

Prévenir la dénutrition chez la personne âgée

Code produit : OPCN / Version : V1

FINALITES DE LA FORMATION

- Connaître les causes de la dénutrition
- Être capable d'évaluer et améliorer l'état nutritionnel et proposer un projet nutritionnel
- Améliorer la prise en charge et l'accompagnement de la personne âgée

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Permettre aux participants de :
- Améliorer les connaissances des participants sur les besoins alimentaires spécifiques aux personnes âgées
- Dépister, prévenir et agir dans le cadre d'une situation de dénutrition ou à risque de dénutrition.

PUBLIC CONCERNE/EMPLOI VISE

- Personnels paramédicaux : infirmiers, aides-soignants, kinésithérapeutes, diététiciens, psychomotricien

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Durée : 14 h / 2 jours

Type : Présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Pédagogie active favorisant l'interaction entre les participants et le formateur
- Alternance d'apports théoriques et d'échanges
- Analyse de pratique facilitant le questionnement des pratiques individuelles et de groupe avec suivi d'indicateurs
- Travail de réflexion en groupe ou sous-groupe
- Dégustation de produits de complémentation orale
- Mise en situation
- Présentation d'un film
- Exercices pratiques et jeux de rôles

Validation des acquis : Questionnaire d'évaluation des connaissances

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation,

Profil de l'intervenant : Diététicienne spécialisée en gérontologie

PROGRAMME

❖ MODULE 1

Grands principes de la nutrition

- Besoins énergétiques
- Besoins en nutriments, vitamines et minéraux

Aspect physiologique du vieillissement

- Besoins nutritionnels de la personne âgée
- Organisation pratique de l'alimentation de la PA
- Dentition, déglutition, hydratation...
- Situation clinique particulière, préparation colique, constipation, trouble de la déglutition, escarres, diabète, déshydratation...
- Les régimes (diabétique, sans sel, riche en fibres, hyperprotéiné...)

La dénutrition

- Définition
- Repérer, Dépister
- Evaluation de l'état nutritionnel
- Prendre en charge
- Complémentation orale :
 - Quand utiliser des compléments alimentaires ?
 - Lesquels ?
 - Pour qui ?

❖ MODULE 2

Renforcements des acquis à travers une vision globale de la prise en charge alimentaire de la personne âgée :

Approche sociologique de l'alimentation des personnes âgées

- La fonction symbolique du repas
- Sa place dans la journée
- Quel comportement adopté autour du repas de la personne âgée

Evaluation des connaissances

Exercices :

- Ø Élaboration de menu adapté à la personne âgée
- Ø Etude de cas de patient
- Ø Cas concret : écriture d'un projet nutritionnel
- Ø Exercices autour du calcul de l'IMC, lecture bilan biologique
- Ø Travail autour des repas de la journée : évaluer l'énergie, faut-il enrichir ? Quel enrichissement ?
- Ø Jeux de rôle : travail sensoriel, dégustation

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.