

PROJET DE FORMATION

« La dénutrition »

SAS Re Source
Re Source - 30 Boulevard de Verdun - 76120 LE GRAND QUEVILLY - Tél. : 02 35 81 01 32
LE GRAND QUEVILLY

Contact SAS Re Source :
Votre correspondant organisationnel et pédagogique
Mme Viviane DOUBLET
Tél. 02 35 81 01 32
Port.

Date de création SAS Re Source : 1999



Public	Durée 2 Journée(s) soit 14 heures de formation.
Prérequis Aucun	Nombre de participants 12
	Nombre de groupes 1 groupe(s)
Lieu de la formation En vos locaux	Coût par groupe , ci-joint le devis ----- (tarif non soumis à la TVA, tout compris par groupe, frais pédagogiques et de déplacement inclus).
Intervenant(s), ci-joint le(s) CV au choix	

OBJECTIFS GLOBAUX ET OPÉRATIONNELS

Si la vie en communauté apporte un environnement plus adapté au grand âge, elle modifie profondément les relations de la personne âgée à la nourriture.

L'état de santé des résidents est étroitement lié à leur statut nutritionnel.

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

- de faire le point sur les connaissances actuelles en matières de troubles de la nutrition chez l'âgé,
- de sensibiliser le personnel à l'importance des apports alimentaires, de l'observation des comportements nutritionnels et de leurs effets sur la santé de la personne âgée,
- de comprendre les besoins physiques et psychologiques de la personne âgée en matière d'alimentation,
- d'être en capacité d'y répondre pour lui garantir sécurité et plaisir.

CONTENU

1) Comprendre les processus de vieillissement et leurs impacts sur la fonction alimentaire

- les modifications des fonctions digestives, les difficultés de mastication, les troubles physiologiques de la personne âgée, les changements de perception sensorielle, des habitudes alimentaires...
- la symbolique du repas : du repas chez soi au repas en collectivité, du manger tout seul au manger ensemble, les troubles de la fonction alimentaire et le grand âge ...
- le vieillissement et ses effets sur la psychologie de la symbolisation : manger pour vivre, vivre à quoi bon...malgré tout... pour survivre...
- le vieillissement et la perte de poids et de la masse musculaire, donc des réserves fonctionnelles nutritionnelles, alimentation et vieillissement, etc. ...

2) Apprendre à connaître les habitudes du résident afin de mieux répondre à ses besoins

- la réflexion sur les changements liés aux habitudes de l'institution,
- l'élaboration d'une fiche de goût et d'enquête alimentaire pour connaître les habitudes du nouveau résident,
- les besoins énergétiques et en micronutriments de la personne âgée : données récentes

- la classification et la qualité nutritionnelle des aliments, les équivalences alimentaires : comment les utiliser, les rythmes des repas, etc. ...

3) Identifier et évaluer les risques nutritionnels chez la personne âgée

- les risques nutritionnels et les carences fréquentes à éviter, les aliments à privilégier pour combattre dénutrition et décalcification, ...
- les moyens de favoriser l'hydratation, l'apport et les modes d'utilisation des boissons et aliments hyperprotidiques, ...
- l'enrichissement de l'alimentation : exemples de recettes,
- la surveillance du poids, la réflexion sur l'utilisation d'outils simples d'évaluation, l'observation au quotidien, etc. ...
- la dénutrition de la personne âgée : évaluation de l'état nutritionnel du sujet âgé, les techniques, dénutrition et pathologies en gériatrie,

4) Réfléchir sur les risques majorés de dénutrition chez la personne prenant des repas à texture modifiée

- définition des différentes textures et indications : la composition et la présentation du mixé, la prise en charge de la personne âgée ne pouvant manger seule, etc. ...
- la prise en charge des personnes désorientées, démentes, atteinte de la maladie d'Alzheimer,
- comprendre que le repas est un soin et évaluer la qualité de ce soin,
- la définition des indicateurs de satisfaction, l'évaluation de la qualité du « soin alimentation », ...

REFERENCES CLIENTS

- Centre Hospitalier du Mont DORE (63) Mme FERREROL
- Centre Hospitalier de Montluçon (03) Mme INFANTES
- Hôpital de Nogaro (32) Mme CAZALIS
- Centre Hospitalier de Beaucaire (30) Mme BATAILLIER 04 66 02 63 44
- Centre Hospitalier de Nogaro (32) Mme CAZALIS 05.62.08.85.02
- Centre Hospitalier de Lectoure (32) Mme REVEL 05 62 68 50 00
- Hôpital local Saint Anne à Jausiers (04) Direction des Ressources Humaines 04 92 80 74 20
- Centre Hospitalier Jacques Boutard de Saint Yrieix la Perche (87) Direction 05 55 75 75 75
- Maison de Retraite St Joseph à Mazamet (81) Mme DERLYN 05.63.61.02.08
- Centre Médical du Haut Venay (28) Mr. BOUCHER 02.32.58.00.94
- Maison d'Accueil Spécialisée de Guéret (23) Mr JC VARLET 05 55 52 49 21

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Supports de formation

EVALUATIONS

- Evaluation tout au long de la formation

Confidentialité

Le centre Re Source s'engage à respecter la confidentialité par rapport à toute information recueillie au cours de son intervention.

Propriété intellectuelle

Article L122-4 Loi 92-597 1992-07-01 annexe JORF 3 juillet 1992 Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par un art ou un procédé quelconque.