

Ateliers de formation de l'AQAA 2009

POUR DIÉTÉTISTES EN PRATIQUE PRIVÉE OU PÉRINATALITÉ

DURÉE : 6 HEURES

TITRE : « Les allergies alimentaires et la pratique diététique »

Formation spécialisée pour diététistes en pratique privée ou périnatalité.

Disponible sur demande avec un minimum de 10 personnes. Une diététiste se déplace dans vos milieux de travail, selon l'horaire qui vous convient, pour une formation complète de 6 heures.

Objectifs d'apprentissage :

- Mise à jour des connaissances tant en prévention que pour le traitement des allergies alimentaires.
- Prise en charge efficace et sécuritaire des personnes allergiques.
- Connaissance des outils et ressources utiles pour la gestion des allergies alimentaires au quotidien.

Contenu possible, adaptable selon les besoins :

1. Les différents types d'allergies
2. Différencier les allergies alimentaires, les intolérances et autres pathologies (définitions, symptômes, mécanismes, diagnostic, ...)
3. Prévention des allergies (grossesse, allaitement, introduction des aliments, service de garde et école)
4. Investigation et traitement des allergies alimentaires (éviter des allergènes, diètes d'exclusion, croisements, étiquetage, sources cachées, contamination, ...)
5. Alimentation équilibrée chez une personne allergique (état nutritionnel et risques de carence, substituts, enrichissement, menu, cuisiner sans allergènes, ...)
6. Notions importantes à transmettre à la personne allergique et aux parents d'enfants allergiques
7. Voyage et restauration
8. Recherches scientifiques en cours
9. Prise en charge; les intervenants
10. Études de cas

TARIFS EN VIGUEUR

Formation centralisée : Membre 125 \$

Non-membre 240 \$

Formation sur place : Membre 1170 \$ / 10 pers.

Non-membre 1800 \$ / 10 pers.

Frais de 30 \$ par personne supplémentaire (max. 20 pers.)

Frais de déplacement et d'hébergement en sus.

*Prix sujets à changement sans préavis.

«Joindre l'action à la réaction»

«Reaction Get in Motion»