le cnam

Formation

Allergies alimentaires

Présentation

Une formation pour mieux appréhender les allergies alimentaires, les différents régimes associés et l'impact de cette pathologie, afin de répondre aux mieux au besoins des patients.

Public, conditions d’accès et prérequis

Publics

Médecin
Diététicien-nutritionniste
Infirmier

Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé.

Objectifs

Compléter ses connaissances sur les allergies alimentaires d’un point de vue clinique.
Comprendre les impacts psychologiques de cette pathologie.
Connaître les différents régimes.
Connaître la réglementation qui régit l’accueil des enfants atteints d’allergie alimentaire.
Être à même de concevoir des menus équilibrés en tenant compte de l’allergie.

Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d’objectifs et d’actions d’amélioration.
Appui sur l’expérience des participants, partage d’expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
Mises en situation concrètes par la réalisation d’un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
Études de cas cliniques.

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.
Un questionnaire d’évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Voir aussi les formations aux métiers de

Coordonnateur / Coordonnatrice Sécurité, Protection de la Santé -SPS-
Cadre de santé d'unité de soins

Voir aussi les formations en

Santé : pratiques
Nutrition

Programme

Programme

Jour 1 :

Dimension en santé publique et aspects cliniques

Prévalences actuelles des allergies alimentaires et impact des modifications des comportements, des aspects sociaux et des transformations d'ordre économique.
Tableaux cliniques et méthodes diagnostic :
- Rappels physiopathologiques, aspects cliniques, diagnostic.
- Prise en charge thérapeutique et prévention, observations cliniques.

Impact sur la qualité de vie.

Jour 2 :

Prise en charge de patients

Principaux aliments responsables des allergies alimentaires :
- mise en place des régimes thérapeutiques, prévention
- prise en charge des régimes en établissement de soins

Jour 3 :

Réglementation et études de cas

Aspects réglementaires : réglementations internationale, européenne et française, nouveaux textes en vigueur, étiquetage.
Prise en charge des allergies alimentaires en restauration scolaire : projet d'accueil individualisé, procédures pratiques, contraintes et responsabilités.

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 33 (0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

Centre Cnam Paris

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

Agrandir le plan

Session(s)

Code Stage : SANT6

Nombre d'heures
21

29 mai 2024 - 31 mai 2024

Tarifs : à partir de 840 € TTC

Pour plus de détails: Tarifs | Istna | Cnam (cnam-istna.fr)

Session(s)

29, 30 et 31 mai 2024

>>> S'inscrire <<<

Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice

MISSION HANDI'CNAM
Aider les auditeurs en situation de handicap