

DENUTRITION et MICI

Quelle prise en charge diététique ?

VENDREDI 22 JUN 2018

Contexte :

La dénutrition dans les maladies inflammatoires intestinales est la conséquence d'une part de la diminution des apports en calories, en protéines et en micronutriments (vitamines et oligo-éléments), d'autre part de l'élévation des besoins de l'organisme.

Des études montrent que le métabolisme de base est augmenté de 10 à 15% en période de poussée et à l'inverse les apports nutritionnels sont diminués au cours de cette période.

Objectifs :

- Prévenir la dénutrition et dépister les carences
- Connaître les mécanismes de la dénutrition
- Savoir dépister et prendre en charge un patient atteint de MICI dénutri
- Comprendre les nutrition artificielles : Nutrition entérale et parentérale
- Mieux appréhender la prise en charge diététique après une nutrition artificielle
- Savoir dépister un retard de croissance chez l'enfant/ado et accompagner sa prise en charge

PROGRAMME DE FORMATION

À partir de 9h30 - ACCUEIL

10h00 – DENUTRITION et PRISE EN CHARGE DIETETIQUE – Eva MILESI Diététicienne référente,

- ✚ Définition, étiologie et mécanisme dans le cas d'une MICI
- ✚ Dépistages et critères diagnostics (de l'enfant au sujet âgé)
- ✚ Recommandations et stratégie de prise en charge nutritionnelle

12h – DÉJEUNER

Mise en pratique autour du déjeuner et rencontre avec des malades atteints de MICI afin d'échanger autour de leurs difficultés alimentaires.

13h30 – NUTRITION CLINIQUE – Dr Guillaume PINETON DE CHAMBRUN Gastro-entérologue

- ✚ Dépistage des carences macro et micro-nutritionnelles
- ✚ Nutrition Entérale et Parentérale : Indications, contre-indications, différentes voies d'abord et différents produits

15h30 - EN PRATIQUE – Nadia CHAPELLE Diététicienne hospitalière

- ✚ Etude de cas clinique – Coordination de la prise en charge diététique hospitalière et libérale
 - L'alimentation pendant la nutrition artificielle
 - La réalimentation après une nutrition Entérale ou Parentérale exclusive
 - Place et indication des CNO

17h - FIN

LE BUS MICI&MOI sera présent de 9h à 16h sur le parking du CHU St ELOI.

Vous y trouverez un riche espace d'information et des professionnels pour répondre à vos questions.



INFORMATIONS PRATIQUES

- Public : diététiciens (hospitalier, libéral ou autres) prenant en charge des patients atteints de MICI
- Participants : 15 à 25 personnes
- Coût : 180 euros

LIEU DE FORMATION


CHU SAINT ELOI
Amphithéâtre
80 avenue Augustin Fliche
34 000 MONTPELLIER


PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DES PATIENTS ATTEINTS DE MICI BULLETIN D'INSCRIPTION

Formation renforcée du Vendredi 22 Juin 2018

NOM : Prénom :
Adresse Professionnelle :
.....
Code postal : Ville :
Tél :
Mail :

Assistera à la journée du
22 Juin 2018 de 10h à 17h
qui aura lieu au CHU St Eloi de Montpellier

 Les inscriptions seront prises en compte dès réception du chèque correspondant au montant suivant : **180 euros** (déjeuner inclus) à l'ordre de **l'Association François Aupetit**
OU confirmation de prise en charge par l'employeur/organisme de formation.

 À retourner par courrier avec votre règlement avant le 19 Juin 2018 à l'adresse suivante : **Association François Aupetit**

La Maison des MICI
À l'attention de Doriane COTEL
32, rue de Cambrai
75019 PARIS



Une convention de formation vous sera envoyée par mail, à la demande.

nutrition@afa.asso.fr

Une attestation de formation et un justificatif de paiement vous seront remis à l'issue de la formation.

ACCÈS AU LIEU DE FORMATION



L'accès au parking, en voiture, est régulé à l'entrée côté Guy de Chauliac, priorité est donnée, aux VSL, ambulances, personnes handicapées et personnel.

Il sera par ailleurs partiellement occupé par l'animation du « Bus MICI ».

Il est donc, vivement conseillé d'accéder au CHU par le Tram ligne 1 : Odysseum – La Mosson, arrêt St Eloi. (Le Tram est Bleu avec des dessins de mouettes).

Vous pourrez entrer dans le CHU par la sortie « véhicules », en remontant à pied, sur 150 m l'Avenue Emile Bertin-Sans, jusqu'à un grand portail vert, en face de la brasserie « Le Fontenoy ».