



## DECIMA FORMATION

<b>DURÉE</b>	7 heures, soit 1 jour
<b>FORMATEUR</b>	<b>Diététicienne</b>
<b>MOTS CLEFS</b>	NUTRITION / DENUTRITION / PERSONNE AGÉE
<b>TYPE</b>	INTER / INTRA (calendrier selon votre convenance)
<b>TARIF</b>	Nous consulter

# PRÉVENIR ET PRENDRE EN CHARGE LA DÉNUTRITION

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Appréhender les enjeux de l'alimentation en institution ; nutrition, dénutrition, malnutrition
- Comprendre les processus de vieillissement et leurs impacts sur la fonction alimentaire
- Evaluer les situations à risques de dénutrition et savoir adapter sa prise en charge

## PUBLIC CONCERNE ET EFFECTIF

Personnel soignant\* / minimum 4 à 10 participants maximum

\* Vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous organisions au mieux votre accueil et la formation.

## PRE REQUIS

Aucun

## PROGRAMME DE LA FORMATION

- Définitions et concepts : Alimentation, Nutrition, Dénutrition
  - o Les besoins énergétiques des personnes âgées
- Alimentation et vieillissement :
  - o Processus de vieillissement physiologique et corporel
  - o Rôle des polyopathologies, des handicaps...
  - o Effets de la médication
  - o Appétence au sucré
- La spirale de la dénutrition
  - o Les causes : modifications de la prise alimentaire, modifications métaboliques :
  - o Les situations à risque : facteurs psycho-socio-environnementaux, troubles de la déglutition, troubles bucco dentaires, troubles de la vision, affections aiguës, décompensation d'une pathologie chronique, traitements médicamenteux, syndromes démentiels, troubles psychiatriques
  - o Les conséquences : morbidité augmentée, augmentation risque de mortalité
- Evaluer les situations à risques de dénutrition et savoir adapter sa prise en charge
  - o Les outils d'évaluation : la surveillance du poids, l'IMC, le dosage des protéines plasmatiques, la surveillance clinique de l'état d'hydratation, la grille de surveillance alimentaire
  - o Le travail en équipe : recueil d'information

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

De manière interactive, la démarche pédagogique s'appuiera sur des temps d'échange concernant l'alimentation en institution et les problématiques que chacun rencontre. Ce temps d'échange prendra en compte les attentes des stagiaires, leurs préoccupations, leurs connaissances de la thématique.

L'équipe pédagogique apportera les connaissances nécessaires selon les besoins exprimés par les stagiaires et l'analyse de leurs pratiques.

## EVALUATION

Les acquis sont évalués soit par des mises en situation, ou des jeux de rôles, ou des quiz ou questionnaires, c'est-à-dire par une ou plusieurs modalités d'évaluation pendant la session.

Réalisation d'une enquête de satisfaction permettant de mesurer pour chacun des stagiaires l'atteinte des objectifs et la possibilité d'appliquer les savoir-faire et les savoir-être en situation réelle.

## VALIDATION DE LA FORMATION

Certificat de réalisation