



Pathologies et régimes spécifiques

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Cette formation permet l'accompagnement nutritionnel de la personne à domicile, qu'elle soit bien portante, en situation de handicap ou enfant.

Contact

- 1419 Route de Viroy, Amilly 45200
- cf3s-centre-val-de-loire1@orange.fr
- 02 38 87 40 29
- www.cf3s-centrevaldeloire1.fr

Modalité d'accès :

La formation se déroule dans les locaux, ainsi qu'en visio et également possibilité de se déplacer à l'externe.

1 journée soit 7 heures

Public : Assistant(e)s de vie aux familles auxiliaire de vie, assistant en gérontologie, agent de service hospitalier

Prérequis : Maîtrise de la lecture et de l'écriture. Être capable de communiquer oralement

Accès transport : Arrêt de bus à proximité, proche du centre-ville et de tout commerce, parking mais réduit, priorité aux personnes en situation de handicap



OBJECTIF DE FORMATION

À l'issue de ses formations, l'apprenant sera capable de connaître les notions générales sur l'équilibre alimentaire, de connaître les principaux régimes spécifiques, d'établir un menu personnalisé ainsi que la liste de courses associée.

MISSIONS

- Connaître les principales pathologies alimentaires, les adaptations alimentaires spécifiques et être alerte face aux principales interactions médicaments/alimentation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Module 1 : Adapter l'alimentation d'un individu ayant une pathologie ou un régime spécifique à respecter et de reconnaître les principales interactions entre les médicaments et l'alimentation.

Module 2 : Reconnaître les principales interactions médicaments/alimentation

Accessible aux personnes en situation de handicap



Pathologies et régimes spécifiques

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

CONTENU DE LA FORMATION / DÉLAIS D'ACCÈS

Module 1 : Pathologies, régimes associés et interaction médicamenteuses

Pathologies, régimes associés et interaction médicamenteuses :

- Avoir la connaissance de la physiologie, la pathologie et les régimes spécifiques associés d'un individu
- Savoir adapter l'alimentation à un régime contrôlé en glucide
- Savoir reconnaître et adapter le régime pour une personne dénutrie
- Savoir agir en cas de fausses routes et connaître les différentes adaptations de textures
- Connaître le régime pauvre en acide urique pour les personnes qui ont une maladie cardiovasculaire et une dyslipidémie
- Avoir des connaissances sur les autres types de régimes et sur la façon de les adapter
- Savoir adapter l'alimentation en cas de problèmes intestinaux (diarrhée/constipation/SII)
- Savoir adapter l'alimentation aux régimes contrôlés (en sodium/en potassium) (autres régimes)

Module 2 : Interaction médicaments/aliments

Interaction médicaments/aliments :

- Avoir des connaissances afin de pouvoir alerter en cas de mauvaise prise d'un médicament

Système d'évaluation - Fin de formation :
Bilan - échanges (30min).

Évaluation sous forme de questionnaire à choix multiple ou de mise en pratique à chaque fin de module.

Évaluation 3 mois après la formation.



Délais d'accès :

Accès possible à la formation dans un délai de **60 jours postérieure à la signature de la convention de formation et/ou de 15 jours postérieure à la signature d'un contrat de formation** permettant le respect du délai de rétractation du client particulier.

Pathologies et régimes spécifiques

Prise en charge nutritionnelle des personnes à domicile

Validation de la formation :



Attestation de formation

Pour justifier de l'assiduité de l'apprenant et de la bonne exécution de la formation, les éléments suivants peuvent être fournis :



feuille d'émergence

FORMATRICE :

Angélique LEFAIT, diététicienne libérale Formée à l'ETP, l'entretien motivationnel, la chirurgie bariatrique et les outils de pleines consciences adaptés aux TCA.

Spécialisations : connaissances en physiologie, pathologies et différents régimes associés ; réalisation d'enquêtes alimentaires ; établissement de rations et de répartitions personnalisées afin de couvrir les besoins des patients ; connaissance des compléments alimentaires ; travail en collaboration avec les différentes équipes; animation d'ateliers de nutrition ; formation et information du personnel soignant ; établissement de menus personnalisés

TARIFS :

En inter-entreprise : 180 € net de TVA individuel

En intra-entreprises : sur devis en groupe, minimum 4 et maximum 8 participants



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- Méthode affirmative
- Méthode interrogative
- Méthode active
- (en fonction du contexte)



RESSOURCES PÉDAGOGIQUES :

- Support écrit
- PowerPoint
- Exercices
- Livre
- Internet
- Jeux : les informations sur l'alimentation, la nutrition, la physiologie et les pathologies seront toujours fournies en fonction d'études scientifiques ou de principes de diététique validés.



MOYENS TECHNIQUES :

- Atelier dans vos locaux ou dans nos locaux
- Plate-forme LMS Digiforma (suivi de apprenants avant, pendant et après la formation), portail extranet (partage de documents de la formation, communauté en ligne (forum de discussion)
- Rétroprojecteur/vidéo
- Ordinateur



MODALITÉ D'ÉVALUATION :

- **Dispositif d'évaluation en début de formation :**

Avant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises : Questionnaire à choix multiple ou exercice

- **Dispositif d'évaluation pendant la formation :**

Pendant la formation, évaluation des prérequis et des connaissances sous forme de questionnaire à choix multiple ou d'exercice puis à chaque fin de partie évaluation des connaissances acquises : Questionnaire à choix multiple ou exercice
Bilan oral fin de journée

- **Dispositif d'évaluation à la fin et après la formation :**

Questionnaire à choix multiple après chaque partie puis, 3-6 mois après la formation afin de sonder les connaissances acquises
Bilan oral fin de journée et fin de l'action de formation

- **Dispositif d'évaluation de la satisfaction à la fin de la formation :**

Questionnaire de satisfaction à chaud
Questionnaire de satisfaction à froid (J+30 fin de la formation) : voir comment les outils de formation ont pu être intégrés à la pratique