

GESTION NUTRITIONNELLE DES PATIENTS ATTEINTS DE MALADIES CHRONIQUES



Durée :

1 jour

Public concerné :

- Aides à domicile
- Responsables de la préparation des repas
- Diététicien
- Infirmiers à domicile

Prérequis à la formation :

Aucun prérequis

Présentation :

Découvrez comment optimiser la qualité de vie des résidents et des bénéficiaires atteints de maladies chroniques grâce à une alimentation adaptée. Cette formation offre des outils pratiques pour les professionnels de l'aide à domicile et des EHPAD. Apprenez à personnaliser l'alimentation, à gérer les besoins spécifiques des maladies et à encourager le changement comportemental. Les diététiciens, infirmières à domicile, aides à domicile et autres professionnels découvrent des stratégies concrètes pour améliorer la santé à travers une nutrition ciblée. Un investissement dans la qualité des soins et du bien-être.

Objectifs pédagogiques

- Compréhension des maladies chroniques : Acquérir une connaissance approfondie des maladies chroniques courantes, de leurs causes, de leur progression et de leur impact sur la nutrition des patients.
- Évaluation nutritionnelle : Apprendre à évaluer les besoins nutritionnels spécifiques des patients atteints de maladies chroniques et à identifier les facteurs qui influencent leurs régimes alimentaires.
- Planification de repas adaptés : Développer la capacité de créer des plans de repas équilibrés et adaptés aux besoins médicaux individuels, en tenant compte des restrictions alimentaires et des recommandations médicales.

Programme

Module 1 : Introduction aux maladies chroniques et nutrition

- Définition des maladies chroniques et leur impact sur la santé.
- Importance de la nutrition dans la prise en charge des maladies chroniques.
- Identification des principales maladies chroniques rencontrées : diabète, maladies cardiovasculaires, ...

Module 2 : Bases de la nutrition pour les maladies chroniques

- Rappel des principes de base de la nutrition : les familles d'aliments, leurs rôles, leurs compositions en macronutriments et micronutriments.
- Connaître les dernières recommandations
- Définir les besoins nutritionnels spécifiques et l'adaptation de l'alimentation en fonction des maladies chroniques identifiées dans sa pratique.

Module 3 : Planification de repas adaptés aux maladies chroniques identifiées

- Méthodes pour élaborer des repas équilibrés pour les patients atteints de maladies chroniques.
- Réalisation d'exemples pratiques de repas adaptés à chaque situation, personnalisés et couvrant les besoins nutritionnels de chacun.

Module 4 : Approche comportementale et suivi à long terme

- Comprendre la valeur thérapeutique d'une alimentation adaptée et du moment des repas
- Établir les liens entre le contenu de l'assiette et les maladies chroniques (diagnostic, évolution)
- Sensibilisation à l'approche cognitivo-comportementale vers un suivi à long terme
- Techniques pour aider les patients à adopter de nouvelles habitudes alimentaires.





Modalité d'accès :

- Formation ouverte à tous
- Accessibles aux personnes en situation de handicap

Délai pour recevoir une formation :

Sous un mois suivant la date de réalisation de l'audit

Type de formation :

Formation sur-mesure
Formation intra en présentiel

Tarif :

1 200 € / jour
jusqu'à 4 personnes

Contact :

Mon école de Formation
06.21.12.64.16
contact@monecoledeformation.fr

Compétences visées

- Compréhension des maladies chroniques : Acquérir une connaissance approfondie des maladies chroniques courantes, de leurs causes, de leur progression et de leur impact sur la nutrition des patients.
- Planification de repas adaptés : Développer la capacité de créer des plans de repas équilibrés et adaptés aux besoins médicaux individuels, en tenant compte des restrictions alimentaires et des recommandations médicales.
- Gestion des nutriments : Comprendre comment gérer les nutriments spécifiques tels que les glucides, les graisses et les protéines pour répondre aux besoins des patients atteints de maladies chroniques comme le diabète ou les maladies cardiovasculaires.
- Alimentation anti-inflammatoire : Acquérir des connaissances sur les aliments anti-inflammatoires et leurs avantages pour réduire l'inflammation liée aux maladies chroniques.
- Stratégies comportementales : Apprendre des techniques pour aider les patients à adopter de nouvelles habitudes alimentaires et à maintenir des changements à long terme.

Moyens pédagogiques et techniques exploités

- Salle de Formation avec vidéoprojecteur
- Support de formation numérique
- Discussions et échanges d'expérience
- Cas pratiques

Moyens d'encadrement

Encadrement et animation par un nutritionniste, expert reconnu dans la nutrition des personnes âgées.

Modalités d'évaluation des compétences

- En début de formation : Questionnaire d'évaluation des connaissances déjà acquises et Recueil des besoins et attentes de la formation
- Au cours de la formation : études de cas / jeux de rôle et estimation de l'aisance des personnes formées sur chacune des étapes
- En fin de session : Évaluation sommative par QCM

Suivi de l'action de formation / Mode d'appréciation des résultats

- Recueil de l'avis des participants sur la formation
- Évaluation à chaud en fin de formation sur les objectifs visés par la formation
- Évaluation à froid : suivi à 6 semaines de la formation notamment pour évaluer l'efficacité des conseils reçus