



PROGRAMME DE FORMATION DE SPÉCIALISTE DANS L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES

PREREQUIS : Validation de la formation initiale de spécialiste en nutrition et santé

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

1. Prendre connaissance des altérations biologiques liées au vieillissement.
2. Repérer les besoins nutritionnels, les principes de l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées.
3. Assurer la prise en charge nutritionnelle de la dénutrition chez le sujet âgé.
4. Assurer la prise en charge nutritionnelle de la dysphagie chez le sujet âgé.
5. Assurer la prise en charge nutritionnelle des escarres chez le sujet âgé
6. Assurer la prise en charge nutritionnelle de la dénutrition chez le sujet âgé obèse.
7. Assurer la prise en charge nutritionnelle de la personne âgée bien portante.
8. Connaître les troubles physiologiques digestifs chez le sujet âgé.
9. Adapter la prise en charge nutritionnelle pour chaque trouble digestif
10. Élaborer des plans alimentaires et des rations caloriques adaptés aux besoins nutritionnels de la personne âgée.

DUREE : 20 heures (3 jours).

PUBLIC CONCERNE : Accessible à tous les professionnels, souhaitant développer leurs compétences ou se reconvertir professionnellement.



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 ouvrée, suite au premier contact (hors délai de rétractation). Nous vous invitons à nous contacter pour en savoir plus.

TARIF : 480 euros TTC

FINANCEMENTS : OPCO (financements des salariés), FAF (financements des dirigeants), FIFPL, DPC, l'Aide individuelle à la formation (AIF-CSP) de Pôle Emploi, Conseil régional, AGEFIPH, FNE, financement personnel.

LIEU : Formation réalisée en E-learning et asynchrone, Vous pourrez réaliser votre formation à votre rythme.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Évaluation des besoins et du profil de l'apprenant
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cours en vidéo de 10 à 15 mn pour une meilleure assimilation
- Supports imprimables pour chaque cours (à télécharger en format PDF)
- QCM
- Plateforme e-learning ouverte 24h/24 pendant 2 mois
- Suivi individuel de chaque apprenant, par la formatrice et nutritionniste Rime Malak.



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Une évaluation est réalisée à l'entrée de la formation, elle permettra d'évaluer le niveau initial de l'apprenant
- Des évaluations sont réalisées tout au long de la formation à la fin de chaque module, sous forme de QCM.

SUIVI DE L'EXECUTION :

- Une convocation est remise aux apprenants avant la formation.
- Une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action est remise aux apprenants après 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.

CONTENUS DE LA FORMATION :

Cours 1. Les besoins et apports nutritionnels conseillers

- 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

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

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

Cours 3. Prise en charge nutritionnelle d'une personne âgée bien portante

- 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.

Cours 4. Adaptations nutritionnelles aux modifications physiologiques digestives liées à l'âge.

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