaminées ou par les fruits ou légumes contaminés eux-mêmes par ces mains. Je pond des œufs au niveau de l'anus ce qui provoque des démangeaisons. Ces œufs peuvent également se retrouver dans les sous vêtements, la literie. Je peux également provoquer des douleurs abdominales, des vertiges. J'agis aussi sur le sommeil. Attention, si je m'installe dans votre organisme, c'est un cycle infernal !

Des moyens pour se débarrasser de moi ? C'est très simple, il suffit de se laver les mains avant de toucher les aliments, de laver les fruits ou les légumes, de changer la literie et je disparaiss.....

Source : Béamo

1. Lire attentivement le document
2. Compléter le tableau suivant

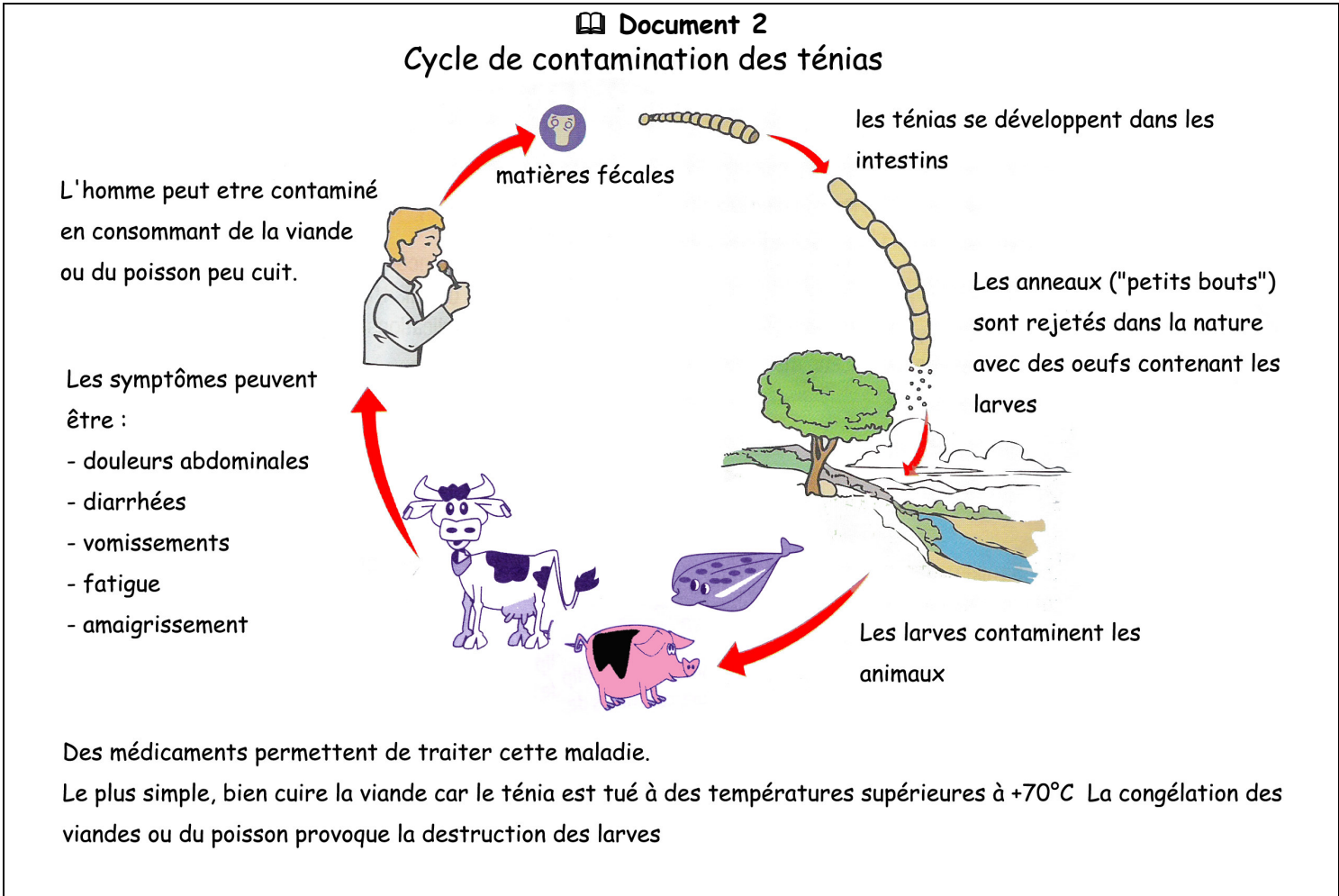
Nom du parasite	Nom de la maladie	Aliments susceptibles d'être contaminés	Troubles ou symptômes de la maladie
_____	L'oxyurose	<ul style="list-style-type: none">• _____• _____	<ul style="list-style-type: none">• _____• _____• _____• sommeil agité

3. Surligner 3 mesures d'hygiène à prendre pour prévenir la maladie

SEQUENCE : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Séance 2 : les parasitoses alimentaires

► Objectif : Énoncer les principales parasitoses alimentaires afin de mettre en œuvre les précautions à prendre pour les éviter



1. Lire attentivement le document

2. Compléter le tableau suivant

Nom du parasite	Nom de la maladie	Aliments susceptibles d'être contaminés	Troubles ou symptômes de la maladie
_____	téniasis	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____

3. Surligner 2 mesures d'hygiène à prendre pour prévenir la maladie

SEQUENCE : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Séance 2 : les parasitoses alimentaires

➡ **Objectif :** Énoncer les principales parasitoses alimentaires afin de mettre en œuvre les précautions à prendre pour les éviter

Document 3

Toxoplasmose et grossesse : attention ... danger

La toxoplasmose est une maladie parasitaire transmise souvent par le chat. Le parasite, le toxoplasme, se multiplie dans les intestins du chat. Les déjections du chat contaminées infectent les légumes, les fruits. Les animaux (bœuf, porc, cabri....) qui broutent l'herbe souillée sont à leur tour infectés par le parasite.

Quels sont les risques dus à la toxoplasmose ?

La toxoplasmose n'est dangereuse ni pour les enfants, ni pour les adultes Elle est par contre un danger potentiel pour le fœtus dès lors que la femme enceinte n'est pas immunisée c'est-à-dire protégée. Une personne immunisée contre la toxoplasmose est une personne qui a déjà contracté cette maladie.

Et pour le fœtus ?

Les toxoplasmes peuvent entraîner chez le fœtus des lésions au niveau du cerveau, des yeux et parfois du cœur. Les toxoplasmes provoquent souvent des avortements ou des accouchements prématurés.

Quels sont les moyens de prévention ?

Deux types de précautions sont nécessaires :

- les précautions alimentaires
 - éviter le contact avec les aliments souillés
 - désinfecter le réfrigérateur
 - bien cuire les viandes
 - laver très soigneusement les crudités, les salades, les fruits et les herbes aromatiques
 - se laver très soigneusement les mains après avoir traité légumes et viandes crus
- les précautions à proximité d'un chat
 - s'en tenir éloigné est la solution la plus radicale
 - se laver les mains après contact direct ou indirect avec un chat



1. Lire attentivement le document

2. Compléter le tableau suivant

Nom du parasite	Nom de la maladie	Aliments susceptibles d'être contaminés	Troubles ou symptômes de la maladie
_____	téniasis	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____

3. Surligner 3 mesures d'hygiène à prendre pour prévenir la maladie

L'essentiel à retenir

- Séance 2 : les parasitoses alimentaires

Les parasitoses sont des maladies dues à des parasites.

Il existe plusieurs parasites :

- l'oxyure
- le toxoplasme
- le ténia

Pour prévenir ces maladies, il faut :

- Se laver les mains
- laver les fruits et les légumes
- bien cuire la viande de bœuf et de porc ainsi que le poisson
- désinfecter la literie
- ...

NOM :

Classe :

Prénom :

Date :

EVALUATION FORMATIVE : les parasitoses alimentaires 😊

Durée : 10 minutes

Relier par des flèches le nom du parasite :

- aux aliments susceptibles d'être contaminés
- aux mesures d'hygiène

Porc, poisson, bœuf

Mangue, laitue, banane

Ténia

Bien cuire les
viandes

Oxyure

Se laver les mains

Porc, poisson, bœuf, laitue, mangue

Toxoplasme

Laver les légumes
et les fruits,