

Rôle préventif et pédagogique du MK en matière de nutrition en relation avec les pathologies liées au surpoids et à une alimentation inadaptée

Module 1

Contenu de la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

- Prévenir les troubles liés au surpoids et à une alimentation inadaptée.
- Acquérir les bases théoriques d'une alimentation équilibrée permettant aux patients de se rapprocher d'un état de santé satisfaisant.
- Évaluer les apports alimentaires du patient, détecter les erreurs alimentaires à corriger.
- Établir un programme progressif de correction alimentaire.
- Évaluer les résultats du traitement.

PUBLIC CONCERNÉ :

Masseurs-kinésithérapeutes, ostéopathes, médecins, infirmiers(ères), micro-nutritionnistes, podologues.

PRÉ-REQUIS NÉCESSAIRES POUR SUIVRE LA FORMATION :

Posséder le diplôme du public concerné.

MODALITÉS D'ACCÈS / D'INSCRIPTION À LA FORMATION :

À partir de notre site par l'envoi d'un dossier d'inscription validé après la réception du règlement et du Contrat de formation signé.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE LA FORMATION :

Approche pédagogique active basée sur des techniques pratiques et des cas cliniques.

TEMPS DE FORMATION :

3 jours soit 21 heures

FORMATEUR POUR OSTÉO FORMATIONS :

Martial QUIN - Masseur Kinésithérapeute DE.

JOUR 1

- Présentation des participants.

Questionnaire écrit à remplir par chaque participant pour apprécier leurs connaissances par rapport au sujet abordé.

Introduction :

- Définition de la Santé.
- Quelques chiffres à propos des maladies actuelles.
- Le rôle des aliments.
- La notion de calories.

L'intestin :

- La paroi intestinale.
- La flore intestinale et ses différentes fonctions.
- Le concept de la perméabilité intestinale.
- La réponse immunitaire : comprendre le déroulement d'une réaction immunitaire et ses conséquences sur l'organisme.
- La réaction inflammatoire : ses origines, ses conséquences sur l'organisme.

Quizz sur l'intestin et l'immunité.

- Travaux pratiques par groupes sur des cas cliniques concrets.
- Mise en commun des informations et correction pour tout le groupe.

Les radicaux libres :

- Définition.
- Leurs origines et leurs fonctions dans l'organisme.
- Les moyens de défense anti-radicalaire.

* *Conclusions*

JOUR 2

- Les graisses : les différentes catégories de graisses présentes dans l'organisme.
- Composition et structure de la membrane cellulaire.
- Le rôle fonctionnel des acides gras poly-insaturés : les Oméga 6 et les Oméga 3.
- Connaître les huiles couramment utilisées et leur teneur en Oméga 6 et Oméga 3.
- Quizz sur la partie des graisses.
- L'équilibre ionique au niveau cellulaire : notion du rapport sodium/potassium et approche de l'équilibre acido-basique.
- Connaître les aliments à pouvoir acidifiant et alcalinisant.
- Le cerveau en quelques chiffres.
- Le déroulement de la transmission synaptique : savoir quels aliments apporter au cours de la journée.
- La relation cerveau-intestin : savoir appréhender les symptômes évocateurs d'une origine digestive à certaines perturbations d'ordre psychique.

OSTÉO FORMATIONS

8 rue Baron Quinart

08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

Tél. : 09 67 35 39 70

www.osteo-formations.com

Déclaration activité : 21 08 00367 08

- Cas pratiques abordés par groupes.
- Le travail portera sur l'ensemble du contenu des 2 jours de formation.
- Mise en commun des informations recueillies au sein de chaque groupe et correction pour tout le monde.

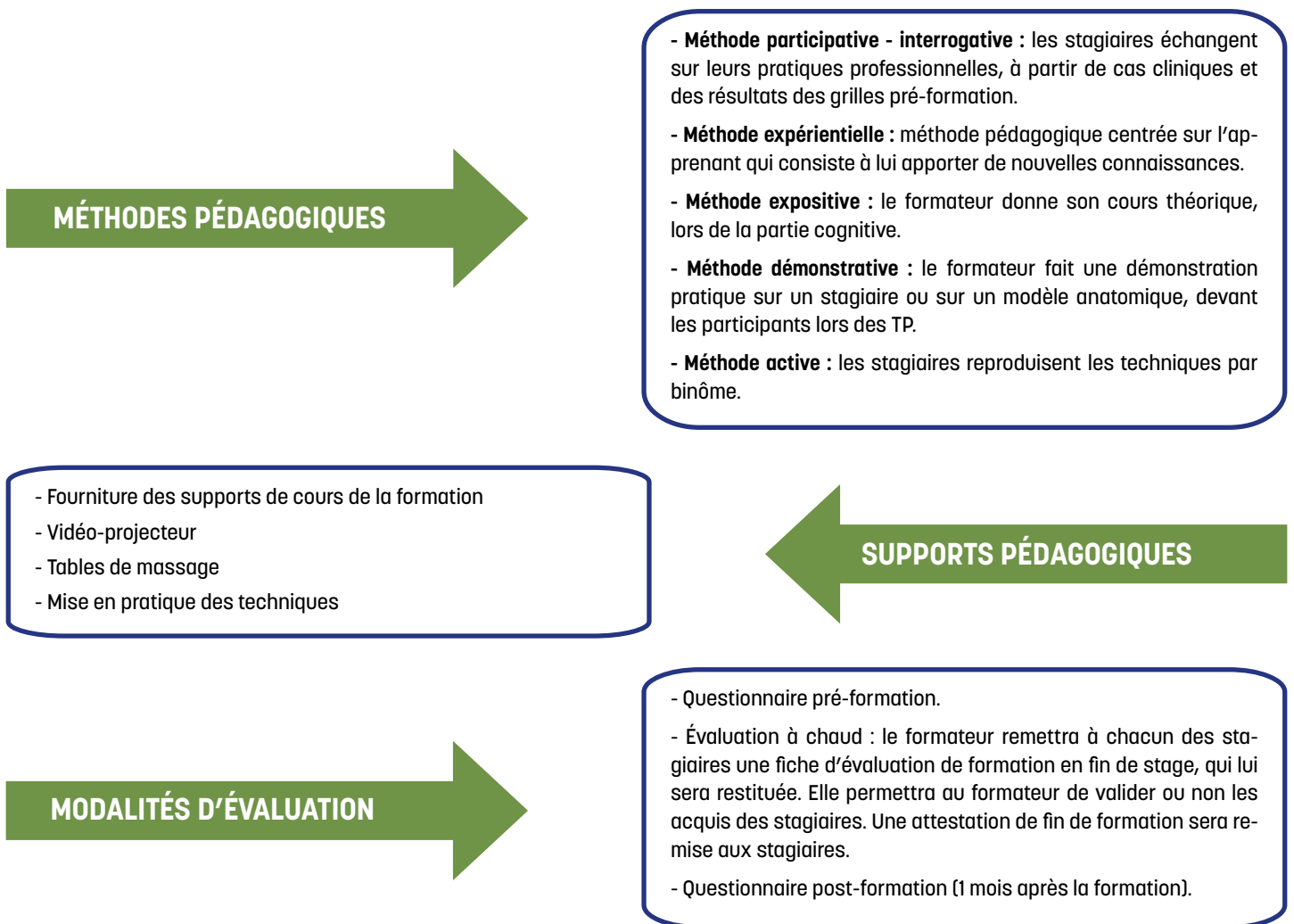
* *Conclusions*

JOUR 3

Mise en situation :

- Questionnaires patients
- Présentation de cas pratiques
- Travail par groupe sur cas pratiques
- Questions réponses - Conclusions

Nature de l'action définie à l'article L.6313-1 du code du travail : Actions d'adaptation et de développement des compétences.



BIBLIOGRAPHIE :

En Bonne Santé Grâce à la Micronutrition (Nouvelle Édition) de Laetitia Agullo et Dr Didier Chos

Mincir sur mesure grâce à la chrono nutrition de Alain Delabos

Micronutrition, santé et performance : Comprendre ce qu'est vraiment la micronutrition de Denis Riché et Didier Chos

Les secrets de la micronutrition de Bertrand Guérineau

Nutrithérapie - Bases scientifiques et pratique médicale de Dr. Jean-Paul Curtay

Micronutrition dans votre assiette de Alain Triaire et Jean-Marie Pelt

Ne nourrissez plus votre douleur micronutrition et fibromyalgie de Denis Riché et Didier Chos

Micronutrition et Nutrithérapie : Synthèse Générale à l'Attention des Professionnels de Santé de Jérôme Manette

Tous les bienfaits de la micronutrition de Didier Chos et Cathy Selena

Micronutrition du sport et de la vie de Denis Riché

Les secrets de l'alimentation anti-inflammatoire de Serfaty

NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE CONFIANCE

Pour aller plus loin, [rendez-vous sur notre site](#)

