

NUTRITION CHEZ L'ADULTE EN SITUATION DE HANDICAP OU LA PERSONNE AGEE

Objectif Opérationnel

Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire et éviter les risques de dénutrition chez les personnes âgées ou les personnes en situation de handicap

Public et Prérequis

Formation réservée aux professionnels intervenants dans les domaines de la santé et du médico-social

Maximum 16 stagiaires

Lors de la dernière session, le taux de satisfaction du groupe s'élevait à :

8/10

PRESENTATION ET PROGRAMME DE FORMATION

Chez les personnes en situation de handicap ou les personnes âgées, l'équilibre alimentaire joue un rôle important notamment pour éviter les risques de dénutrition. Des connaissances théoriques seront complétées de recettes, menus et cas cliniques.

Les besoins nutritionnels généraux

- Les besoins énergétiques
- Les macronutriments
- Hydratation
- Les minéraux et vitamines
- L'équilibre alimentaire de base :

Prévenir et soigner la dénutrition

- Définition et prise en charge nutritionnelle
- Les enrichissements
- CNO
- Idées recettes enrichies

Les besoins spécifiques nutritionnels pour les personnes âgées, présentant du diabète, hypertension artérielle, dyslipidémie, troubles digestifs, ...

MOYENS PEDAGOGIQUES ET PRATIQUES

- Lieu : salle adaptée à l'effectif
- Alternance des séquences théoriques (Supports Polycopiés fournis aux stagiaires et projection d'un diaporama) puis des séquences pratiques en binômes sous surveillance et supervision du formateur.
- Merci de vous munir d'une tenue confortable afin d'effectuer l'ensemble de la partie pratique de la formation.

MODALITES DE SUIVI DE L'EXECUTION DU PROGRAMME ET D'EVALUATION

- Feuilles d'émargement (par ½ journées) : signature des participants et contre-signature du formateur.
- Évaluation des apports de la formation :
 - o Pré et Post-test
 - o Quizz – questionnaires
 - o Correction des gestes techniques au décours de la pratique
 - o Échanges autour des cas emblématiques
- Questionnaire de satisfaction de fin de formation

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Attestation d'accessibilité recevant du public (ERP 5^{ème} catégorie)

Véronique BECK-YVARS

Diététicienne-nutritionniste

Durée - Horaires

7 heures

9h00 – 17h00

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1	CONTENUS	PEDAGOGIE	
<i>OBJECTIF PEDAGOGIQUE INTERMEDIAIRE :</i>			
Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire et éviter les risques de dénutrition chez les personnes âgées ou les personnes en situation de handicap			
9h00	<p style="text-align: center;">Accueil des stagiaires – présentation du formateur et des participants</p> <p style="text-align: center;">Présentation de la formation – introduction</p>	ÉCHANGES	Remise de support pédagogique – Tour de table – questions sur les attentes des stagiaires
9h15	<p>1. Besoins nutritionnels généraux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besoins énergétiques - Macronutriments - Hydratation - Minéraux-vitamines - Equilibre alimentaire 	THEORIQUE	Diaporama
12h30			
REPAS			
13h30	<p>2. Prévenir et soigner</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition de la dénutrition - Prise en charge nutritionnelle de la dénutrition - Les enrichissements - Les CNO - Les recettes enrichies - Cas cliniques 	THEORIQUE	Diaporama
15h00	<p>3. Besoins spécifiques nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personnes âgées - Diabète - Hypertension artérielle - Dyslipidémie - Troubles digestifs - Insuffisance rénale - Troubles du comportement alimentaire - Maladies neuro-dégénératives - Cas particuliers 	THEORIQUE	Diaporama
16h45	<p>Evaluation de fin de formation et de l'Objectif Opérationnel</p> <p>Questionnaire oral et écrit de satisfaction et de connaissances</p>	ECHANGES REFLEXIVE	<p>Questionnements mutuels – participation active des stagiaires</p> <p>Quizz – Tour de table</p>