

Diététique et équilibre alimentaire



Une bonne nutrition et incontestablement facteur de bonne santé. L'étude des liens entre alimentation et santé a montré que les deux plus grandes causes de décès en France (maladies cardio-vasculaires et cancer) sont liées à notre façon de manger.

Le rapport de mission portant sur « L'alimentation en milieu hospitalier » remis en 1997 au ministère de la Santé en France (Guy-Grand, 1997) souligne l'étendue et l'acuité des problèmes que posent l'alimentation, et plus spécifiquement la prise en charge nutritionnelle des patients hospitalisés.

Objectifs

- Identifier les recommandations actuelles en matière de nutrition.
- Comprendre les enjeux de la nutrition dans le contexte de son établissement.
- Maîtriser les règles de l'équilibre alimentaire.
- Connaître les rations alimentaires relatives aux différents publics.
- Comprendre les principes des différents régimes.

Contenu de la formation

- Les tendances alimentaires actuelles
- Les instances et recommandations : PNNS 1, PNNS ; GPEM/DA et GEMRCN.
- Notions de diététique :
 - Besoins fondamentaux de l'organisme.
 - Principaux nutriments et leurs rôles.
 - Composition des aliments, groupes d'aliments.
 - Répartition et équilibre à l'échelle du repas, de la journée, semaine, mois, vie.
- Les rations alimentaires : pour les enfants, les ados, les adultes, les personnes âgées.
- Les régimes :
 - Les maladies et les mécanismes pathologiques concernés.
 - Les aliments autorisés et interdits.
 - Notion d'équivalence.
 - Adaptation des menus « standard » en menus « régime ».
 - Enrichissement et aliments complémentaires.

Méthodes pédagogiques

- Méthodes active et participative avec exposés théoriques.
- Une documentation pédagogique sera remise à chaque participant.

Évaluation

Une évaluation en fin de formation permet de mesurer l'atteinte des objectifs et la satisfaction des stagiaires.

Attestation du suivi de la formation

Cette formation donne lieu à la délivrance d'une attestation individuelle de suivi à l'issue de la formation.

Public
Tout professionnel de santé

Durée
1 journée de formation soit 7h

Formateur
Diététicienne

Prérequis
Aucun

Prix
Cf. Grille tarifaire
en début de catalogue