

Objectifs pédagogiques

- Mémoriser les étapes de l'évolution de la maladie sur le comportement alimentaire
- Identifier les ressources existantes dans l'accompagnement des patients
- Participer à l'adaptation du moment du repas aux besoins de ces malades

Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance des fondamentaux de la nutrition pour les non diététiciens-nutritionnistes

Programme

- ALZHEIMER ET MALADIES APPARENTÉES
 - Les définitions, physiopathologie et épidémiologie des démences en France
 - L'état des connaissances et pistes de recherche nactuelles
 - Les conséquences de la maladie et les recommandations de prise en charge (HAS)
 - Les besoins des personnes malades et des aidants
 - Les traitements non médicamenteux dans la prise en soin de la maladie
 - Les ressources existantes pour les soignants et aidants
- L'ACCOMPAGNEMENT DIETETIQUE
 - Le point sur les connaissances actuelles des liens entre démences et alimentation
 - L'impact de la maladie sur le comportement alimentaire au cours de l'évolution de la maladie
 - Les bonnes pratiques à tenir dans l'organisation des repas
 - La place du manger-mains : pour qui ? Comment proposer cette alimentation ? Quelles textures ?
 - Créer un environnement propice à la couverture des besoins spécifiques de ces patients en s'appuyant sur une collaboration pluridisciplinaire

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Gériatre / Diététicienne nutritionniste

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@sshha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité