



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

FORMATION : PRÉVENTION ET PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DE LA MALADIE D'ALZHEIMER

PUBLICS CONCERNÉS

- Infirmiers

DURÉE

- 14 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 vise à renforcer les compétences des infirmiers dans la prise en charge nutritionnelle des patients souffrant de la maladie d'Alzheimer, leur permettant d'offrir des soins adaptés et individualisés, qui prennent en compte les spécificités de cette pathologie neurodégénérative.

1. Comprendre le rôle de la nutrition dans la maladie d'Alzheimer

Acquérir des connaissances sur l'importance de l'alimentation, pour le maintien de la santé neurologique et la gestion des symptômes de la maladie d'Alzheimer, en identifiant les nutriments et régimes alimentaires susceptibles de soutenir la fonction cognitive.



2. Évaluer l'impact nutritionnel sur l'évolution de la maladie d'Alzheimer

Identifier comment des nutriments spécifiques, tels que les acides gras oméga-3, les antioxydants, et les vitamines B, peuvent influencer le développement et la progression des troubles cognitifs associés à la maladie d'Alzheimer.

3. Élaborer des stratégies nutritionnelles pour retarder la progression de la maladie

Formuler des recommandations diététiques spécifiques visant à promouvoir des choix alimentaires favorables à la santé cérébrale, contribuant ainsi à ralentir l'évolution de la maladie d'Alzheimer.

4. Optimiser les fonctions cognitives et la mémoire à travers la nutrition

Connaître les aliments et les nutriments bénéfiques pour la mémoire et les capacités cognitives, tels que les fruits, les légumes, et les céréales complètes, et intégrer ces recommandations dans le soin des patients atteints de la maladie d'Alzheimer.

5. Créer des plans alimentaires individualisés pour les patients atteints d'Alzheimer

Être capable d'élaborer des exemples de régimes nutritionnels adaptés aux besoins spécifiques des patients souffrant de la maladie d'Alzheimer, en tenant compte des préférences alimentaires et des restrictions éventuelles.

6. Intégrer des évaluations nutritionnelles dans le parcours de soins des patients d'Alzheimer

Développer les compétences nécessaires pour réaliser des évaluations nutritionnelles complètes, permettant d'identifier les besoins spécifiques et les carences potentielles des patients.

7. Collaborer avec une équipe pluridisciplinaire pour une approche intégrée

Renforcer la capacité à travailler en étroite collaboration avec d'autres professionnels de santé (diététiciens, neurologues, psychiatres) pour optimiser la prise en charge des patients atteints de la maladie d'Alzheimer.

8. Sensibiliser et éduquer les patients et leurs familles sur les approches nutritionnelles

Développer des compétences en communication pour informer les patients et leurs proches sur l'importance d'une alimentation adaptée dans la gestion des symptômes de la maladie d'Alzheimer et sur les bienfaits d'un soutien nutritionnel.

9. Appliquer les connaissances nutritionnelles pour améliorer la qualité de vie des patients

Utiliser les outils et stratégies nutritionnelles acquises pour contribuer à l'amélioration de la qualité de vie et à l'autonomie des patients atteints de la maladie d'Alzheimer, notamment en favorisant l'adoption de comportements alimentaires positifs.

MOYENS PÉDAGOGIQUES



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

• 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 :



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

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.



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

MODALITES ET DELAI D'ACCES

La formation est ouverte à l'inscription tout au long de l'année.

Les délais moyens pour débuter 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 : Compréhension de la Maladie d'Alzheimer et de son Impact Nutritionnel (5 heures)

Objectif : Fournir aux infirmiers une connaissance approfondie des caractéristiques cliniques de la maladie d'Alzheimer et de son impact sur l'alimentation et la nutrition, leur permettant ainsi d'identifier les besoins spécifiques des patients.

1.1. Introduction à la maladie d'Alzheimer

- Présentation des mécanismes physiopathologiques de la maladie
- Discussion des stades de progression et des manifestations cliniques.
- Analyse des effets cognitifs, émotionnels et fonctionnels sur les patients et leurs Familles

1.2. Effets de la maladie sur les comportements alimentaires

- Identification des signes de perte d'appétit et de changements dans les préférences alimentaires.
- Réactions émotionnelles face à la nourriture et implications sur l'alimentation.
- Impact de la dégradation cognitive sur l'autonomie alimentaire
- Stratégies pour aider les patients à surmonter ces défis

1.3. Lien entre nutrition et santé neurologique

- Évaluation du rôle des nutriments dans le déclin cognitif



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

1.4. Identification des besoins nutritionnels spécifiques

- Évaluation des apports caloriques et des besoins nutritionnels

1.5. Évaluation QCM du module

Module 2 : Élaboration de Plans Alimentaires Personnalisés pour Patients Alzheimer (4 heures et 30 minutes)

Objectif : Équiper les infirmiers des compétences nécessaires, pour concevoir des plans alimentaires individualisés qui répondent aux exigences nutritionnelles des patients atteints de la maladie d'Alzheimer, tout en prenant en compte leurs préférences et besoins médicaux.

2.1. Principes d'une alimentation équilibrée adaptée aux patients Alzheimer

- Définition d'une alimentation équilibrée et de ses composantes (macronutriments et micronutriments)
- Importance de l'apport protidique, lipidique, et glucidique dans la nutrition des patients Alzheimer
- Présentation des bénéfices du régime méditerranéen pour la santé neurologique

2.2. Évaluation de l'état nutritionnel des patients

- Introduction aux techniques anthropométriques (IMC, tour de taille)
- Utilisation de questionnaires alimentaires pour recueillir des informations sur les habitudes de consommation
- Interprétation des données pour identifier les risques de malnutrition et déterminer les besoins spécifiques

2.3. Adapter le plan alimentation et les recommandations nutritionnelles

- Intégration des préférences alimentaires et des restrictions éventuelles
- Discussion sur l'importance des portions et des choix alimentaires adaptés
- Stratégies pour encourager les aliments bénéfiques pour la santé cognitive

2.4. Adaptation des régimes alimentaires en fonction des comorbidités

- Identification des comorbidités
- Conseils pratiques pour modifier les plans alimentaires afin de gérer les pathologies concomitantes

2.5. Évaluation QCM du module



CENTRE DE
FORMATION

NUTRITION ET SANTÉ

Module 3 : Sensibilisation et Éducation Nutritionnelle pour les Patients et leurs Familles (3 heures et 30 minutes)

Objectif : Renforcer les capacités des infirmiers à sensibiliser et à éduquer les patients et leurs familles, sur l'importance de la nutrition dans la gestion de la maladie d'Alzheimer, en leur fournissant des outils pratiques pour intégrer ces connaissances dans leur vie quotidienne.

3.1. Techniques de communication adaptées aux patients et à leurs familles

- Techniques d'écoute active et d'empathie
- Adaptation du langage et des supports d'information pour assurer la compréhension
- Gestion des émotions et des résistances possibles lors des discussions sur les habitudes alimentaires

3.2. Sensibilisation à l'importance d'une alimentation équilibrée

- Les bénéfices d'une alimentation équilibrée pour la santé cérébrale
- L'importance de l'hydratation et des micronutriments pour le bien-être général

3.3. Intégration des ressources disponibles sur le territoire

- Présentation des organismes locaux et des programmes de soutien dédiés à la maladie d'Alzheimer
- Établissement de partenariats avec des diététiciens et des nutritionnistes pour des consultations individuelles ou en groupe

3.5. 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.