

Dépistage et prévention de la dénutrition chez la personne âgée

Réf : PA053

MAJ : 04/23

Public concerné

Toute personne intervenant auprès de personnes âgées
Effectif : de 1 à 10 personnes

Durée

2 jours – 14 heures

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Jeu questions – réponses avec les stagiaires
Analyses et échanges sur les pratiques de l'établissement

Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

Lieu

En INTRA : dans vos locaux

Objectifs opérationnels

- A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :
- d'examiner les besoins nutritionnels d'une personne âgée
 - de repérer et dépister la dénutrition
 - d'identifier les causes de la dénutrition et les conséquences
 - de mettre en pratique une stratégie de prise en charge nutritionnelle

Contenu du stage

Présentation de la formation

Participants, formateur, objectifs et programme

Etat des lieux de la dénutrition en France

Prévalence de la dénutrition en EHPAD
Conséquences médico-économiques

Bases de l'équilibre alimentaire

Bases nutritionnelles
Recommandations
Indication chez le sujet âgé

Les différents régimes et textures

Indications thérapeutiques
Stratégie d'amélioration de présentation des plats à textures modifiées

Le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

Présentation
Obligation légale

Les critères de dépistage de la dénutrition

Situations/Facteurs à risque
Modifications sensorielles
Outils, ANC

Mise en application d'un dépistage de la dénutrition

Travaux pratiques en groupe

Stratégie de prise en charge nutritionnelle

Conseils diététiques : enrichissement, choix de la texture, régime...
Aides humaines
Aides techniques : couverts ergonomiques, sets antidérapants...
Surveillance : J+7, J+15, M+1 / Réévaluation

Le risque du Syndrome de Renutrition Inappropriée

Facteurs et situations à risque
Manifestation clinique
Alimentation après correction des déficits nutritionnels

Caractéristiques des Compléments Nutritionnels Oraux

Modalités de prescription
Modalités de consommation

Dépistage et prévention de la dénutrition chez la personne âgée (suite)

Mise en pratique d'une stratégie de prise en charge nutritionnelle

Travaux pratiques en groupe

Rôle des différents acteurs de soin

Travaux pratiques afin de définir les actions de chacun et leur coordination
Photographies

Le manger-main dans un projet d'équipe

Contexte
Indication
Rôle des acteurs de soin

Les pistes d'adaptation du manger-main en restauration collective

Produits texturants et liants
Déclinaisons des menus

Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :

Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeux de rôles..
Questionnaire de fin de formation
Evaluation de satisfaction

Profil du formateur

Nos formateurs et consultants sont choisis pour leurs expertises métiers et leurs compétences pédagogiques