



Diabètes, hypoglycémie, hypercholestérolémie

Objectifs

- Connaître la physiopathologie du diabète, de l'hypoglycémie, du cholestérol et de ses complications.
- Connaître les conséquences sur le régime alimentaire et sur la vie quotidienne du malade
- Connaître les bases et les applications de la nutrition chez le malade

Axes essentiels

- L'alimentation
 - Dimensions affectives, sociales et culturelles de l'alimentation
 - Qu'est-ce qu'une alimentation saine ?
 - Les différents nutriments et leurs rôles
 - Spécificité des besoins alimentaires de la personne âgée
 - Causes de difficultés alimentaires
- Les pathologies liées à l'alimentation :
 - Les diabètes
 - Définition
 - Hypoglycémie
 - Complications
 - Traitements
 - Régime alimentaire
 - Hygiène de vie
 - Cholestérol et pathologies cardio-vasculaires
 - Définition
 - Complications
 - Traitements
 - Régime alimentaire

Méthodes

- Exposé théorique (diaporama)
- Analyse de situations
- Discussions et réflexions sur les pratiques professionnelles
- Exemples de menus équilibrés

Support pédagogique

Il sera laissé à chaque participant un dossier pédagogique contenant la copie des supports utilisés par l'intervenant.



Public concerné

Ensemble des professionnels intervenant auprès des personnes âgées (à domicile ou en établissement), quels que soient la fonction et le niveau hiérarchique tant il est important que tous les acteurs de la prise en charge entendent le même message et qu'ils puissent échanger en un lieu neutre.

Catégorie professionnelle pouvant valider une **action DPC** par cette formation : aide soignant.

Calendrier

Lundi 30 septembre 2019

Durée

1 journée de 7 heures, de 9 h à 17 h.

Lieu de réalisation

PASI
Parc de la Julienne
26 rue des champs
Bâtiment F
91830 LE COUDRAY-MONTCEAUX

Intervenants

Cadre infirmier, ayant une pratique professionnelle auprès des personnes âgées et pédagogique auprès d'adultes.

Tarif

120 € par personne (repas compris)

