

FAIRE EVOLUER SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant (IPERIA – MITAE21)

Délai d'accès : 1 semaine

Accessibilité : Nous contacter

Public : Tout professionnel de la petite enfance et de l'enfance

Durée : 14h (2 jours)

Modalités : ☒ En salle DÉFI - ☒ Dans votre structure

Intervenant(s) : Sylvie MARTY

Passionnée par l'aliment, elle est diététicienne libérale depuis 1995 dans les Landes. Elle a évolué en découvrant la dimension psycho-sociale de l'alimentation puis en approfondissant ses connaissances sur le comportement, la relation d'aide, la physiologie du goût, l'Education Thérapeutique du Patient... Elle exerce ses compétences auprès des crèches et RAM depuis 2007.

Date(s) et Lieu(x) :

EN SALLE (DÉFI Bayonne ou autre lieu à définir)

- 03/07 et 10/07/2023

- 04/12 et 11/12/2023

SUR SITE À définir avec la structure

Tarif en financement employeur :

INTRA Sur devis **INTER** à partir de 600€/personne

Tarif en financement IPERIA: nous contacter

Tarif en financement individuel : 300€

Méthodes pédagogiques :

- Exposé théorique
- Mise en pratique : Etude de situation et jeux de rôles
- Outils et techniques de connaissance de soi et de relaxation
- Remise d'un support pédagogique

Évaluation des apports de formation :

- Questionnaire avant et après la formation
- Questionnement oral régulier pour vérifier l'intégration des connaissances
- Mise en situation

Quelle satisfaction d'être empathique avec les enfants que nous accompagnons, mais encore faut-il connaître les troubles alimentaires pour mieux se mettre à leur place ! Reconnaître les troubles alimentaires vous permettra d'ajuster vos préparations et votre accompagnement.

OBJECTIFS

- Rappeler les règles de base de l'alimentation équilibrée et les recommandations en vigueur
- Améliorer les connaissances sur le comportement alimentaire et ses troubles
- Comprendre la place des émotions pendant le temps du repas
- Connaître la néophobie alimentaire

PROGRAMME

Prérequis : aucun

I. Introduction : 1h30

- Accueil et présentation
- Recueil des attentes des stagiaires afin d'adapter le contenu de la formation
- Exprimer son vécu sur ses pratiques professionnelles

II. De l'alimentation à la nutrition : 1h30

- Les familles d'aliments
- L'équilibre alimentaire
- La digestion
- Les nutriments
- Les recommandations en vigueur (Programme National Nutrition Santé - PNNS)

III. Manger, un comportement : 2h30

- Les besoins fondamentaux du tout-petit
- Focus sur ses besoins nutritionnels
- La régulation physiologique
- La diversification alimentaire (aliments et textures)
- Le comportement alimentaire en général
- La régulation émotionnelle
- La néophobie alimentaire

IV. Les troubles alimentaires 3h

- Trouble alimentaire pédiatrique (TAP ou trouble de l'oralité)
- Trouble du comportement alimentaire (TCA)

V. La place du sensoriel dans les troubles alimentaires : 1h

- La physiologie du goût
- Des ateliers du goût pour mieux comprendre les comportements

VI. Les allergies : 1h

- Allergie et intolérances

VII. Analyse des pratiques : 3h

- Mise en situation devant un TAP ou TCA, avec les parents
- Etude de cas

VIII. Evaluation des acquis : 30 min

- Quiz en début de formation
- Quiz en fin de formation