

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 07 Jun 2011

Rue A. Lavallée, 1

02 / 690.87.31

Administration générale de  
l'Enseignement et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Direction générale de l'Enseignement  
non obligatoire et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Service général de l'Enseignement de  
promotion sociale, de l'Enseignement  
secondaire artistique à horaire réduit  
et de l'Enseignement à distance

-----  
Direction de l'Enseignement de  
promotion sociale  
-----

Monsieur Gérard BOUILLOT  
Secrétaire général  
Fédération ens. prom. sociale catholique  
Secrétariat Général Ens. Catholique  
avenue E.Mounier 100  
1200 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 4796

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : FORMATION CONTINUEE EN DIETETIQUE : HYPERSENSIBILITE  
ALIMENTAIRE  
Classement : ENSEIGNEMENT SUPERIEUR PARAMEDICAL DE  
PROMOTION SOCIALE DE TYPE COURT  
Code Référence : 824401U34S1  
Domaine : 804 Services aux personnes-SU:services paramédicaux

Monsieur le Secrétaire général,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier  
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur le Secrétaire général, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,

François-Gerard Stolz

-----  
Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de  
Michaël Goulet ou Françoise Christophe (02/690.87.21 ou 02/690.85.92)



CODE DE L'U.F. (3)	82 44 01 034 51	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	804
--------------------	-----------------	----------------------------------	-----

### 11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du (des) cours</u> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Allergologie fondamentale et clinique	CT	B	20
Application clinique et guidance en matière d'hypersensibilité alimentaire	CT	B	68
2. <u>Part d'autonomie</u>		P	22
		Total des périodes	110

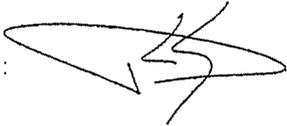
### 12. Réserve au Service d'inspection :

- a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

**COPIE CONFORME**

- b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

  
François - Gérard STOLZ  
Directeur général adjoint

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 6.06.2011

Signature

  
J. LEONARD  
Inspecteur chargé de  
coordination du service  
d'inspection.

- (2) A compléter  
(3) Réserve à l'administration  
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection  
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

## **FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

### **Finalités générales**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation vise à :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

### **Finalités particulières**

Cette unité de formation vise à permettre à l'apprenant :

- dans le cadre de sa relation avec le patient (adulte ou enfant), d'assurer une prise en charge spécifique diététique adaptée à l'hypersensibilité alimentaire, allergique ou non allergique, tout en intégrant les risques cliniques en cas d'ingestion accidentelle et difficultés éventuelles de détection de l'aliment hypersensibilisant dans l'alimentation ;
- dans le cadre de la guidance, d'informer et former tout intervenant dans la chaîne de production et/ou consommation alimentaire à la gestion des risques de contamination, à la compréhension et transmission des informations, au respect de la réglementation en matière d'étiquetage et ainsi de contribuer à la protection du consommateur atteint d'une hypersensibilité alimentaire donnée.

## **CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **Capacités**

*A partir d'une ou plusieurs analyse(s) de situation clinique.*

- traduire en termes d'aliments une prescription diététique sur base de données nutritionnelles ;
- élaborer un plan de soins nutritionnels en fonction de l'âge du patient et de l'évolution de sa (ses) pathologies(s) ;
- émettre des avis en matière de diététique et d'alimentation, après évaluation des habitudes alimentaires et diététiques d'un patient ainsi que de l'application des conseils donnés.

### **Titre(s) tenant lieu**

Gradué(e) ou Bachelier(ère) en diététique.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

## **PROGRAMME DES COURS**

### **En Allergologie fondamentale et clinique,**

l'apprenant sera capable :

- de distinguer réaction d'hypersensibilité, toxique, psychosomatique et neurologique due à un aliment et d'en expliciter le mécanisme physiopathologique ;
- de distinguer « sensibilisation » et « allergie » ;
- de définir des termes tels que : allergène, allergène recombinant, allergénicité, tolérance, seuil de réactivité et seuil de détection d'un allergène ;
- d'identifier les mécanismes d'hypersensibilité alimentaire et leur expression clinique ;
- d'expliquer le mécanisme de l'allergie croisée ;
- d'énumérer les symptômes cliniques possibles en fonction du mécanisme d'hypersensibilité alimentaire ;
- d'expliquer les particularités des principaux allergènes ;
- d'expliquer les méthodes de détection de source d'hypersensibilité dans les denrées alimentaires ;
- de notifier les aliments à risque en fonction de la nature de(s) allergène(s) identifié(s) ;
- de citer les moyens de diagnostic d'hypersensibilité alimentaire ;
- de hiérarchiser les moyens diagnostiques ;
- d'expliquer les données épidémiologiques : distribution des allergènes en fonction de l'âge, évolution des manifestations allergiques, prévalence.

### **En Application clinique et guidance en matière d'hypersensibilité alimentaire,**

*à partir de situations et cas cliniques présentés par le chargé de cours,* l'apprenant sera capable :

- de vérifier l'adéquation de la demande de prise en charge ;
- de proposer une prise en charge diététique de qualité au patient atteint d'une ou plusieurs hypersensibilités alimentaires (allergiques ou non allergiques) et ce quel que soit son état physiologique (âge, femme enceinte, comorbidités éventuelles, sportif, etc.), notamment :
  - délivrer au patient des informations à valeur scientifique (exactitude, fiabilité) quant aux sources connues et cachées d'allergène(s), risques de contamination.

***Formation continuée en diététique : hypersensibilité alimentaire***

- risques liés aux techniques de préparation, listes de denrées alimentaires permises/défendues/douteuses... ;
- orienter le bilan allergologique via une enquête catégorielle alimentaire de qualité ;
- adapter l'alimentation du patient en fonction des prescriptions médicales, besoins nutritionnels et évolution de sa situation, y compris prévenir les déséquilibres nutritionnels ;
- élaborer et proposer des documents fiables de conseils concernant la stratégie d'achat, les techniques de préparation/recettes et/ou la conservation des denrées alimentaires sans risque de contamination ; reconnaître des documents peu/non fiables ;
- commenter l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- analyser et commenter les évictions alimentaires proposées ;
- éduquer le patient hypersensible et sa famille à la gestion des risques liés aux sources d'hypersensibilité alimentaire, notamment en expliquant comment lire les étiquettes, quelles informations en retirer, et en proposant des outils personnalisés pour apprendre au patient à identifier des denrées alimentaires à risque ;
- proposer le suivi clinique diététique des patients ;
- de communiquer clairement en vue :
  - d'exiger les informations manquantes d'un prestataire de soins ;
  - de conseiller le patient de manière adaptée et personnalisée ;
  - de transmettre au médecin prescripteur le résultat et l'évolution de la prise en charge ;
  - d'informer de manière fiable le consommateur, les intermédiaires dans la chaîne de production alimentaire, le personnel des collectivités... ;
- d'utiliser de manière adéquate une trousse d'urgence en fonction des manifestations cliniques ;
- de créer un plan de qualité type HACCP pour gérer les risques de contamination liés aux sources d'hypersensibilité alimentaire au sein d'une production ou d'un service alimentaire et d'élaborer un système permettant d'assurer la traçabilité des aliments hypersensibilisants ;
- d'utiliser la réglementation alimentaire comme un outil pour certifier l'exactitude d'une information délivrée au consommateur hypersensible (notamment concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées).

## CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'apprenant sera capable :

- *à partir d'une situation clinique d'hypersensibilité alimentaire proposée par le chargé de cours,*
  - d'analyser et d'argumenter le fondement de la demande de prise en charge : indication, évaluation des risques, mécanisme en cause ;
  - d'élaborer une prise en charge diététique adaptée à la situation clinique proposée (besoins nutritionnels du patient et affections associées) y compris les conseils culinaires et stratégies d'achat des denrées alimentaires ;
  - de proposer des conseils pour les intervenants de la chaîne alimentaire (du producteur à la vente) quant à la gestion des risques de contamination, la traçabilité, l'étiquetage pour les allergènes ou substances hypersensibilisantes;
- de présenter un ou plusieurs outils/documents éducatifs et/ou des listes de denrées alimentaires autorisées/interdites/douteuses pour la prise en charge d'une hypersensibilité alimentaire déterminée.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- la structuration de la présentation ;
- la clarté du langage utilisé et moyens de communication ;
- le caractère pratique des informations données ;
- la mise en évidence adéquate des risques ;
- la qualité d'argumentation (raisonnement scientifique correct et fondé) ;
- la pertinence de l'esprit critique.

**CHARGE(S) DE COURS**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribué.