

Valoriser la diététique dans les soins

Dans les établissements de santé, quelle que soit la maladie dont souffre la personne, la prise en charge passe, entre autres, par la qualité des repas. Qu'ils soient pris en commun ou seul, ce peut être un moment de plaisir, de détente qui peut contribuer à l'amélioration de l'état de santé du patient. Or les contraintes de la restauration hospitalière peuvent aller à l'encontre de la notion de plaisir, corollaire du désir de guérir. Pour les soignants, il semble important d'intégrer les règles de diététique et d'hygiène en restauration collective, pour conserver une dimension humaine et conviviale aux repas.

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les professionnels auront des outils pour construire un plan alimentaire, pour dépister et prendre en charge la dénutrition, pour garder la dimension plaisir du repas.

Publics concernés

Tous personnels de santé, personnels social, socio-éducatif et personnels de cuisine.

Contenu

- **Histoire et sociologie de l'alimentation**
- **L'alimentation du bien portant et de la personne malade**
 - Découverte des constituants alimentaires.
 - Impact des modes de cuisson sur la valeur nutritionnelle des aliments.
 - Différents groupes d'aliments de la ration alimentaire.
 - Equivalences alimentaires.
 - Lecture des étiquetages nutritionnels .
 - Le plan alimentaire.
- **L'équilibre alimentaire aux différents âges de la vie**
 - Les besoins nutritionnels et énergétiques (enfant, adolescent, adulte, personne âgée).
 - Des recommandations du PNNS à la pratique.
- **Alimentation et précarité**
 - L'alimentation à coût réduit.
 - L'animation d'un atelier diététique en établissement de santé.
- **Les régimes thérapeutiques**
 - La prescription du régime.
 - La mise en œuvre du régime par l'équipe soignante.
 - L'éducation thérapeutique du patient.
 - Les différents régimes : hypocalorique, diabétique, sans résidus, sans sel...

- **Le temps repas en établissements de santé**
 - Le repas : acte de soin.
 - Les horaires et la durée du repas, l'environnement.
 - L'installation et la stimulation des personnes.
 - Le positionnement des soignants face au refus de manger.
 - Favoriser l'autonomie (exemple du manger main).
- **La dénutrition à domicile, en institutions et à l'hôpital**
 - Fréquence de la dénutrition
 - Définition de la malnutrition et de la dénutrition
 - Causes et conséquences de la dénutrition
 - Dépistage de la dénutrition : avec quels outils ?
 - Aides à la renutrition : quels moyens ?
 - Prévention de la dénutrition et de la déshydratation
- **La psychologie de l'alimentation et du trouble du comportement alimentaire**

Méthodes et moyens pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'articulent selon deux axes :

- une activité cognitive pour l'acquisition des connaissances théoriques : associée à une démarche active et interactive, elle engage les participants à co-construire avec l'intervenant la problématique attachée à la thématique.
- une analyse des pratiques professionnelles : elle permet une prise de recul dans les situations professionnelles et favorise l'intégration des contenus à travers le partage des expériences.

Nos supports pédagogiques reposent sur des références actualisées (scientifiques, réglementaires, organisationnelles, ...).

Intervenant

Corinne GRECO, diététicienne.

Martine FAVREAU, infirmière de secteur psychiatrique.

Renseignements et inscriptions

catalogue@infipp.com

Session de 4 jours

Dates :

02, 03, 04, 05 juin 2015

Coût pédagogique :

764 €

Lieu : Lyon ou sa proche banlieue

LS050

www.infipp.com

INFIPP est enregistré et évalué positivement par l'OGDPC en qualité d'organisme de développement professionnel continu (DPC).

Le programme correspondant à cette fiche est enregistré sur le site de l'OGDPC (www.ogdpc.fr) sous la référence **12051300396**