

Objectifs pédagogiques

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

- Découvrir les nouveautés en matière d'alimentations thérapeutiques
- Cibler et adapter les « régimes » aux besoins du patient
- Organiser des prises en soins diététiques selon les recommandations pour l'harmonisation des pratiques diététiques

Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes

Programme

- **CONTEXTE NATIONAL**
 - L'importance de l'uniformisation des pratiques pour la reconnaissance du métier
 - L'approche scientifique de l'élaboration des recommandations
 - Les dernières recommandations sur les alimentations à l'hôpital
 - La dénutrition : nouvelles recommandations HAS
- **EVOLUTION DE L'ALIMENTATION STANDARD A L'HÔPITAL EN 2020**
 - Les bonnes pratiques de prescription d'alimentations thérapeutiques
 - La qualité du repas à l'hôpital
- **LES ALIMENTATIONS THERAPEUTIQUES A L'HOPITAL**
 - Les dernières recommandations sur la prise en soins diététiques des pathologies - Un projet d'établissement pluridisciplinaire - Une évolution des pratiques des prescripteurs au diététiciens nutritionnistes et aux cuisines
 - Les prescriptions en textures modifiées : - Le contexte national et international - L'IDDSI - Comprendre la norme des liquides et solides - Adapter celles-ci à l'hôpital

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Pamela HADDAD : Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité