

# Nutrition chez l'adulte en situation de handicap ou la personne âgée (V. BECK-YVARS)

## Objectifs

Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire et éviter les risques de dénutrition chez les personnes âgées ou les personnes en situation de handicap

## Formateur.trice

Véronique BECK-YVARS

Diététicienne-nutritionniste

## Note

Lors de la dernière session, le taux de satisfaction du groupe s'élevait à :

8/10

## Tarifs

Nous contacter pour un devis

## Organisation

Construction du groupe :  
18 personnes

## Public et Prérequis

Formation réservée aux professionnels intervenants dans les domaines de la santé et du médico-social

## Contenu

Chez les personnes en situation de handicap ou les personnes âgées, l'équilibre alimentaire joue un rôle important notamment pour éviter les risques de dénutrition. Des connaissances théoriques seront complétées de recettes, menus et cas cliniques.

## Programme de la formation

### Les besoins nutritionnels généraux

- Les besoins énergétiques
- Les macronutriments
- Hydratation
- Les minéraux et vitamines
- L'équilibre alimentaire de base

### Prévenir et soigner la dénutrition

- Définition et prise en charge nutritionnelle
- Les enrichissements
- CNO
- Idées recettes enrichies

Les besoins spécifiques nutritionnels pour les personnes âgées, présentant du diabète, hypertension artérielle, dyslipidémie, troubles digestifs, ...

## Moyens pédagogiques et pratiques

- Lieu : salle adaptée à l'effectif
- Alternance des séquences théoriques (Supports Polycopiés fournis aux stagiaires et projection d'un diaporama) puis des séquences pratiques en binômes sous surveillance et supervision du formateur.
- Merci de vous munir d'une tenue confortable afin d'effectuer l'ensemble de la partie pratique de la formation.

## Modalités de suivi de l'exécution du programme et d'évaluation

- Feuilles d'émargement (par ½ journées) : signature des participants et contre-signature du formateur.
- Évaluation des apports de la formation :
  - Pré et Post-test
  - Quizz – questionnaires

- Correction des gestes techniques au décours de la pratique
- Échanges autour des cas emblématiques
- Questionnaire de satisfaction de fin de formation

## **Accès aux personnes handicapées**

Attestation d'accessibilité recevant du public (ERP 5ème catégorie).

## Programme détaillé de la formation

Jour 1	Contenus	Pédagogie	
	<u>OBJECTIF PEDAGOGIQUE INTERMEDIAIRE :</u>		
	Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire et éviter les risques de dénutrition chez les personnes âgées ou les personnes en situation de handicap		
09h15	<b>Accueil des stagiaires – présentation du formateur et des participants</b>  <b>Présentation de la formation – introduction</b>	<b>ÉCHANGES</b>	Remise de support pédagogique – Tour de table – questions sur les attentes des stagiaires
09h15  12h30	<b>1. Besoins nutritionnels généraux</b>  – Besoins énergétiques – Macronutriments – Hydratation – Minéraux-vitamines – Equilibre alimentaire	<b>THÉORIQUE</b>	Diaporama
<b>Repas</b>			
13h30  15h00	<b>2. Prévenir et soigner</b>  – Définition de la dénutrition – Prise en charge nutritionnelle de la dénutrition – Les enrichissements – Les CNO – Les recettes enrichies – Cas cliniques	<b>THÉORIQUE</b>	Diaporama
15h00  16h45	<b>3. Besoins spécifiques nutritionnels</b>  – Personnes âgées – Diabète – Hypertension artérielle – Dyslipidémie – Troubles digestifs – Insuffisance rénale – Troubles du comportement alimentaire – Maladies neurodégénératives – Cas particuliers	<b>THÉORIQUE</b>	Diaporama
16h45  17h00	<b>Evaluation de fin de formation et de l'Objectif Opérationnel</b>  <b>Questionnaire oral et écrit de satisfaction et de connaissances</b>	<b>RÉFLEXIVE</b>  <b>ÉCHANGES</b>	Questionnements mutuels – participation active des stagiaires  Quizz – Tour de table