

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.

Publics et conditions d'accès

- Tous les professionnels impliqués dans le domaine de la santé, de la prévention, de la nutrition et de la restauration : médecins, cadres de santé, infirmiers, diététiciens, aides-soignants, chefs de projet, chargés de prévention, ...
- Travaillant dans le secteur hospitalier, en institution, en collectivité locale ou territoriale ou en libéral.

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.

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.

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.

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)

du 25 mai 2021 au 27 mai 2021

Code Stage : SANT6

Tarifs

1 113 euros TTC

Nombre d'heures

21

25 mai 2021 - 27 mai 2021

