

**Éléments de programme pouvant servir d'ancrage à l'enseignement du fait nucléaire
Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)**

**Sciences et technologie culinaires et des services enseignement scientifique alimentation environnement /
Terminale**

| Thème 2 – Quels sont les risques associés à l'alimentation ? | | |
|---|--|--|
| Identifier l'origine de la toxicité d'un aliment. | Toxicité intrinsèque et extrinsèque. On se limitera à l'identification de la nature de la toxicité observée sans développer l'origine physiologique du caractère toxique. On travaillera à partir de ressources (vidéos, articles) abordant par exemple le cas des nitrates, des pesticides, des champignons toxiques, etc. On ne recherchera pas l'exhaustivité. | Radionucléides Surveillance radiologique |
| Expliquer le rôle de la DJA et de la liste positive. | Dose Journalière Admissible (DJA) Liste positive. On pourra réaliser des comparaisons entre dose consommée et DJA. | |