L'ALIMENTATION

Prévention et gestion des troubles alimentaires de l'enfant

Délai d'accès : 1 semaine

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

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.

Accessibilité : Nous contacter

Durée : 21h (3 jours)

Modalités : ☑En salle DÉFI - ☑Dans votre structure

Date(s) et Lieu(x) :
EN SALLE **(DÉFI Bayonne ou autre lieu à définir)**
- 28 et 29/11 et 06/12/2024

SUR SITE À définir avec la structure

Tarif en financement employeur :
INTRA Sur devis INTER à partir de 900€/personne

Eligible financement IPERIA : réf. MITAE24

Tarif en financement individuel : 450 €

Méthodes pédagogiques :
- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques
- Documents supports de formation projetés
- Mise à disposition de documents supports

Évaluation des apports de formation :
- Feuilles de présence
- Mises en situation
- Questionnement oral en cours de formation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

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 ! Repérer, comprendre les troubles alimentaires vous permettra d'ajuster vos préparations et votre accompagnement.

OBJECTIFS

- Rappeler les règles de base de l'alimentation équilibrée, de la qualité nutritionnelle et les recommandations en vigueur
- Améliorer les connaissances sur la régulation alimentaire, le comportement alimentaire et les troubles de l'oralité
- Repérer les troubles alimentaires
- Adapter les menus selon les troubles alimentaires, les allergies, les intolérances, les carences, les modes alimentaires.
- Améliorer le temps du repas du point de vue psychologique
- Faire le point sur ses pratiques

DEFI – 1 Place Pereire – 64100 BAYONNE
06.32.15.67.71 contact@ofdefi.fr www.defi-formation.org
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75640459464 auprès de la Préfète de région Nouvelle-Aquitaine
Société par actions simplifiées à associé unique au capital de 30 000€ - SIRET 852 422 476 000 22 - APE 8559A

PROGRAMME *Prérequis* : aucun

I. **Introduction : 1h**
- 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 : 3h**
- Les familles d'aliments et équilibre alimentaire
- Les recommandations en vigueur (Programme National Nutrition Santé - PNNS)
- La digestion :de l'aliment au nutriment
- La qualité nutritionnelle
- Conception des menus

III. **Les allergies : 1h**
- Allergies
- Intolérances
- Recettes en pratique/ Menus

IV. **Les modes alimentaires : 2 h**
- Les habitudes alimentaires
- Les carences selon les allergies et intolérances
- Les carences dans une alimentation déséquilibrée
- Végétalisation de l'alimentation et les carences chez l'enfant
- Informer, alerter, orienter les parents

V. **La régulation alimentaire : 2h**
- Les besoins fondamentaux du tout-petit
- La régulation physiologique et émotionnelle

VI. **La construction du comportement alimentaire :3h**
- La diversification alimentaire (aliments et textures)
- La néophobie alimentaire ou comment mettre l'enfant apprenti ?
- Les dégoûts
- La place du sucre dans le comportement alimentaire

VII. **Les troubles du comportement alimentaire : 2h**
- Notions de TCA
- Des ateliers d'éveil sensoriel pour mieux comprendre les comportements des enfants
- Prévention obésité

VIII. **Les troubles de l'oralité : 2h**
- L'oralité et dysoralité : causes et conséquences
- Les troubles alimentaires pédiatrique
- La place du sensoriel dans les troubles alimentaires

IX. **Améliorer le temps du repas du point de vue émotionnel et psychologique : 1h30**
- Estime de soi
- Autonomie
- Gestion des émotions à table

X. **Analyse des pratiques : 3h**
- Mise en situation : informer et alerter les parents/ repérer / le refus
- Etude de cas

XI. **Evaluation des acquis : 30 min**
- Quiz en début de formation
- Quiz en fin de formation

DEFI – 1 Place Pereire – 64100 BAYONNE
06.32.15.67.71 contact@ofdefi.fr www.defi-formation.org
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75640459464 auprès de la Préfète de région Nouvelle-Aquitaine
Société par actions simplifiées à associé unique au capital de 30 000€ - SIRET 852 422 476 000 22 - APE 8559A