



Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes
35 allée Vivaldi
75012 Paris

Tél. 01 40 02 03 02 - Fax 01 40 02 03
40

www.afdn.org ; mail : afdn@afdn.org

Formation : « Goût et éducation sensorielle » Organisée le 27 novembre 2016 à Paris

PROGRAMME

Objectifs de la formation

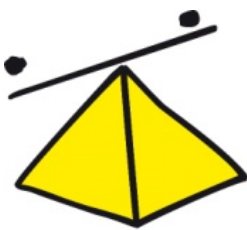
- Acquérir des connaissances récentes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût,
- Découvrir des outils d'éducation au goût à destination des jeunes.

Quelles sont les compétences à acquérir pour les participants

- Conception et animation d'un atelier du goût
- Posture d'animateur spécialisé dans l'éveil sensoriel

Programme de la journée et méthodologie pédagogique

- **Mieux connaître les mécanismes sensoriels de la dégustation (sous forme d'atelier) :**
 - Le caractère multisensoriel de la dégustation et les interactions entre les sens (ex : influence de la vue sur les autres perceptions sensorielles),
 - Définir les composantes du « goût » :
 - saveurs (perçues par la langue) : dégustation de solutions salée, umami, acide, amère, métallique.
 - arômes (molécules odorantes perçues par voie rétro-nasale) : dégustation d'un même aliment avec et sans la composante aromatique.
 - sensations trigéminales : piquant, brûlant, rafraîchissant, astringent, pétillant...
 - Données récentes sur le toucher (somesthésie) : participation de la sensibilité interne du corps (muscles, tendons, articulations) et pas uniquement de la peau.
 - Des différences inter-individuelles importantes dans le domaine des sens chimiques (olfaction et gustation) versus de faibles différences inter-individuelles dans le domaine des sens physiques (vision, audition, toucher).
 - Le vocabulaire de la dégustation.
- **Apport des neurosciences pour appréhender le plaisir alimentaire :**
 - le mécanisme du plaisir,
 - déterminants des préférences et des aversions.
- **Mise en œuvre d'activités pédagogiques autour du goût et de la dégustation :**
 - Découverte de programmes et outils pédagogiques,
 - Evaluation des effets de l'éducation au goût sur le comportement et les attitudes alimentaires des enfants.



AFDN

Goût et éducation sensorielle

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Lieu : Siège de l'AFDN
35 Allée Vivaldi - 75012 PARIS

Date et Horaires : le 27 novembre 2017 de 9h30-12h30-13h30-17h30

Public ciblé :
Ouvert aux Professionnels diététiciens adhérents ou non à l'AFDN

Intervenante :
Nathalie POLITZER
Responsable de formation à l'Institut du Goût - Paris

Tarif :
Adhérents de l'AFDN à jour de cotisation 2016 : **285 euros ttc**
Autres participants : **385 euros ttc**
Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes lorsque la capacité de la salle sera atteinte.

Le déjeuner est libre et non compris dans ce montant
L'AFDN est organisme de formation déclaré sous le n° **11 7537118 75** et se réserve le droit d'annuler la formation le 20 novembre 2017 si le nombre de participants est inférieur à 8.

Inscription à la journée de formation « Goût et éducation sensorielle » le 27 novembre 2017 pour :

M., Mme, Mlle _____

Etablissement : _____

Adresse : _____

_____ Tél. _____

E-mail _____

Adhérent AFDN à jour de cotisation 2017 : 285 euros TTC

Autre participant : 385 euros TTC

Joindre obligatoirement :

- soit le règlement par chèque à l'ordre de l'AFDN

- soit une attestation de prise en charge des frais de formation sur papier à entête de l'établissement payeur