

Objectifs pédagogiques

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

- 1. Analyser leurs pratiques d'accompagnement dans le syndrome du côlon irritable.
- 2. Identifier les symptômes du syndrome du côlon irritable.
- 3. Mémoriser les aliments sources et riches en FODMAPS.
- 4. Mettre en pratique et expliquer les bénéfices d'une alimentation thérapeutique contrôlée en FODMAPS pour lever les freins au suivi de cette approche.

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 contrôlée 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
 - Recueil des difficultés rencontrées lors de la prise en soin des patients
 - Réintroduction en collaboration avec le patient pour suivre ses symptômes et déterminer l'alimentation adaptée avec lui
- Cas clinique
 - Présentation d'un cas clinique par apprenant
 - Analyses de pratiques sur la prise en soin des patients en grand-groupe avec la coordination de la formatrice
 - Réflexion sur les points forts et les points d'améliorations des pratiques de chacun

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Pamela HADDAD : Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Diététicien

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</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 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