

Prévenir et prendre en charge la dénutrition de la personne âgée

- **Prérequis :** Il n'y a pas de prérequis nécessaires pour cette formation
- **Public visé :** personnel soignant
- **Objectif de formation :** Prévenir, repérer les signes de la dénutrition et y remédier
- **Objectifs pédagogiques :**
 - Définir les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
 - Connaître les critères de diagnostic et repérer les signes de la dénutrition
 - Identifier les risques de la dénutrition chez la personne âgée
 - Prendre en charge la dénutrition, s'adapter aux situations particulières et mener un protocole de suivi de la dénutrition
- **Contenu**
 - ✚ Définir les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
 - Définition de la dénutrition et de la malnutrition
 - Les constats de la dénutrition chez la personne âgée (statistiques nationales, PNNS, santé publique)
 - Les besoins spécifiques de la personne âgée : besoins physiologiques et nutritionnels
 - ✚ Connaître les critères de diagnostic et repérer les signes de la dénutrition

Repérage des situations à risque au moyen de :

 - Courbe de poids, IMC, albuminémie
 - Enquête alimentaire ciblée
 - Utilisation de l'échelle de Blandford
 - Utilisation de MNA
 - ✚ Identifier les facteurs et les risques liés à la dénutrition
 - Les risques cutanés
 - Altération de la psychomotricité (fonte musculaire, risque de chute...)
 - Conséquences
 - ✚ Comprendre les critères de diagnostic en matière de dénutrition
 - Importance de l'observation et du travail en équipe
 - Le rôle de l'Agent de Soins ou de l'ASH
 - Le rôle de l'Aide-Soignant
 - Le rôle de l'Infirmier
 - Le rôle du médecin coordonnateur
 - Importance du mode de transmission de l'information

Programme de formation

- Les différents diagnostics de dénutrition
- ✚ Prendre en charge la dénutrition, s'adapter aux situations particulières et mener un protocole de suivi de la dénutrition
 - Favoriser les bonnes pratiques pour la prise des repas
 - Le service et la présentation du repas
 - L'installation du résident (service en chambre, à table)
 - Répondre aux situations particulières
 - Les troubles de la déglutition
 - Le refus alimentaire
 - Les troubles cognitifs (Alzheimer et maladies apparentées, déambulation...)
 - La prise en compte des goûts et des non goûts alimentaires
 - Adapter les prises en charge médicales en réponse à la dénutrition
 - Les textures
 - Utilisation de compléments alimentaires
 - Le manger main
 - Les aliments consommés debout
 - Mettre à jour le protocole de suivi de la dénutrition
- **Durée :** 7h (1 jour)
- **Lieu :** Caluire et Cuire
- **Méthodes pédagogiques :**
 - Apports théoriques
 - Cas pratiques
 - Quizz
 - Livret de formation distribué à l'ensemble des stagiaires
- **Modalités d'évaluation :**
 - QCM de fin de formation
- **Tarifs :** 300€ / stagiaire ou 1 100€ en intra
- **Modalités et délais d'accès :**
 - Inscription en ligne en cliquant sur le lien suivant :
 - Dates de la formation : **9 juin 2022. Inscriptions possibles jusqu'au 1^{er} juin 2022**
- **Accessibilité aux personnes handicapées :**

Pour tout d'aménagement lié à une situation d'handicap, veuillez contacter Aurélie Chevanse par mail a.chevanse@habitat-humanisme.org

- **Contacts :** Aurélie Chevanse, 04 27 82 66 04

Programme de formation

a.chevance@habitat-humanisme.org