

LES REGIMES ALIMENTAIRES

LE SOIN PAR LA NUTRITION

OBJECTIFS :

- * Connaître les principaux régimes et savoir les mettre en application.
- * Etre capable d'analyser une situation nutritionnelle, de conseiller et de proposer une alimentation adaptée à chaque patient pour une meilleure acceptation et une bonne observance.

CONTENU :

- * Diététique et pathologies.
- * Recommandations actuelles et applications pratiques pour :
 - Le diabète de type 1 et 2.
 - Le surpoids et l'obésité.
 - Les dyslipidémies (hypercholestérolémie et hypertriglycéridémie).
 - La dénutrition.
- * Définition et prise en charge des troubles du comportement alimentaire.
- * Le régime sans sel, le régime anti-diarrhéique, le régime anti-constipation.
- * Adaptation de la consistance des aliments pour faciliter la déglutition.
- * Les mixés et comment les mettre en valeur ?
- * Produits diététiques et de régimes.
- * Adhésion des patients aux changements d'habitudes alimentaires.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

Alternance de cours théoriques et de mises en situations pratiques à partir d'exercices et de cas concrets (sur papier).

PERSONNEL CONCERNE - PRE-REQUIS :

Tout personnel soignant, éducatif et des services de restauration travaillant dans une structure accueillant des personnes suivant des régimes.

FORMATEUR(S) / QUALITE : Nbre : 1

Diététicienne.

NBRE DE PARTICIP : 12/14 **DUREE :** 5 jours

DATES : **LIEU :**

2009 - du 21 au 25/09 **LA ROCHELLE**

2010 - du 20 au 24/09 **LA ROCHELLE**