

Alimentation, nutrition & cancer

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Caen, les 3 & 4 octobre 2019

Au Centre François Baclesse
3 avenue du Général Harris

Ouvert aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

Intervenant

Aline Lecler
Virginie Lepeltier
Diététiciennes nutritionnistes au Centre François Baclesse



Objectifs de la formation

- Objectif 1 : Acquérir et perfectionner ses connaissances en nutrition chez le patient atteint de cancer
- Objectif 2 : Savoir conseiller les patients cancéreux sur leur alimentation
- Objectif 3 : Connaître les traitements, leurs mécanismes d'action, leurs effets secondaires et symptômes
- Objectif 4 : Savoir identifier un problème nutritionnel chez un patient atteint de cancer

Programme

Horaires : 8h45-12h30 et 13h30-17h00

1^{ère} journée :

- Les différents plans cancer
- La prise en charge nutritionnelle du patient atteint de cancer :
 - Quand ?
 - Causes et conséquences
 - Evaluation nutritionnelle : outils du diagnostic, signes de la dénutrition, types de dénutrition et diagnostic, critères de dénutrition, composition corporelle, correction et traitements (alimentation enrichie, CNO, NE, NP...)
 - Besoins nutritionnels
 - Risque de SRI
- Cas cliniques

2^{ème} journée :

- Traitements spécifiques, conséquences et prise en charge nutritionnelle :
 - Radiothérapie/curiethérapie
 - Chimiothérapie, CHIP
 - Thérapies ciblées, hormonothérapie, immunothérapie
- Prise en charge des cancers des VADS, cancers digestifs « hauts » et « bas » et du cancer du sein
- Prévention primaire et secondaire
- Recommandations nutritionnelles
- Cas cliniques

Informations pratiques

- Les participants doivent **impérativement se munir de leur convocation** pour accéder au parking du Centre François Baclesse.
- Attention, le périphérique de Caen est très souvent chargé vers 8h00 : si possible, privilégier le co-voiturage ou les transports en commun.
- Le déjeuner est pris sur place au restaurant du personnel (**inclus dans le tarif de la formation**)