

FORMATION : ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES

PUBLICS CONCERNÉS

- Infirmiers

DURÉE

- 12 heures – 2 jours (en e-learning)

TARIF

- 400 euros TTC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 1. Comprendre les altérations biologiques liées au vieillissement :**
 - Acquérir des connaissances sur les changements biologiques et métaboliques qui affectent l'état de santé général des personnes âgées
- 2. Identifier les besoins nutritionnels chez les personnes âgées :**
 - Repérer les besoins spécifiques et les principes de l'équilibre alimentaire, ainsi que les recommandations nutritionnelles adaptées
- 3. Assurer la prise en charge nutritionnelle de la dénutrition :**
 - Gérer efficacement la dénutrition chez les sujets âgés, en mettant en place des interventions nutritionnelles appropriées
- 4. Prendre en charge la dysphagie chez les personnes âgées :**
 - Élaborer des stratégies nutritionnelles pour gérer la dysphagie et prévenir les complications associées chez les personnes âgées

5. Gérer la nutrition liée aux escarres :

- Mettre en œuvre des soins nutritionnels spécifiques pour prévenir et traiter les escarres chez les personnes âgées

6. Adapter la nutrition pour la dénutrition chez le sujet âgé obèse :

- Équilibrer la gestion de la dénutrition tout en tenant compte de l'obésité chez le senior

7. Soutenir la santé nutritionnelle de la personne âgée bien portante :

- Maintenir une alimentation saine et équilibrée chez les personnes âgées en bonne santé pour prévenir la dénutrition

8. Reconnaître les troubles physiologiques digestifs :

- Connaître les divers troubles digestifs qui peuvent survenir chez les personnes âgées, et comprendre leur impact nutritionnel

9. Adapter les interventions nutritionnelles pour chaque trouble digestif :

- Personnaliser la prise en charge nutritionnelle en fonction des spécificités de chaque trouble digestif rencontré

10. Élaborer des plans alimentaires adaptés :

- Concevoir des plans alimentaires et des rations caloriques répondant aux besoins nutritionnels tout en respectant les préférences alimentaires des personnes âgées

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- **Plateforme de Formation :**

La formation est dispensée en e-learning via une plateforme interactive, accessible 24h/24 pendant 3 mois, permettant aux stagiaires de suivre les cours à leur convenance.

- **Séquences Pédagogiques :**

La formation est structurée en différents modules abordant des thématiques spécifiques.

- **Cours en Vidéo :**

Les modules comprennent des vidéos d'une durée de 10 à 15 minutes pour faciliter l'assimilation des concepts.

- **Supports Imprimables :**

Des supports pédagogiques en format PDF sont remis aux stagiaires pour chaque cours, téléchargeables et imprimables pour une consultation ultérieure.

- **Évaluations :**

Un questionnaire à choix multiples (QCM) est administré au début et à la fin de la formation afin d'évaluer les connaissances et mesurer la progression de l'apprentissage.

- **Forums et Échanges :**

La plateforme comprend des forums de discussion permettant aux participants d'interagir, poser des questions et partager des expériences avec leurs pairs.

- **Feedback et Suivi :**

Des sessions de feedback seront organisées après chaque module pour répondre aux questions et clarifier les thématiques abordées.

TYPE DE SUPPORT PÉDAGOGIQUE REMIS AUX STAGIAIRES

1. Vidéos de Formation :

Cours en vidéo d'une durée de 10 à 15 minutes, accessibles en ligne pour une meilleure assimilation des contenus.

2. Supports Imprimables :

Documents pédagogiques au format PDF pour chaque module, téléchargeables et imprimables pour une consultation ultérieure.

3. Diaporamas :

Présentations PowerPoint résumant les principaux concepts abordés dans chaque module.

4. Études de Cas :

Cas pratiques permettant d'appliquer les connaissances acquises à des scénarios réels.

5. QCM d'Évaluation :

Questionnaire à choix multiples pour évaluer les connaissances au début et à la fin de la formation.

6. Forums de Discussion :

Accès à des forums en ligne pour discuter avec d'autres participants et formateurs, échanger des expériences et poser des questions.

7. Feedback Documenté :

Retour d'évaluation sur les participations, les activités et les QCM pour aider à l'amélioration continue.

TYPE D'ÉVALUATION PRATIQUÉ

1. QCM au Début et à la Fin de la Formation :

Un questionnaire à choix multiples est administré au début de la formation pour évaluer les connaissances initiales des participants.

Le même QCM est également proposé à la fin de la formation, permettant une évaluation comparative pour mesurer la progression de l'apprentissage et l'acquisition de nouvelles compétences.

2. Évaluations Formatives :

Quiz intégrés à la fin de chaque module visant à tester la compréhension des concepts et des compétences abordées.

Ces évaluations permettent aux stagiaires de mesurer leur progression tout au long de la formation.

3. Études de Cas Pratiques :

Les participants sont évalués sur leur capacité à appliquer les connaissances acquises à travers des études de cas réels, permettant d'analyser leur compréhension des applications pratiques.

4. Feedback et Évaluation Qualitative :

Les formateurs fournissent un retour sur les réponses des participants aux QCM et aux études de cas, en mettant l'accent sur les points forts et les domaines à améliorer.

Ces retours aideront les stagiaires à affiner leurs compétences et à mieux comprendre les concepts.

5. Évaluation de Satisfaction :

À la fin de la formation, les participants rempliront un questionnaire de satisfaction pour donner leur avis sur le contenu, les méthodes pédagogiques et l'organisation de la formation.

SUIVI DE L'EXECUTION

- Une convocation est remise aux apprenants avant la formation.
- Un certificat de suivi de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action est remis aux apprenants après la formation
- Un certificat de validation de formation, est remis aux apprenants à la fin de la formation
- Les supports de cours sont remis aux apprenants directement via la plateforme e-learning

ACCESSIBILITE

Pour tout besoin spécifique en matière de handicap, nous vous invitons à nous contacter directement à l'adresse centreformation.trocadero@gmail.com, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

MODALITES ET DELAI D'ACCES

La formation est ouverte à l'inscription tout au long de l'année.
Les délais moyens pour débiter la formation dépendent de la période à laquelle vous souhaitez vous former. Néanmoins, nous pourrions débiter votre formation au plus tard sous 1 semaine ouvrés à la suite du premier contact (hors délai de rétractation).
Nous vous invitons à nous contacter pour en savoir plus.

CONTENU DE FORMATION

• QCM en début de formation : (1 heure)

Un questionnaire sera administré au début pour évaluer les connaissances initiales des participants et de nouveau à la fin de la formation. En utilisant le même QCM, cela permettra de mieux évaluer la progression de l'apprentissage.

Cours 1. Les besoins et apports nutritionnels conseillers (4 heures)

- 1.1. Les modifications physiologiques liées au vieillissement
- 1.2. Les besoins énergétiques
- 1.3. Les apports nutritionnels conseillers en macronutriments (protéines, lipides, glucides)
- 1.4. Les apports nutritionnels conseillers en micronutriments (vitamines, minéraux, oligo-éléments)
- 1.5. Les apports nutritionnels conseillers en eau
- 1.6. Les apports nutritionnels conseillers en fibres

1.7. Évaluation QCM du module

Cours 2. Prise en charge nutritionnelle d'une personne âgée malade (2 heures)

- 2.1. Dénutrition
 - 2.1.1. Dysphagie
 - 2.1.2. Escarres.
 - 2.1.3. Dénutrition chez le sujet âgé obèse

2.2. Évaluation QCM du module

Cours 3. Prise en charge nutritionnelle d'une personne âgée bien portante (2 heures)

- 3.1. Évaluation de l'état nutritionnel
- 3.2. Conseils et recommandations nutritionnelles.
- 3.3. Plan alimentaire.
- 3.4. Ration et répartition caloriques adaptées à la personne âgée bien portante

3.5. Évaluation QCM du module

Cours 4. Adaptations nutritionnelles aux modifications physiologiques digestives liées à l'âge (2 heures)

- 4.1. Les modifications physiologiques digestives
- 4.2. Les conséquences sur le sujet âgé
- 4.3. Adaptations nutritionnelles.

4.4. Évaluation QCM du module



Évaluation de la formation : (1 heure)

- **QCM au début et à la fin de la formation** : Un questionnaire sera administré au début pour évaluer les connaissances initiales des participants et de nouveau à la fin de la formation. En utilisant le même QCM, cela permettra de mieux évaluer la progression de l'apprentissage.