

## LES RENDEZ-VOUS A NOTER

- 10 Avril 2013
- 11 Avril 2013
- 29 Avril 2013



**Horaires** : de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.  
**NB** : Le déjeuner est libre.

## LE LIEU DE LA FORMATION



**Mutualité Française**  
22 Avenue de Bretagne  
76100 Rouen

## POUR TOUTE INFORMATION

**Gwenaëlle BOSCHER** ou **Armelle NORMAND**

Ingénieure de formation

Formatrice

IREPS Haute Normandie

✉ [accueil@ireps-hn.fr](mailto:accueil@ireps-hn.fr)

☎ 02.32.18.07.60



# FORMATION

# Interculturalité et Alimentation



## INTERCULTURALITE ET ALIMENTATION

**Construire une démarche éducative dans une dynamique interculturelle** à partir de regards portés sur des modèles nutritionnels proches ou lointains.

En France ou ailleurs, les questions alimentaires occupent une place majeure dans le champ de la santé.

Comment bien ou mieux se nourrir ? Et comment prendre en compte la diversité des apports d'autres cultures en matière de diététique ?

Au carrefour de modèles nutritionnels multiples il s'agira de construire une approche diététique ouverte et dynamique qui intègre les savoirs et richesses issus de la diversité des cultures.

### « Interculturalité et Alimentation »

Coupon-réponse à retourner **au plus tard le : 20 Mars 2013**

Votre présence est **obligatoire** sur les **3 jours de formation**.



**Le nombre de participants par structure est limité à 2 pour un total de 15 personnes maximum.**

Monsieur     Madame     Mademoiselle

Nom :

Prénom :

Fonction :

Structure :

Adresse structure :

Code postal :

Ville :

## A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

Les professionnels de santé qui interviennent dans le champ de l'alimentation en individuel ou en collectif.

## COUT

Le coût de la formation est de **480 euros** par participant pour l'ensemble de la formation. Celle-ci est éligible au DIF.

## DATES A RETENIR

- 10 Avril 2013
- 11 Avril 2013
- 29 Avril 2013

## PROGRAMME DES JOURNEES

### Objectifs

- Comprendre les comportements alimentaires à travers une approche ethno-socio-psychologique.
- Se positionner en tant que professionnel dans différentes approches nutritionnelles.
- Construire une approche de la diététique qui intègre des principes alimentaires d'autres cultures.

### Contenu

- Les modèles les principes et les enjeux de la diététique dans d'autres cultures: leurs intérêts et leurs limites.
- Rôle et posture des professionnels dans ces différentes approches.
- Les principes et les fondements de la diététique chinoise
- Choisir, utiliser et associer des principes diététiques multiples pour construire un modèle d'intervention.

### Modalités pédagogiques

- Interventions conférentielles.
- Mise en situation.
- Exercices pratiques.
- Démarche participative.