

Objectifs

- 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

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

Prérequis

Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes

Public cible

Diététiciens-nutritionnistes, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Médecin allergologue, diététicien nutritionniste

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 25 au 26 mai 2021 Du 19 au 20 mai 2022
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible : nous consulter	– 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	2021 : 950 € H.T. 2022 : 970 € H.T. T.V.A. : en sus Accessibilité aux personnes handicapées SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur