

Objectifs pédagogiques

- Identifier les déterminants du comportement alimentaire
- Reconnaître les principes de l'alimentation intuitive
- Utiliser la dégustation pour accompagner le mangeur
- Mettre en pratique des outils de l'alimentation intuitive pour accompagner la personne

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

- LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE
 - Les principaux déterminants du comportement alimentaire physiologique
 - La régulation homéostatique du poids
 - Le rôle central du plaisir alimentaire pour le bien-être des personnes
- L'ALIMENTATION INTUITIVE
 - Les principes de l'alimentation intuitive
 - Les intérêts de l'alimentation intuitive pour la santé physiologique et la santé psychologique du mangeur
 - L'expérimentation de quelques principes fondamentaux de l'alimentation intuitive
- UTILISER LA DÉGUSTATION COMME UN OUTIL D'ACCOMPAGNEMENT A PART ENTÈRE
 - L'entraînement à mener une dégustation dans le cadre d'une consultation diététique : de la théorie à la pratique
 - L'accompagnement à la connexion aux sensations alimentaires : faim, rassasiements et satiété
 - Se projeter : préparation des éléments du travail intersession
- Travail intersession
 - Transposer ses acquis dans son contexte professionnel
 - Noter sur un carnet de bord les avancées, les vécus des prises en charge diététique des patients intégrant l'alimentation intuitive
 - Préparer un cas clinique d'un patient suivi à présenter le 3ème jour
- RETOURS D'EXPERIENCE ET ÉVALUATION DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES
 - Recueil des attentes de cette journée
 - Retours sur la mise en pratique de l'alimentation intuitive auprès des patients
 - Auto-évaluation des pratiques actuelles et échanges avec le groupe et la formatrice sur des pistes d'améliorations éventuelles
 - Analyses de pratiques professionnelles : en partant des cas cliniques apportées par les apprenantes ou/et la formatrice, mise au jour ensemble de suggestions de pistes d'amélioration
 - Mise en situation avec jeu de rôle d'une prise en soin individuelle ou en groupe

www.ssha.asso.fr

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation Rationnelle
Institut Supérieur de l'Alimentation - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr

Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

- Remarque : le programme précis de la 3ème journée sera établi en fonction du recueil des attentes et des besoins des apprenants. Ce programme n'est d'indicatif de ce qui est possible

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Formateur professionnel de santé spécialiste du goût et de la dégustation

www.ssha.asso.fr

Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et d'Alimentation Rationnelle
Institut Supérieur de l'Alimentation - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr

Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 21.00 heures (3.00 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@ssha.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