

Goût et éducation sensorielle

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Paris, le 19 septembre 2019
au Siège AFDN, 35 allée Vivaldi 75012 PARIS

Ouvert aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

Intervenant

Nathalie POLITZER
Responsable de formation à l'Institut du Goût – Paris
5 formations à l'AFDN

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.

Programme

Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

- **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.

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

Date et Horaires : le 19 septembre 2019 : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

Public ciblé :

Ouvert à tout Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

Intervenante :

Nathalie POLITZER
Responsable de formation à l'Institut du Goût – Paris
5 formations à l'AFDN

Tarif :

- Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2019 : **300 euros ttc**
- Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : **410 euros ttc**

Pour les participants non adhérents merci de joindre la copie du diplôme BTS ou DUT Diététique

Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes lorsque la capacité maximale sera atteinte.

L'AFDN est organisme de formation déclaré sous le n° 11 7537118 75.

[Retrouvez sur le site toutes les modalités d'une inscription à une formation AFDN.](#)

Toute confirmation d'inscription est envoyée par mail au plus tard 15 jours avant la formation

Toute annulation doit être communiquée par écrit 7 jours avant la formation par mail afdn@afdn.org

**Inscription à la journée de formation « Goût et éducation sensorielle »
le 19 septembre 2019 pour :**

M., Mme, Mlle _____

Etablissement : _____

Adresse : _____

_____ Tél. _____

E-mail _____

Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2019 : 300 euros TTC

Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : 410 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