

Appliquer des compétences professionnelles en matière de nutrition pour la prise en charge des patients au quotidien, en matière d'alimentation et santé, au cours des traitements en établissement de soins et au retour à domicile; comprendre l'alimentation et les besoins spécifiques du malade afin de l'accompagner et d'adapter la proposition de restauration; appréhender les fondamentaux de la nutrition humaine, de la restauration-santé et de la pratique culinaire adaptée.



# Comprendre l'alimentation du malade et améliorer sa prise en charge

## PROGRAMME

### 1<sup>re</sup> demi-journée

#### De la nutrition humaine à la nutrition-santé

#### Besoins alimentaires spécifiques

#### Pathologies à composantes nutritionnelles

- Maladies métaboliques (obésité, diabète...)
- Maladies digestives
- Insuffisance rénale chronique
- Maladies cardiovasculaires

#### Les troubles de la nutrition

- Dénutrition
- Troubles psychiques

### 2<sup>e</sup> demi-journée

#### Pratique culinaire et santé

- Méthodologie de mise en place d'ateliers culinaires dans le cadre de l'éducation thérapeutique du patient

### 3<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> demi-journées

#### Approche et compréhension de la recherche clinique, des données épidémiologiques et méthodologie d'enquêtes

- Méthodologie des enquêtes
- Compréhension des données issues d'enquêtes épidémiologiques nutritionnelles
- Démarche en recherche clinique
- Ateliers pratiques et études de cas

### 4<sup>e</sup> demi-journée

#### Restauration-santé en milieu hospitalier et service à domicile

- Le CLAN
- Connaissance du convive (niveau 2)
- Identification des acteurs et de leurs rôles
- Management des équipes et communication avec les différents acteurs



### Le profil des participants

Tous les professionnels de santé intégrant le parcours de soins

### Les prérequis

Niveau bac + 3 minimum  
Une connaissance globale ou partielle du parcours de soin du malade

### Modalités pédagogiques

Cours théoriques interactifs  
Cas pratiques chez des personnes saines mais en situation physiologique particulière et des personnes malades  
Formation en pratique culinaire et santé



### Points forts de la formation

Formation pluridisciplinaire permettant une approche globale pour la compréhension de l'alimentation du malade, permettant un meilleur accompagnement de celui-ci



### Les profils des intervenants

Hassan YOUNES  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition, Alimentation et Santé

Anne-Kathrin ILLNER  
Enseignant-Chercheur  
Nutrition humaine, Prévention et santé des populations

Claude-Narcisse NIAMBA  
Enseignant-Chercheur  
Statistique

Flore DEPEINT  
Chargée de recherche,  
Étude clinique en nutrition

Franck HAYOT  
Enseignant-Chercheur  
Restauration-Santé

Philippe POUILLART  
Enseignant-Chercheur  
Pratique Culinaire et Santé

Cécile FOISSY  
Ingénieur d'études en Alimentation-Santé  
Interventions et témoignages de médecins

### Tarifs

2,5 jours (18 heures)

Code formation  
**SNES 113**

1350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Plus d'informations auprès du responsable formation continue :

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05 - agnes.sylvano@unilasalle.fr

Formation assurée à partir de 5 participants (maximum 15 personnes)  
Date limite d'inscription :  
15 jours avant le début de la session