



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

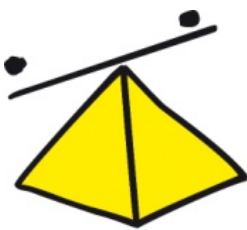
- Acquérir des connaissances récentes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût,
- Découvrir des outils d'éducation au goût à destination des jeunes.

#### 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