

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires
- Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires
- Différencier les alimentations thérapeutiques adaptés aux 5 allergènes les plus fréquents (lait, œuf, arachide, fruits à coques, blé)
- Mettre en pratique l'accompagner des patients allergiques en ETP
- Appliquer les règles de gestion du risque allergique en collectivité

### Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes

### Programme

- **COMPRENDRE LA MALADIE ALLERGIQUE**
  - Épidémiologie des allergies alimentaires
  - Définition d'une allergie et tableau clinique des réactions allergiques
  - La différence entre une fausse et une vraie allergie (ex : intolérance)
  - Comment poser un diagnostic
  - Quels traitements donner aux patients
  - Les principaux allergènes alimentaires
  - Les protocoles de réintroduction des allergènes
  - L'évolution des allergies alimentaires de l'enfant à l'âge adulte
  - Cas cliniques
- **ACCOMPAGNEMENT DIETETIQUE DES PATIENTS**
  - L'enquête alimentaire spécifique aux allergies alimentaires
  - Les alimentations thérapeutiques d'éviction des 5 allergènes : lait, œuf, arachide, fruits à coques, blé
  - Prévention primaire dans les familles atopiques : conseils pour la femme enceinte, allaitante et pour la diversification alimentaire (nouvelles recommandations PNNS)
  - Prévention secondaire et immunothérapie : rôle du diététicien (ex : calcul des équivalences d'allergènes pour le patient)
  - L'ETP dans l'allergie alimentaire
- **GESTION DU RISQUE ALLERGENE EN RESTAURATION COLLECTIVE**
  - Allergies alimentaires et étiquetage (INCO) obligatoire et de prévention ou précaution (ex : traces)
  - Informer les équipes sur des ADO (Allergènes à Déclaration Obligatoires) et la gestion du risque
  - Travailler à l'élaboration des alimentations thérapeutiques d'éviction : des approvisionnements au service
  - L'accueil des enfants en collectivité (Le PAI : théorie et pratique)

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Médecin allergologue / Diététicien nutritionniste

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des prérequis : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables</li> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, cas cliniques...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>