



## Bien comprendre les enjeux de la nutrition en établissement de santé

### Public concerné

Ouvert à tous.

### Pré-requis

Aucun.



**Participants :**  
groupe de 2 à 10  
personnes maximum



**Durée :**  
1 journée



**Profil du formateur :**  
diététicien-nutritionniste



**Lieu :**  
dans vos/nos locaux



**Prix :**  
1100 € HT - 1320 € TTC

### Objectif de la formation

Sensibiliser les participants à l'importance de la nutrition dans leur pratique professionnelle.

### Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Énoncer les nouvelles recommandations du Programme National Nutrition Santé 4 (2019-2023)
- Composer un repas selon l'équilibre nutritionnel
- Identifier les macronutriments, leurs fonctions et leurs sources
- Identifier les facteurs de variation de nos besoins
- Décrire les conséquences du vieillissement sur l'état nutritionnel de la personne âgée
- Différencier les besoins nutritionnels spécifiques de certaines pathologies
- Définir la dénutrition, la repérer, connaître ses causes et conséquences
- Adapter l'alimentation selon le volume, la densification, l'enrichissement, les compléments alimentaires et la nutrition artificielle et l'hydratation

### Programme

- **L'équilibre nutritionnel.** Les recommandations nationales, les macronutriments, leurs fonctions et leurs sources
- **Les besoins nutritionnels.** Évolution de nos besoins : du nourrisson au sénior, facteurs de variations, cas spécifiques des pathologies
- **La dénutrition.** Définition, repérage, causes, conséquences, prise en charge
- **Adapter l'alimentation et l'hydratation.** Différents types de mangeurs, volume et densification alimentaire, enrichissement, fractionnement, CNO, nutrition artificielle, déglutition et texture (IDDSI)
- **Nouvelles études – nouveaux apports.** Grâce à des études, déconstruisons nos idées reçues sur le vieillissement

### Méthodes pédagogiques

Magistrale, participative, applicative, mises en situation, quiz

### Modalités d'évaluation

- Questionnaire remis au début de la formation et à la fin. Un total égal ou supérieur à 70 % ou lorsqu'il y a un progrès entre le questionnaire avant/après d'au moins 20 % signifie que les connaissances ont bien été acquises durant cette formation
- Évaluation de satisfaction « à chaud » sous forme de questionnaire en fin de formation

### Support remis

- Support de formation • Fiches : recommandations nutritionnelles, livre blanc sur la dénutrition, l'enrichissement et bibliographie.

### Modalités et délais d'accès

Entre 2 jours et 4 semaines, à la demande du client, suite à la signature de la convention

### Accessibilité aux personnes atteintes de handicap

Nous contacter

## Informations et contact

[formations@saveursetvie.fr](mailto:formations@saveursetvie.fr)  
[www.saveursetvie.fr](http://www.saveursetvie.fr)

Déclaration d'activité sous le numéro 1194094994 auprès du préfet de la région d'Île-de-France.