

Diététique adaptée à diverses pathologies :
cardiaques et hyperlipidémiques, digestives, rénales, diabète, cancer, obésité,
mucoviscidose, allergies et intolérances alimentaires

PUBLIC

Personnel soignant ou aidant
devant établir des menus

PREREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 personnes maximum

DUREE

Formation modulable.
½ journée obligatoire sur
l'équilibre alimentaire + ½
journée par pathologie

INTERVENANTE

Diététicienne exerçant auprès de
structures et de particuliers

MODALITES PRATIQUES

- . Formation en présentiel
- . Intra établissement
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

VALIDATION

Attestation de formation

DISPOSITIF DE L'ACTION

En amont : Prévissite, recueil des
besoins des participants

Au cours de formation :

Evaluation lors des mises en
situation, des études de cas et
réflexions de groupe

En fin de formation :

Evaluation des acquis par post-
test et évaluation de la
satisfaction des participants

A 3-6 mois : Evaluation à distance

OBJECTIFS

Le stagiaire sera capable de ...

- Connaître les principes de base de l'équilibre alimentaire
- Identifier les contraintes diététiques liés aux différentes pathologies
- Identifier les aliments pathogènes
- Adapter l'alimentation en fonction des différentes pathologies cardiaques et hyperlipidiques, digestives, rénales, liées au diabète, au cancer, à la mucoviscidose ou à l'obésité
- Proposer des menus en respectant les allergies et intolérances

PROGRAMME

Module 1 : Principes de base de l'équilibre alimentaire

- Les groupes alimentaires
- Répartition des aliments courants dans ces groupes
- Apports et rôles respectifs de chaque groupe
- Construction un repas équilibré
- Réalisation d'une journée complète de menus équilibrés

Module 2 : Diététique des pathologies cardiaques et hyperlipidémiques

- Bases physiopathologiques des pathologies cardiaques
- Bases physiopathologiques des hyperlipidémies
- Classification des lipides
- Réalisation des menus adaptés à un cas de pathologies cardiaques et/ou hyperlipidémies

Module 3 : Diététique des pathologies digestives

- Identification des différentes pathologies digestives
- Bases physiopathologiques des pathologies digestives
- Identification des aliments en relation avec les symptômes
- Réalisation de menus en fonction des contraintes d'éviction liées aux pathologies digestives

Module 4 : Diététique des pathologies rénales

- Identification des différentes pathologies rénales
- Bases physiopathologiques des pathologies rénales
- Identification des évictions
- Réalisation de menus en fonction des contraintes d'éviction liées aux pathologies rénales

Module 5 : Diététique du diabète

- Bases physiopathologiques du diabète de type 1 et de type 2
- Classification des glucides
- Réalisation de menus adaptés à un cas de diabète
- Calcul de ration en cas d'insulinothérapie

Diététique adaptée à diverses pathologies :

cardiaques et hyperlipidémiques, digestives, rénales, diabète, cancer, obésité, mucoviscidose, allergies et intolérances alimentaires

Module 6 : Diététique du cancer

- Bases physiopathologiques du cancer et notion d'hypercatabolisme
- Analyses des contraintes liées aux traitements en cours
- Réalisation des menus en fonction des contraintes du cancer et/ou des traitements et/ou d'autres pathologies

Module 7 : Diététique de l'obésité

- Définition de l'obésité
- Etude des pluri-pathologies liées à l'obésité
- Réalisation de menus adaptés à un cas d'obésité et aux pluri-pathologies éventuellement associées

Module 8 : Diététique de la mucoviscidose

- Bases physiopathologiques de la mucoviscidose
- Réalisation de menus adaptés à un cas de mucoviscidose

Module 9 : Allergies et intolérances alimentaires

- Définition des termes « allergies » et « intolérances »
- Analyse des principaux aliments pathogènes
- Etablir des menus adaptés sans risque pour le patient

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Matériel ludo-éducatif
- Apports théoriques et méthodologiques
- Approche pédagogique active avec travail de réflexion
- Exercices de mise en situation
- Remise d'un livret pédagogique