



PUBLIC

AS, AMP, ASH, IDEC et professionnel de cuisine



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Il est reconnu depuis longtemps que l'alimentation joue un rôle sur l'état de santé des patients et personnes âgées. En France 8 à 10% des personnes âgées sont dénutries. Cette dénutrition est la cause de nombreux troubles : fatigue, chutes, fracture, isolement social, retard de cicatrisation, décompensation de maladie chronique pré existante...
- Un patient/résident qui ne s'alimente plus ou pas correctement peut rapidement se dénourrir, cette situation de dénutrition risque d'aggraver rapidement son état de santé. De plus, quel que soit leur âge et leur état de santé, le repas est un moment essentiel dans la vie des patients/résidents. Il doit garantir plaisir, échanges et convivialité.
- Cette action est à destination des professionnels de santé qui souhaitent enrichir leurs connaissances et revisiter des concepts clés en matière d'alimentation. Elle leur apportera également une connaissance des méthodes de prévention et de dépistage de la dénutrition.

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Actualiser les connaissances concernant les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Comprendre la dénutrition et ses risques
- Comprendre et prévenir les possibles facteurs aggravant de la dénutrition : trouble de la déglutition, problème buccodentaire
- Connaître les techniques d'enrichissement de l'alimentation et la diversité des compléments alimentaires
- Favoriser la prise du repas par le patient dénutri

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Comprendre et dépister la dénutrition du patient âgé
- Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition
- Identifier les signes d'alerte des problèmes bucco-dentaire
- Lister des axes d'améliorations des pratiques en termes de texture adaptée, d'enrichissement, de choix d'une complémentation orale
- Connaître les bonnes pratiques à adopter au moment du repas pour favoriser une prise alimentaire adaptée

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation interactive, alternant apports théoriques, mises en situation, jeux de rôle, analyses et échanges en groupe sur les pratiques professionnelles et les expériences vécues



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Anne BEAUSSIER

Diététicienne et intervenante en ETP sur la dénutrition et la malnutrition de la personne âgée



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

LES BESOINS NUTRITIONNELS DE LA PERSONNE AGEE

- Besoins énergétiques et en micro nutriments des personnes âgées
- Se repérer parmi les groupes d'aliments pour la compréhension de l'équilibre alimentaire
- Les équivalences alimentaires
- Le rythme alimentaire

LA DENUTRITION

- Définition
- Comment la repérer
- Les risques liés à la dénutrition
- Les 4 points essentiels à surveiller

CAUSES OU FACTEURS AGGRAVANT DE LA DENUTRITION A LA DENUTRITION

- Identification et gestion des troubles de la déglutition
- Identification et gestion des problèmes bucco dentaires

UNE ALIMENTATION ADAPTEE

- Les différentes textures
- L'enrichissement des repas
- Les compléments nutritionnels oraux

PLAISIR CONVIVIALITE AIDE

- Environnement et ambiance du repas
- Attitude d'accompagnement, position favorable à l'aide au repas
- Favoriser l'autonomie : identifier les besoins réels de la personne et adapter l'aide
- Bilan et identification des axes d'amélioration