

## FORMATION : NUTRITION GÉRIATRIQUE

### PUBLICS CONCERNÉS

- Infirmiers

### DURÉE

- 12 heures – 2 jours (en e-learning)

### TARIF

- 400 euros TTC

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'action de formation proposée, s'aligne rigoureusement sur les recommandations de bonnes pratiques actuellement en vigueur, établies par la Haute Autorité de Santé (HAS).

La formation a pour objectif, de doter les infirmiers de repères solides sur le lien entre état nutritionnel (dénutrition, sarcopénie, obésité, carences...) et vulnérabilité gériatrique (fragilité, chutes, complications médicales, perte d'autonomie).

Elle leur permet d'intégrer systématiquement la dimension nutritionnelle dans l'observation clinique, le suivi des patients âgés et la mise en œuvre des soins, de contribuer au repérage précoce des situations à risque et de participer activement, au sein de l'équipe pluridisciplinaire, aux stratégies de prévention de la fragilité et de maintien de l'autonomie.

**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 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](mailto: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**

- **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. Les besoins et apports nutritionnels conseillés (3 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**

## **Module 2. Prise en charge nutritionnelle d'une personne âgée malade (3 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**

## **Module 3. Prise en charge nutritionnelle d'une personne âgée bien portante (3 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**

## **Module 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 : (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.