

Objectifs pédagogiques

- Identifier les conséquences de la physiopathologie des allergies alimentaires
- Repérer les vraies et les fausses allergies alimentaires
- Conseiller un patient allergique sur ses choix alimentaires

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 catégorielle
 - Les régimes d'éviction
 - Allergies alimentaires et étiquetage (INCO)
 - Le PAI : théorie et pratique
 - Prévention dans les familles atopiques : conseils pour la femme enceinte, allaitante et pour la diversification alimentaire
 - La traçabilité des allergènes alimentaires (méthode HACCP)
 - L'ETP dans l'allergie
 - Cas cliniques

Equipe pédagogique

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

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@sshha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</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"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • 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