

**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**

<b>Thème 2 – Quels sont les risques associés à l’alimentation ?</b>		
<b>Identifier</b> 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
<b>Expliquer</b> 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.	