

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 : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste

Organisation de la formation Durée 7.00 heures (1.00 jours) Modalités pédagogiques Formation à distance Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources <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 Dates et prix : à consulter sur notre site internet		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution <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 SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible nous consulter	Accessibilité aux personnes handicapées Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. 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. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	Modalités et délais d'accès <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