

FORMATION : ALIMENTATION ET DIABÈTE

PUBLICS CONCERNÉS

- Infirmiers

DURÉE

- 12 heures – 2 jours (en e-learning)

TARIF

- 400 euros TTC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation a pour objectif d’approfondir l’expertise des infirmiers en nutrition, en mettant l’accent sur les enjeux de santé publique et de prévention. Elle leur permet d’adopter une approche intégrative, et personnalisée dans leur pratique clinique, essentielle au suivi et à l’accompagnement des patients diabétiques.

Ce programme vise à renforcer la compréhension des principes fondamentaux de la nutrition, dans la prévention et la prise en charge du diabète (de type 1, de type 2, et, le cas échéant, du diabète gestationnel). Les infirmiers y développent des compétences pour analyser les habitudes alimentaires, relayer des conseils nutritionnels adaptés, soutenir l’adhésion au traitement et contribuer à l’éducation thérapeutique, afin d’améliorer la qualité de vie des patients et de favoriser de meilleurs résultats en termes de contrôle glycémique, et de prévention des complications.

1. **Identifier les types de diabète** : reconnaître les spécificités du diabète de type 1, de type 2 et du prédiabète, ainsi que leurs implications nutritionnelles
2. **Comprendre les mécanismes physiopathologiques** : analyser comment le diabète influence le métabolisme des glucides et les besoins nutritionnels associés
3. **Évaluer le rôle de l'alimentation** : Comprendre l'impact des macronutriments (glucides, protéines, lipides) sur la glycémie et appliquer des principes de répartition des apports alimentaires
4. **Utiliser l'indice glycémique** : Appréhender l'importance de l'indice glycémique dans la planification des repas pour les patients diabétiques
5. **Analyser l'influence culturelle sur le comportement alimentaire** : reconnaître comment les habitudes alimentaires culturelles affectent la gestion du diabète et le choix alimentaire des patients.
6. **Déterminer les besoins nutritionnels** : évaluer les besoins caloriques et la répartition des macronutriments pour des plans alimentaires personnalisés adaptés aux patients diabétiques
7. **Créer des plans alimentaires adaptés** : élaborer des régimes nutritionnels spécifiques qui répondent aux besoins des différentes catégories de diabétiques
8. **Promouvoir l'adhésion au régime** : Mettre en œuvre des techniques d'éducation nutritionnelle pour encourager les patients à respecter leur plan alimentaire, en tenant compte des comportements alimentaires
9. **Appliquer des techniques d'éducation thérapeutique** : utiliser des supports pédagogiques pour l'éducation nutritionnelle des patients diabétiques et leur entourage
10. **Offrir un accompagnement psychologique** : identifier le rôle de l'infirmier dans le soutien émotionnel des patients diabétiques et encourager la motivation.

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 PRATIQUÉE

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 remise 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 débuter 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

- **Test de positionnement**
- **QCM en début de formation : (30 minutes)**

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.

Module 1 : Introduction au diabète (3 heures)

1.1. Types de diabète :

- Diabète de type 1 (insulinodépendant) et de type 2 (non- insulinodépendant)
- Prédiabète : définition et implications

1.2. Mécanismes physiopathologiques :

- Comprendre comment le diabète affecte le métabolisme des glucides

1.3. Évaluation QCM du module

Module 2 : Alimentation et glycémie (3 heures)

2.1. Rôle de l'alimentation :

- Impact des glucides, des protéines et des lipides sur la glycémie
- Importance de la répartition des apports alimentaires sur la journée

2.2. Glycémie et index glycémique :

- Comprendre l'indice glycémique des aliments et son utilisation dans la planification des repas

2.3. Culture et comportement alimentaire :

- Influence des habitudes alimentaires sur la gestion du diabète

2.4. Évaluation QCM du module

Module 3 : Élaboration de plans alimentaires (3 heures)

3.1. Besoins nutritionnels des patients diabétiques :

- Déterminer les besoins caloriques et la répartition des macronutriments

3.2. Création de plans alimentaires personnalisés :

- Élaborer des plans alimentaires pour différents types de diabète (type 1, type 2)

3.3. Stratégies pour améliorer l'adhésion au régime :

- Encourager les patients à respecter leur plan alimentaire grâce à des techniques d'éducation

3.4. Évaluation QCM du module

Module 4 : Éducation du patient et accompagnement (2 heures)

4.1. Techniques d'éducation thérapeutique :

- Importance de l'éducation dans la gestion du diabète
- Utilisation de supports pédagogiques

4.2. Accompagnement psychologique :

- Rôle de l'infirmier dans le soutien émotionnel aux patients diabétiques

4.3. Évaluation QCM du module

Évaluation de la formation : (30 minutes)

- **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.