

## 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

- 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](mailto: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

23, 24 et 25 mai 2022

[>>> S'inscrire <<<](#)



<https://www.cnam-istna.fr/formations-du-catalogue/presentiel/nutrition-et-sante-/allergies-alimentaires-1011814.kjsp?R>