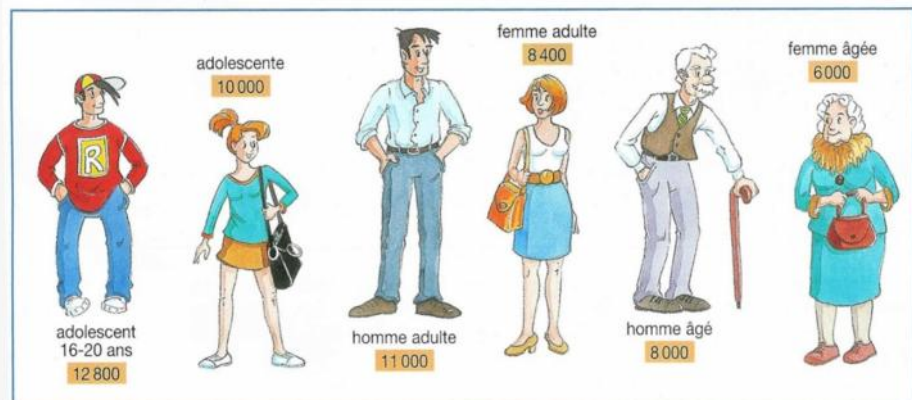


a A chaque activité, un coût énergétique différent (exprimé ici en kilojoules par heure).



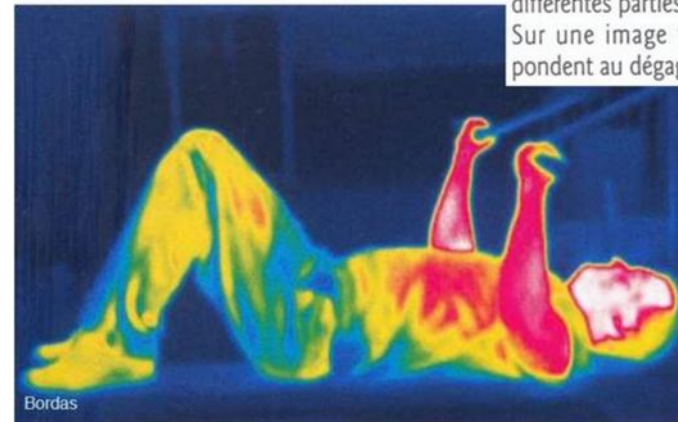
b Besoins énergétiques quotidiens (exprimés en kilojoules par 24 heures).

Apports nutritionnels des ingrédients de la recette

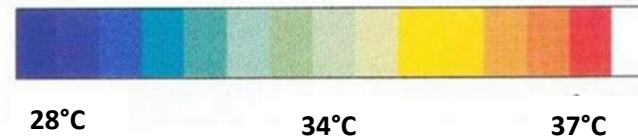
Aliments (pour 100g)	énergie (kJ)	eau (g)	protéines (g)	glucides (g)	lipides (g)
farine T55	343	13,9	11,7	69,3	0,8
sucre blanc	398	0,3	0	99,6	0
lait 1/2 écrémé	46	89,6	3,3	4,8	1,5
œuf	145	75,9	12,3	0,7	10,3
pomme	53,2	85,3	0,3	11,3	0,1
chocolat pâtissier 40%	526	1	4,9	54,9	30,2
beurre	745	15,6	0,7	0,6	82,2

source : ANSES Table CiqAl2013 <https://pro.anses.fr/tableciqual/index.htm>

L'imagerie thermique, également appelée thermographie, est une technique médicale qui permet de visualiser de petites variations de la température des différentes parties du corps. Sur une image thermique, les couleurs correspondent au dégagement de chaleur :



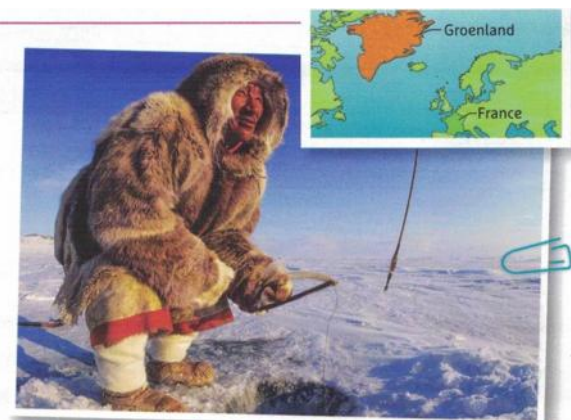
L'image ci-contre est une thermographie d'un sujet qui soulève des poids avec ses bras dans une salle de musculation.



Prélever les informations utiles

Comment mangeaient les Inuits ?

Les Inuits vivent au cœur de l'Arctique, où la température moyenne est de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Longtemps, l'accès à la nourriture a été compliqué pour eux. L'alimentation traditionnelle des Inuits se composait principalement de viande et de graisse de phoques. Elle était bien plus riche en énergie que notre alimentation. En effet, une partie de l'énergie apportée par les aliments permet de maintenir la température du corps à $37\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Un Inuit en tenue traditionnelle.

Utilise les informations de l'énoncé pour montrer que les besoins alimentaires d'une personne sont modifiés lorsqu'il fait très froid.

