

Démarche pédagogique

En présentiel : alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques : exposés, échanges d'expériences, débats et études de cas

Public ciblé / Pré requis

Agents de service hospitalier, agents de soins, aides hôtelières, AS, IDE, infirmières coordinatrices, diététiciens, AMP, éducateurs spécialisés, assistantes sociales, cadres de santé, psychologues, médecins, responsables restauration, agents de restauration, directeurs des achats et de la logistique...

Durée et délai d'accès

Le volume horaire : 21 heures, réparties sur 3 jours de 9h à 17h.
Les 2 premiers jours se déroulent à une semaine d'intervalle puis le 3ème jour s'effectue à distance (3 à 4 semaines).
Le calendrier des sessions est établi au moins 6 mois à l'avance

Intervenants

Médecin et diététicienne(s) de l'UDNC

Modalités

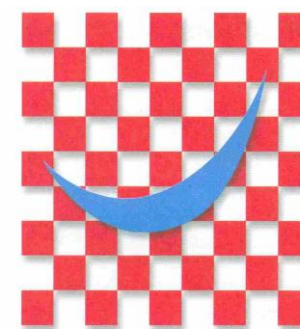
Formation en intra-établissement ou sur le site du CLAND-Sarthe

Pour les 3 jours de formation : 300 € par personne

Sur le site du Mans : l'établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, le contact initial avant prestation nous donne l'occasion d'étudier la possibilité de dérouler la prestation dans des situations de confort adaptées. Nous contacter au préalable pour analyser la faisabilité.

Nous contacter :

UDNC-CLAND Sarthe
Centre Médical Georges Coulon
40 rue Henry Delagénrière
72000 LE MANS
02 43 74 72 04
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr



Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départemental

CLAND - Sarthe

Formation

**L'alimentation :
un soin pour lutter
contre la dénutrition**

La **dénutrition en institution et à domicile** est une réalité.

Le CLAN Départemental de la Sarthe, à travers la formation qu'il propose sur le thème de **la dénutrition**, se réfère aux recommandations de la HAS, du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et de Santé Publique France.

L'alimentation dans les établissements de santé et à domicile est un facteur de confort et de santé. Elle participe à la prévention et à la prise en charge des problèmes nutritionnels dont la dénutrition.

Le statut nutritionnel est une composante majeure de l'état de santé d'un individu, il est encore trop souvent oublié lors de la prise en charge globale de la personne et particulièrement de la personne âgée.

En incitant à considérer l'alimentation comme un soin par une prise en charge précoce et globale de l'individu, il est possible d'agir efficacement sur la dénutrition.

Cette formation est destinée à l'ensemble des professionnels prenant en charge des patients/résidents dont des personnes âgées, sur le territoire de la Sarthe.

Elle vise à améliorer les connaissances et les pratiques dans le domaine de l'alimentation/nutrition et à considérer l'alimentation comme un soin dans la prévention et la prise en charge de la dénutrition.

Conflits d'intérêts : aucun conflit d'intérêt n'est identifié dans la conception et la mise en œuvre de cette formation.

Les objectifs de la formation

- 1- Comprendre la dénutrition et ses conséquences
- 2- Savoir repérer les personnes à risque de dénutrition
- 3- Connaître les moyens de dépistage simples, de prévention et réfléchir à leur mise en œuvre
- 4- Connaître certaines actions possibles à travers l'alimentation en fonction des besoins des patients/résidents
- 5- Repérer le rôle de chaque professionnel dans la prévention et la prise en charge de la dénutrition

Le programme

Qu'est-ce qu'une personne dénutrie ?

- ▶ Définition de la dénutrition
- ▶ Causes et facteurs de risques
- ▶ Conséquences de la dénutrition

Comment dépister une dénutrition ?

- ▶ Intérêt du dépistage
- ▶ Outils simples et pratiques
- ▶ Réflexion sur leur mise en œuvre

Réflexion sur la notion d'alimentation comme un élément de soin dans la prise en charge globale de la personne âgée :

- ▶ Analyse des différents paramètres influençant l'état nutritionnel de la personne
- ▶ Repérage des moyens d'interventions (de prévention et de prise en charge)
- ▶ Analyse du rôle et des liens entre tous les intervenants concernés (médicaux, soignants, paramédicaux, restauration ...)
- ▶ Sensibilisation sur l'adaptation de l'alimentation aux besoins et capacités de la personne
- ▶ Répondre aux questions des participants