**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 toxicité́ 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’exhaustivité́. | Radionucléides  Surveillance radiologique |
| **Expliquer** le rôle de la DJA et de la liste positive. | Dose Journalière Admissible(DJA)Listepositive.  On pourra réaliser des comparaisons entre dose consomméeet DJA. |