

Prix 2024 : 360€

### Objectifs pédagogiques

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

- Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable
- Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS
- Mettre en pratique une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS

### Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- LE SYNDROME DE L'INTESTIN IRRITABLE (SII)
  - Définition et connaissances actuelles
  - MICI et SII : quels points communs et quelles différences ?
  - Mode ou réalité clinique : comment rassurer le patient
  - Les autres facteurs influant la symptomatologie digestive : stress, TCA etc...
- L'ALIMENTATION CONTROLÉE EN FODMAPS
  - Définition des FODMAPS
  - Intolérance et allergie : bien faire la différence pour l'expliquer au patient
  - Choix des aliments : les aliments à limiter dans la première phase
  - Prise en charge détaillée pas à pas
  - Réintroduction en collaboration avec le patient pour suivre ses symptômes et déterminer l'alimentation adaptée avec lui
  - Cas cliniques

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Chargée de formation Nutrition Clinique Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste spécialisé dans la prise en charge du SII et diplôme par la Monash University

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation à distance</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 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, analyse de cas...</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>