



FORMATION : APPROCHE DIÉTÉTIQUE POUR LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES

PUBLICS CONCERNÉS

- Diététiciens

DURÉE

- 12 heures – 2 jours (en e-learning)

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).

- 1. Analyser l'influence de la nutrition sur l'hypertension** : Développer une compréhension approfondie de la façon dont les choix alimentaires peuvent moduler la pression artérielle et leur impact sur la santé cardiovasculaire
- 2. Évaluer l'importance du poids corporel dans la gestion de la tension artérielle** : Acquérir les compétences nécessaires pour intégrer l'évaluation du poids dans les soins, en formulant des recommandations pratiques pour la gestion du poids des patients
- 3. Comprendre le rôle des nutriments essentiels** : Identifier les effets des nutriments clés (sodium, potassium, calcium, magnésium) sur la régulation de la pression artérielle, et apprendre à concevoir des régimes alimentaires qui favorisent l'équilibre
- 4. Élaborer des stratégies diététiques personnalisées** : Concevoir des recommandations alimentaires individualisées, incluant des menus pratiques, pour aider les patients à maintenir une pression artérielle saine

5. **Intégrer les micronutriments dans la prévention cardiovasculaire** : Reconnaître et appliquer l'importance des vitamines et minéraux dans les recommandations nutritionnelles pour les personnes à risque de maladies cardiovasculaires
6. **Promouvoir la santé cardiaque par une consommation adéquate de fibres** : Comprendre l'impact des fibres sur la santé cardiovasculaire et développer des stratégies pour encourager leur intégration dans l'alimentation quotidienne des patients
7. **Gérer efficacement le poids et la dépense énergétique** : Analyser les implications de l'excès de poids sur la santé cardiovasculaire, tout en enseignant l'importance de l'activité physique dans les conseils nutritionnels
8. **Adopter des pratiques culinaires favorables à la santé cardiovasculaire** : Proposer des techniques de cuisson et des choix alimentaires qui réduisent les risques cardiovasculaires, en incluant des conseils pour minimiser l'effet négatif de l'alcool et du tabagisme
9. **Développer des compétences en éducation et en communication** : Concevoir des outils et des méthodes pour sensibiliser les patients et leurs familles à l'importance d'une alimentation adaptée pour la gestion des maladies cardiovasculaires
10. **Cultiver une approche interprofessionnelle en nutrition** : Renforcer les capacités de collaboration avec d'autres professionnels de la santé, afin de créer une prise en charge nutritionnelle complète et intégrée pour les patients.

Ces objectifs visent à doter les diététiciens des compétences avancées nécessaires pour transformer leur pratique en matière de nutrition dans la prise en charge des pathologies cardiovasculaires, facilitant ainsi des soins de haute qualité et personnalisés pour leurs patients.



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 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 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 : (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 : Nutrition et hypertension artérielle (3 heures et 30 minutes)

Objectif : Développer une compréhension approfondie de l'impact de la nutrition sur l'hypertension artérielle, afin d'aider efficacement les patients à adopter des comportements favorables à une tension artérielle optimale.

1.1. Influence du poids sur la tension artérielle (1 heure)

- Analyser comment un poids corporel approprié influence la pression artérielle, et élaborer des recommandations sur la gestion du poids à l'aide de stratégies basées sur l'évaluation clinique

1.2. Impact des nutriments sur la régulation de la pression artérielle (1 heure)

- Évaluer les effets nutritionnels des éléments tels que le sodium, le potassium, le calcium et le magnésium, et apprendre à concevoir des plans de repas favorisant une pression artérielle saine

1.3. Régime alimentaire et recommandations nutritionnelles (1 heure)

- Élaborer des directives diététiques personnalisés, intégrant des exemples de menus pratiques pour la gestion de l'hypertension artérielle, basées sur les dernières recommandations nutritionnelles

1.4. Évaluation QCM du module (30 minutes)

Module 2 : Pratiques nutritionnelles pour la santé cardiaque (3 heures)

Objectif : Fournir aux diététiciens des outils et stratégies pratiques pour promouvoir des habitudes alimentaires qui favorisent la santé cardiovasculaire des patients.

2.1. Micronutriments essentiels à la santé cardiovasculaire (1 heure)

- Identifier les rôles cruciaux des vitamines et minéraux dans la prévention des maladies cardiovasculaires, et apprendre à les intégrer dans les plans nutritionnels

2.2. Importance des fibres alimentaires (30 minutes)

- Comprendre le rôle bénéfique des fibres dans la santé cardiaque, et être capable de conseiller les patients sur l'introduction d'aliments riches en fibres dans leur alimentation quotidienne
- Analyser les études sur les nutriments bénéfiques pour la mémoire et les capacités cognitives, et élaborer des recommandations diététiques s'appuyant sur ces découvertes

2.3. Gestion du poids et évaluation de la dépense énergétique (30 minutes)

- Examiner les implications de l'excès de poids pour la santé cardiovasculaire, et discuter de l'intégration de l'activité physique dans les recommandations diététiques

2.4. Pratiques culinaires bénéfiques pour le cœur (30 minutes)

- Proposer des méthodes de préparation des aliments, et des choix culinaires qui minimisent les risques cardiovasculaires, incluant des astuces pour réduire la consommation d'alcool et l'impact du tabagisme

2.5. Évaluation QCM du module (30 minutes)

Module 3 : Stratégies d'éducation et collaboration interdisciplinaire (4 heures et 30 minutes)

Objectif : Doter les diététiciens des compétences nécessaires pour éduquer les patients et collaborer efficacement avec d'autres professionnels de santé dans la gestion des pathologies cardiovasculaires.

3.1. Éducation nutritionnelle des patients et implication des familles (1 heure)

- Élaborer des outils et des stratégies pour sensibiliser les patients et leurs familles, sur l'importance de la nutrition dans la gestion des maladies cardiovasculaires, et favoriser une communication claire et efficace



3.2. Évaluation nutritionnelle approfondie pour les pathologies cardiovasculaires (1 heure)

- Apprendre à réaliser des évaluations nutritionnelles détaillées pour identifier les besoins spécifiques des patients, et détecter les carences éventuelles

3.3. Collaboration interprofessionnelle pour une prise en charge globale (1 heure)

- Discuter des méthodes de travail en coordination avec d'autres professionnels de la santé tels que des médecins, des infirmiers et des thérapeutes, pour optimiser les plans de soins nutritionnels

3.4. Élaboration de cas pratiques et stratégies personnalisées (1 heure)

- Mettre en application les connaissances acquises à travers des études de cas, permettant aux diététiciens de développer des recommandations nutritionnelles personnalisées et adaptées aux besoins individuels des patients.

3.5. Évaluation QCM du module (30 minutes)

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.