

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 : 7 heures, réparties sur 1 journée.
Le calendrier des sessions est établi au moins 6 mois à l'avance

Intervenants

Diététicien.ne(s) de l'UDNC

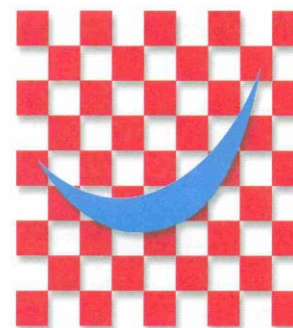
Modalités

Formation en intra-établissement ou sur le site du CLAND-Sarthe - 150 € par apprenant

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 Delagénère
72000 LE MANS
02 43 74 72 04
udnc.secretariat@fondation-gcoulon.fr



Comité
Liaison
Alimentation
Nutrition
Départemental

CLAND - Sarthe

Formation

« Alimentation personnes
âgées - Dénutrition -
Nutrisoin® »

Déclaration d'activité de la Fondation G. Coulon – CLAND-Sarthe N° 52720102272
Programme ANDPC 15951500001

Les objectifs de la formation

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 sanitaires et médico-sociaux 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. Quand le repas n'est pas totalement consommé, de nombreux éléments sont à considérer.

Cette formation est destinée à l'ensemble des professionnels prenant en charge des personnes à risque de dénutrition dont des personnes âgées.

Cette formation a pour but d'aider à mieux repérer les facteurs favorisant la non-consommation des repas afin de trouver des solutions adaptées pour lutter contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition.

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

→ Comprendre l'impact du vieillissement sur la prise alimentaire et sur l'état nutritionnel des personnes âgées

→ Revoir et approfondir ce qu'est une alimentation adaptée pour le public âgé

→ Connaître les risques nutritionnels chez la personne âgée : la dénutrition

→ Savoir repérer les facteurs favorisant la non-consommation des repas

→ Connaître et réfléchir sur les actions possibles à mettre en place face aux facteurs identifiés

Les thèmes abordés

▪ **Physiologie du vieillissement et impact sur la prise alimentaire et sur l'état nutritionnel**

- Etat bucco-dentaire
- Goût, odorat et autres fonctions sensorielles
- Appareil digestif
- Métabolismes
- Besoins nutritionnels

▪ **Alimentation adaptée : équilibre, stratégies alimentaires et diététiques**

- Couverture des besoins
- Equilibre
- Stratégies : enrichissement, textures...

▪ **Risques nutritionnels chez la personne âgée : dénutrition**

- Définitions
- Causes, conséquences et recommandations
- Actions possibles

▪ **Facteurs qui influencent la prise alimentaire : agir**

- Pistes pour favoriser la prise alimentaire
- Refus alimentaire
- Outil : Le Nutrisoin®