

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

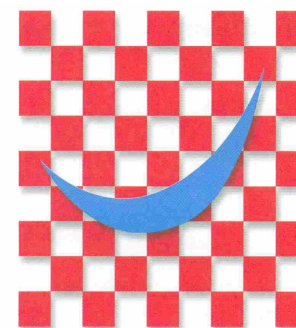
Formation en intra-établissement ou sur le site du CLAND-Sarthe - 150 € par apprenant

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

Le Nutrisoin® :
un outil pour réduire le
gaspillage alimentaire
et contrer 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 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, sur le territoire de la Sarthe.

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.

Les objectifs de la formation

- Connaître la dénutrition, ses causes et ses conséquences
 - Connaître le contexte sur les territoires concernant le gaspillage alimentaire
 - Définir les facteurs influençant la non-consommation totale du repas
 - Sensibiliser les professionnels à ces facteurs pour agir :
 - Facteurs liés aux repas
 - Facteurs liés à l'organisation des soins
 - Facteurs liés au patient
- En tenant compte du rôle de chacun et des actions à mettre en place
- Proposer un outil pour soutenir le patient/résident en tant qu'acteur de sa santé et permettre de tracer les facteurs impactant la prise alimentaire
 - Valoriser le travail des professionnels dans le repérage de ces facteurs en leur permettant d'évaluer la situation et de réfléchir à une meilleure prise en charge globale (nutritionnelle et autres) du patient/résident avec les acteurs de terrain

Les thèmes abordés

Dénutrition causes et conséquences

Gaspillage alimentaire : contexte national / local

Loi, rapport, charte et avis / Enquête DERAP

Point de vigilance : si le repas n'est pas consommé, est-ce seulement une question de quantité ?

Les facteurs impactant la non-consommation du repas

Les 3 grands groupes de facteurs et leurs impacts

Un outil, le « Nutrisoin® »

Objectifs

Utilisation

Intégration : prise en charge nutritionnelle / réduction du gaspillage alimentaire