

SESSION : 2009	CODE : 510 33 002	Page 17 sur 27
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

NUTRITION (20 points)

Pendant sa grossesse, Madame Adélaïde s'est préoccupée de son alimentation. Elle veut garder une alimentation équilibrée, c'est-à-dire ne pas bouleverser ses habitudes alimentaires mais simplement être attentive à certains besoins.

1. En plus d'une alimentation variée et équilibrée, la femme enceinte a des besoins augmentés en fer et en calcium. Pour chacun de ces constituants, citer une source alimentaire et indiquer leur rôle principal en complétant le tableau ci-dessous.

Besoins augmentés en :	Source alimentaire	Rôle principal
Calcium	<ul style="list-style-type: none"> • 	
Fer	<ul style="list-style-type: none"> • 	

2. Indiquer une conséquence de la carence en fer.

.....

3. Madame Adélaïde a rencontré des problèmes de constipation pendant sa grossesse. On lui a conseillé d'augmenter sa ration en fibres alimentaires. Citer deux groupes alimentaires riches en fibres.

.....

.....

SESSION : 2009	CODE : 510 33 002	Page 18 sur 27
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

4. Madame Adélaïde a choisi l'allaitement maternel. Citer deux avantages de ce type d'alimentation par rapport à l'alimentation artificielle.

.....

.....

5. Nourri au sein durant les trois premiers mois, Matéo recevra ensuite une alimentation lactée à base de lait infantile. Citer les deux types de lait infantile et indiquer les âges auxquels ils sont préconisés.

(2 pts)

Type de lait infantile	Age

6. Petit à petit, l'enfant passera à l'alimentation diversifiée.

6.1. Indiquer, en cochant dans le tableau suivant, les âges à partir desquels on peut introduire les aliments ci-dessous dans l'alimentation de l'enfant.

Aliments	Ages (à cocher)		
	5 mois	7 mois	12 mois
Fruits mixés			
Farines infantiles sans gluten			
Viande, poisson			
½ œuf entier			

6.2. Citer deux spécificités de l'appareil digestif du nourrisson qui justifient le passage à l'alimentation diversifiée.

.....

.....

SESSION : 2009	CODE : 510 33 002	Page 19 sur 27
EXAMEN : Brevet d'Etudes Professionnelles SPECIALITE : Carrières Sanitaires et Sociales Epreuve : EP2 Sciences et Technologie		Durée : 4 heures Coefficient : 8

7. Pour le repas de midi, Mme Adélaïde servira un petit pot de légumes.

Ingrédients :
Légumes 56,7% (pommes de terre 24,8%, carottes 11%, petits pois 8%, haricots verts 6%, oignons 2,9%, poireaux 2%, céleri (branche et rave) 2%), eau de cuisson, lait écrémé reconstitué 15%, beurre, huiles végétales (colza, tournesol), sel, arômes naturels (thym, poivre), vitamines : E, B1, B2, PP, B6, B8, B5. SANS GLUTEN.

Mode d'emploi :
Enlever la capsule et réchauffer au bain-marie ou au micro-ondes.
Nous vous conseillons d'utiliser une cuillère en plastique adaptée à la bouche de bébé.
Ne pas resaler le produit.

Analyse moyenne Pour 100g

	Pour 100g	VITAMINES Pour 100g	VRE*/100g	VRE*/pot
Valeur énergétique	284kJ / 68kcal			
PROTEINES	1,7g	• B1 : 0,06mg	12%	24%
GLUCIDES	10g	• B2 : 0,08mg	10%	20%
LIPIDES	2,3g	• PP : 0,75mg	8%	17%
Acide linoléique	0,4g	• B6 : 0,1mg	14%	29%
Acide alpha-linolénique	0,05g	• B8 : 0,0015mg		
Sodium	0,14g	• B5 : 0,2mg		
		• E : 0,5mg		

*VRE : Valeur de Référence pour l'étiquetage des aliments destinés aux jeunes enfants.

7.1. Relever les constituants alimentaires énergétiques figurant sur l'étiquette et indiquer leur rôle respectif.

Constituants	Rôles

