

Objectifs

- 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

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

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Diététiciens-nutritionnistes

Intervenant

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.	1 jour soit 7 heures
		Dates Le 10 mai 2021 (Complet) Le 2 décembre 2021
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	– 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	325€ H.T. T.V.A. : en sus
Intra possible : nous consulter		Accessibilité aux personnes handicapées SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur