

PROGRAMME DE STAGES D'ÉTÉ
Initiation à la recherche biomédicale
au Centre de recherche du CHU Sainte-Justine
Été 2019

Projet VIE: Ateliers culinaires et cancer pédiatrique

Numéro de l'offre de stage : No. 28

Équipe de recherche

Valérie Marcil
Département de nutrition, Faculté de médecine
Université de Montréal
Centre de recherche CHU Sainte-Justine
Axe Santé métabolique

Coordonnées

valerie.marcil@umontreal.ca

Centre de recherche du CHU Sainte-Justine
3175 Chemin de la Côte-Ste-Catherine
Montréal, Qc, H3T 1C5

Description du projet

Projet VIE: Valorisation, Implication, Éducation - Programme d'interventions intégrées chez les enfants atteints d'un cancer

Grâce à la recherche clinique, le taux de guérison des cancers de l'enfant est passé en trente ans de 30 à 80 %. Cependant, non seulement le cancer est toujours la principale cause de décès par maladie chez les enfants mais les deux tiers des enfants guéris d'un cancer présenteront, à l'âge adulte, des séquelles liées aux traitements qu'ils ont reçus.

Le programme VIE, initié par une équipe de chercheurs du CHU Sainte-Justine, propose d'implanter un programme d'interventions personnalisées et intégratives pour sensibiliser et éduquer les patients et leur famille sur les bienfaits d'adopter de bonnes habitudes de vie, en particulier une alimentation saine et équilibrée ainsi que l'activité physique, sur la guérison et la prévention de séquelles à long terme.

Un volet de ce programme comprend l'éducation nutritionnelle par le biais d'ateliers de cuisine éducatifs impliquant les patients et leur famille qui seront offerts sur place et en ligne. Ces ateliers auront pour buts spécifiques de : (1) améliorer les connaissances relatives aux techniques culinaires et à la préparation des aliments et; (2) présenter des solutions santé,



Centre de recherche
CHU Sainte-Justine
Le centre hospitalier
universitaire mère-enfant

Université
de Montréal

PROGRAMME DE STAGES D'ÉTÉ

Initiation à la recherche biomédicale au Centre de recherche du CHU Sainte-Justine Été 2019

rapides et économiques permettant à la fois de répondre aux particularités d'une clientèle en oncologie et de prévenir les complications à long terme.

Le but de ce stage d'été est d'évaluer le processus d'implantation des ateliers de cuisine et de nutrition, la satisfaction et les besoins des participants. Des questionnaires et des entrevues seront administrés et des activités de démonstrations culinaires devront être organisées. Le (la) stagiaire sera responsable de l'acquisition et de l'analyse des données.

Les candidatures des étudiants ayant une expérience en cuisine et de l'intérêt en nutrition seront privilégiées.

Mots clés

Nutrition, ateliers de cuisine, évaluation de programmes, cancers pédiatriques.

