



Le goût : un outil thérapeutique

PUBLIC	Diététiciens en libéral ou hospitalier
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Définir ce qu'est le goût : profil sensoriel, apprentissage des saveurs, odeurs... • A quoi sert la dégustation d'un aliment ? • Acquérir la pratique pour mettre en place une dégustation : • Développer cette pratique dans la consultation individuelle
CONTENUS	<p>La Dégustation, les bases, méthode et vocabulaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduction à la dégustation : le goûteur, l'aliment, l'environnement. - Les dimensions physiologiques, comportementales et culturelles du goût. - De la sensation à l'expression. - Organiser nos perceptions, chronologie de l'attention, base du vocabulaire. - Objectifs et applications de l'apprentissage au goût. <p>L'outil goût dans la prise en charge de nos patients</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quand, comment faire une dégustation en consultation individuelle ? • Qu'obtient on ?
MÉTHODES	<ul style="list-style-type: none"> • Echanges, discussions, apports théoriques. • Mise en situation, jeux de rôles, études de cas. • Utilisation du professionnalisme de chacun.
DURÉE	2 jours 12 personnes maximum
CALENDRIER	Paris : Les 28 et 29 janvier 2010
COÛT	490 € net par personne
ANIMATEURS	Katherine Kuréta-Vanoli, katherine.kureta-vanoli@diademia.org Diététicienne - nutritionniste