

## Alimentation adaptée selon les pathologies

### **Objectif :**

Comprendre les mécanismes, les objectifs, de chaque alimentation adaptée, et mieux connaître les aliments, pour pouvoir adapter un menu à une pathologie donnée.

### **Durée :**

3 jours, soit 21 heures

### **Lieu :**

LYON, proche de la gare de la Part-Dieu.

### **Personnes concernées :**

IDE, AS,

### **Moyens pédagogiques**

- Clarté des données avec support Power-Point
- Nombreux cas concrets et d'actualité renforcent la théorie
- Nombreux exercices et cas pratiques permettent d'évaluer vos acquis.

### **Formateur :**

Formation préparée et animée par  
Patricia APAIX, Diététicienne Nutritionniste Diplômée.

### **Droits d'inscription :**

**En INTER :** 800 euros par personne.  
Prix net (exonérée de TVA), repas inclus.

**En INTRA :** 2200 euros les 3 jours + frais de déplacement.

## PROGRAMME SUR 3 JOURS

# Alimentation adaptée selon les pathologies

Quiz d'évaluation des connaissances sur la nutrition.

### Les bases de la nutrition :

- Etude des nutriments (protides, lipides, glucides, minéraux et vitamines).
- Etude des groupes d'aliments et quantités journalières recommandées selon le PNNS.
- Recommandations pour un petit déjeuner complet.
- Méthode pour équilibrer les repas d'une journée.

### Etude des alimentations adaptées concernant :

- Le sel, le cholestérol, les triglycérides,
- Le diabète, l'obésité,
- Les fibres (sans résidus, diarrhée, constipation),
- Les anti-acides,
- L'insuffisance rénale,
- Dépistage et traitement de la dénutrition.

### Alimentation adaptée pour :

- Repas mixés,
- Repas enrichis,
- Repas faciles à digérer (dyspepsie, troubles hépatobiliaires, colopathies fonctionnelles).

### Analyse des pratiques professionnels :

Analyse et correction des menus de l'établissement.  
A partir d'un menu de base, modifier les plats pour une alimentation adaptée selon chaque pathologie.

### Définition des axes d'amélioration et modalités de suivi :

Mise en place de fiches « alimentation adaptée » pour :  
dénutrition, diarrhée, ...

Quiz d'évaluation de fin de programme.