



# LA CITÉ MOBILE

## EN VISITE À VOTRE ÉCOLE

Dans le cadre des initiatives financées par Destination Réussite, La Cité présente deux ateliers mobiles en nutrition et sciences des aliments. Des enseignants de l'Institut de formation et de recherche agro-alimentaire de La Cité se rendront à votre école pour permettre aux élèves de découvrir l'application pratique des principes de sciences dans les domaines de la transformation, l'hôtellerie et l'agroalimentaire.

Par l'entremise du lien entre cuisine et science, les élèves seront amenés à comprendre des principes de sciences fondamentales, principalement de chimie, qui permettent de mieux comprendre les réactions qui se produisent en cuisine.

### DANS LES LABORATOIRES DE SCIENCES DE VOTRE ÉCOLE

Durée : 75 minutes

Clientèle cible : les élèves de la 10<sup>e</sup> à la 12<sup>e</sup> année

#### Cours ciblés :

Alimentation et nutrition : HFN20, HFA4U, HFA4C

Biologie : SBI3U, SBI3C, SBI4U

Chimie : SCH3U, SCH4C

Sciences : SNC4M, SNC4E

**MHS ciblées :** Agriculture, Hôtellerie et tourisme, Santé et bien-être, Transformation des aliments

### → Sciences appliquées en production fromagère PAS LA PEINE D'EN FAIRE TOUT UN FROMAGE

Par l'entremise de la fabrication de leur propre fromage, les élèves découvriront les dessous de la fabrication du fromage en explorant des principes de sciences fondamentales, de chimie alimentaire, de microbiologie et de technologie. Exemples de principes explorés : Barattage, déshydratation, coagulation, fermentation, acidification (bactéries, protéines, enzymes) Offert par le programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires de La Cité.

### → Sciences des aliments et nutrition LA SCIENCE DANS MON ASSIETTE

Par l'entremise de plusieurs petites expériences qui démontrent le lien entre nutrition et sciences, les élèves seront amenés à mieux connaître les principes de sciences fondamentales, principalement de chimie alimentaire, ce qui leur permettront de comprendre les réactions chimiques qui se produisent dans le domaine de l'alimentation.

#### Exemples d'expériences :

Indicateur de pH – Chou rouge : découvrir les propriétés des pigments anthocyanes en présence d'acides gras et de bases

Mousse express : comprendre le rôle des agents tensioactifs

Sphérification et suspension – Billes de Gatorade : comprendre le phénomène de gélification et de charges portées par les composés

Épaississement au xanthane – Smoothie : démontrer l'altération de la viscosité des liquides dans l'utilisation de différents composés

Mise en poudre du Nutella : explorer la transformation des ingrédients à haute teneur en matière grasse en de fines poudres qui retiennent la saveur des ingrédients d'origine

Offert par le programme Gestion de la nutrition et des services alimentaires de La Cité.

**29 avril au 3 mai 2024 - route 17**

**13 au 17 mai 2024 - route 11**

Renseignements : Claudia Pinto, [cpinto@lacitec.on.ca](mailto:cpinto@lacitec.on.ca)

Inscription : Auprès du conseiller pédagogique de votre conseil scolaire.

Cette activité de l'initiative Destination Réussite a été rendue possible grâce à l'appui financier du ministère de l'Éducation de l'Ontario et du gouvernement du Canada dans le cadre de l'Entente Canada-Ontario relative à l'enseignement.

