

PRÉVENIR ET GÉRER LA DÉNUTRITION

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel soignant, l'ensemble du personnel chargé de la restauration et du service hôtelier

PRÉREQUIS

Accompagner la personne âgée au cours du repas

OBJECTIFS

- Repérer la dénutrition chez la personne âgée
- Identifier les personnes âgées à risque pour anticiper
- Mettre en place une stratégie alimentaire personnalisée
- Évaluer, prévenir et limiter les conséquences selon les situations cliniques particulières

MÉTHODE

- Apports théoriques et pratiques
- Utilisation des Outils MobiQual "Nutrition/dénutrition de la personne âgée"
- Séquences vidéo sur la relation d'aide au cours des repas
- Méthode participative et travail sur les représentations et préjugés (atelier en groupe)
- Exercices pratiques, cas cliniques pour une prise en main des outils d'évaluation de la dénutrition et de suivi alimentaire
- Jeux et photolangage
- Élaboration de fiches pratiques
- Mises en situation selon les métiers
- Ateliers coaching : que vais-je mettre en pratique ?
- Livret pédagogique

PROGRAMME

Vieillesse et dénutrition

- Effets de l'âge sur le statut nutritionnel
- Conséquences de la dénutrition - Mortalité - Dégradation de l'état de santé de la personne âgée - Fragilité et perte d'autonomie - Diminution de la qualité de vie

Prévention de la dénutrition

- Entretien de l'hygiène bucco-dentaire - Soins de bouche et dentaires - Entretien des prothèses dentaires
- Pour une prise en charge nutritionnelle efficace et adaptée - Besoins physiologiques et nutritionnels de la personne âgée - Apports nutritionnels conseillés selon le PNSS - Principaux nutriments macros/micros et leurs rôles essentiels - Composition corporelle - Adaptation du plan alimentaire et/ou menus - Compléments alimentaires et leurs classifications - Trucs et astuces pour enrichir l'alimentation
- Le repas, un moment-clé pour la personne âgée - Fonctions et qualité du repas - Importance du repas pour la personne âgée - Une organisation institutionnelle centrée sur les désirs et besoins de la personne âgée ; - L'importance de soigner la présentation des plats, la qualité gustative et l'environnement pour stimuler la prise alimentaire et favoriser la convivialité - La relation d'aide au cours du repas
- Maintien de l'activité physique

Dépistage de la dénutrition

- Repérage des situations à risque - Situations à risque sans lien avec l'âge - Situations à risque plus spécifiques à la personne âgée
- Méthodes et outils d'évaluation des résidents dénutris - Marqueurs anthropométriques, biologiques et immunologiques - Recommandations de la HAS - Changements psychologiques et corporels - Outils pratiques de diagnostic

Prise en charge de la dénutrition

- Traitement de la cause diagnostiquée - Traitement de la pathologie à l'origine de la dénutrition - Traitement des soins bucco-dentaires - Réévaluation de la pertinence des régimes et traitements médicamenteux - Mise en place de mesures de correction des facteurs sociaux et environnementaux
- Prise en charge nutritionnelle - Adopter une prise en charge nutritionnelle adaptée - Enrichir les apports énergétiques et hydriques - Évaluation des portions et surveillance alimentaire

Mise en place d'un dispositif de suivi en équipe

- Mise en œuvre d'une stratégie et d'un dispositif de suivi collectifs organisationnels et nutritionnels
- Acquérir le réflexe du signalement face à des situations difficiles ou répétées, un changement brutal de comportement ou de l'état de santé du résident
- Valoriser le travail en équipe pluridisciplinaire

La gestion des situations spécifiques

- Fausses routes
- Troubles de la déglutition
- Maladie d'Alzheimer et autres pathologies apparentées
- Refus alimentaire
- Fin de vie
- Régimes alimentaires

FORMATEUR

Diététicien ou cadre infirmier ou de santé

2 JOURS

Capitales régionales
et autres villes
2 550 €

