



# Physiologie Olfactive et Gustative



Niveau d'étude  
BAC +3



ECTS  
4 crédits



Composante  
Faculté des  
Sciences

## Présentation

### Description

#### Etude des systèmes olfactifs principal et secondaire :

Le système olfactif principal : stimuli, structures réceptrices, mécanisme de transduction, de codage de l'information olfactive et voies olfactives associées.

Le système olfactif secondaire : stimuli, structures réceptrices, mécanisme de transduction, de codage de l'information olfactive et voies olfactives associées.

#### Etude du système gustatif :

Le système gustatif : stimuli, structures réceptrices, mécanisme de transduction et voies gustatives associées.

#### Olfaction et cognition :

Etude des odeurs sur le comportement ; facteurs influençant la qualité de la sensation olfactive ; les dimensions caractéristiques des odeurs ; la classification comportementale des odeurs. Olfaction et cognition : mémoire des odeurs, attachement olfactif mère/enfant.

#### Gustation et comportement alimentaire :

Reflexe gusto-facial ; préférences et aversions alimentaires.

### Objectifs

#### -Savoir-faire :

Connaître l'organisation et le fonctionnement des systèmes olfactifs et gustatif.

Appréhender l'influence des stimuli olfactifs et gustatifs sur les comportements.

#### -Savoir être :

Acquérir des connaissances en Physiologie olfactive, gustative.