

SESSION : 2007	CODE : 510 33 002	Page 13/ 19
EXAMEN : BEP SPECIALITE : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES Epreuve : EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES		Durée : 3h00 Coefficient : 8
		CORRIGE

NUTRITION

20 points

A la fin de son hospitalisation, Mme Dubois a rencontré une diététicienne qui l'informe sur l'équilibre alimentaire et lui remet un document lui permettant d'adapter ses menus à son état de santé.

	A privilégier	A éviter	Conseils
Cystite/ Infection urinaire	Jus de fruits Jus de légumes (chou, carottes) Chou, navet	Epices Coca-cola Thé Café	Boire au moins 2 litres d'eau par jour pour augmenter le débit urinaire

Document 5 : Prévenir l'infection urinaire

1-1 Proposer un exemple de déjeuner respectant l'équilibre alimentaire et la maladie de Madame DUBOIS. / 2 pts

- carottes râpées
- escalopes de dinde
- riz
- fromage
- pomme au four

1-2 Proposer différentes boissons permettant de couvrir la ration en eau de Madame DUBOIS et indiquer leur répartition au petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner. / 2 pts

- 0,25 l de jus de fruit au petit déjeuner
- 0,75 l d'eau au déjeuner
- 0,5 l de jus de légumes au goûter *lait ou Jus fruit*
- 0,5 l d'eau au dîner *ou Jus légumes*

1-3 La diététicienne a remis à Madame DUBOIS un petit dépliant sur lequel elle peut consulter un tableau regroupant les apports nutritionnels pour une femme adulte et une femme âgée. / 2 pts

	Eau	Protides	Calcium	Fer	Vitamines C
Femme adulte	1,3 l	0,8 g/kg de masse corporelle	900 mg	16 mg	110 mg
Femme âgée	1,7 l	1 g/kg de masse corporelle	1200 mg	10 mg	120 mg

SESSION : 2007	CODE : 510 33 002	Page 14/ 19
EXAMEN : BEP SPECIALITE : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES Epreuve : EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES		Durée : 3h00 Coefficient : 8
CORRIGE		

1-3-1 Comparer les apports conseillés entre la femme adulte et la femme âgée

- eau : augmentation
- protides : augmentation 4 fois 0,5
- calcium : augmentation
- fer : diminution

1-3-2 Justifier ces différences entre les apports nutritionnels de la femme adulte et de la femme âgée pour les biomolécules ci-dessous. / 4 pts

- protéines = augmentation pour couvrir la fonte musculaire (1,5 pt)
- calcium = augmentation pour prévenir de l'ostéoporose (1,5 pt)
- fer = diminution en raison de la ménopause (1 pt)

1-4 Enoncer le rôle des constituants alimentaires en complétant le tableau / 4 pts

Constituants alimentaires	Rôles
Protides	Construction et renouvellement des cellules 1
Calcium	Ossification 1
Vitamine C	Vitamine anti-infectieuse Défatigante 2
Vitamine D	Vitamine participant à l'ossification, anti-rachitique ou lutte contre rachitisme fixation Ca sur os 2

2. Madame DUBOIS refuse de s'alimenter prétextant un manque de goût des aliments.

2-1 Enoncer les quatre saveurs élémentaires / 2 points

- amère
- sucrée 0,5 / Rép.
- salée
- acide

2-2 Enoncer les quatre éléments qui permettent de stimuler l'appétit chez Madame DUBOIS / 2 pts

- présentation soignée
- assaisonner les plats pour privilégier le goût
- privilégier les goûts, les préférences
- prendre le temps de manger 0,5 / Rép.
- favoriser les repas entre amis, en famille
- manger à heures fixes
- couleur
- variété
- taille de assiette

SESSION : 2007	CODE : 510 33 002	Page 15/ 19
EXAMEN : BEP SPECIALITE : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES Epreuve : EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES		Durée : 3h00
CORRIGE		Coefficient : 8

2-3 Indiquer deux spécificités de l'appareil digestif de la personne âgée et leurs conséquences sur l'alimentation en complétant le tableau. / 2 pts

Spécificité de l'appareil digestif de la personne âgée	Conséquences sur l'alimentation
Mauvaise dentition 0,5	Privilégier les aliments mous, mixés 0,5
Transit intestinal ralenti dû à la diminution des contractions peristaltiques 0,5	Consommer davantage de fibres (fruits et légumes) 0,5

- moins de suc digestif - diminuer la quantité de graisse (car plus difficile à digérer)
- diminution de la sensibilité au goût - varier les couleurs pour stimuler un autre sens (la vue)