

Prévention de la dénutrition du résident

ORGANISATION

Présentiel

MOYENS

Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants.

Remise à chacun d'une documentation de soutien pédagogique.

DUREE

1 jour(s)

PUBLIC

IDE, AS, ASH et personnels de cuisine

PRE-REQUIS

Aucun

Une attestation de formation sera envoyée.

FORMATEUR

CONTEXTE

Notre alimentation joue un rôle essentiel sur notre qualité de vie et participe à notre bonne santé. De nombreux travaux ont mis en avant l'importance de l'aspect nutritionnel dans la prise en charge des personnes âgées. La dénutrition est à l'origine de nombreuses complications, source de morbidité, en particulier infectieuse et de dépendance qui, outre l'impact négatif sur le processus de bien être, sont synonymes de coûts supplémentaires pour les structures concernées.

C'est pourquoi la politique nutritionnelle en établissement de santé est devenue une priorité de santé publique. La prise en charge de l'état nutritionnel du patient/résident fait partie intégrante de la prise en charge et doit être considérée comme un soin à part entière.

De même, les EHPAD accueillent des résidents ayant des capacités d'alimentation différentes selon leurs pathologies et leur dépendance. Ils se doivent aujourd'hui d'adapter leur offre en matière de restauration afin de prévenir toute forme de dénutrition et préserver le plaisir de manger.

C'est dans ce cadre que se situe la formation proposée.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

OBJECTIFS GENERAUX

Cette formation vise à apporter les connaissances et méthodes nécessaires à l'amélioration de la prise en charge des patients à risques ou dénutris

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Expliquer les enjeux de l'alimentation chez la personne âgée
- Expliquer les mécanismes de la dénutrition
- Mettre en œuvre les principales recommandations en matière de prise en charge nutritionnelle des résidents en établissements de santé
- Identifier les situations à risque nutritionnel
- Identifier les moyens permettant d'optimiser la prise en charge du risque de dénutrition (évaluation, prévention, traitement)

DESCRIPTION / CONTENU

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes
- Evaluation préformation

CONTENU

RAPPELS SUR LE RAPPORT A LA NOURRITURE DE L'HUMAIN

- Satisfaire les 5 sens et pas seulement le goût
- L'alimentation comme lien social : partage, hospitalité, convivialité

L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES

- Les enjeux
- Les objectifs nutritionnels adaptés à la personne âgée

LA DENUTRITION

- Définition



- Lien avec la personne âgée
- Les conséquences de la dénutrition du sujet âgé : la Spirale de la dénutrition

LE RISQUE NUTRITIONNEL ET LA PRATIQUE SOIGNANTE

- Le dépistage de la dénutrition,
- L'évaluation des besoins nutritionnels,
- L'intégration dans le projet personnalisé
- L'éducation thérapeutique

-> *Présentation de différents outils et point sur l'existant*

PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DANS DES SITUATIONS PARTICULIÈRES

Recommandations HAS

- Personne en fin de vie
- Personne atteinte de la maladie d'Alzheimer
- Personne ayant des escarres
- Personne ayant des troubles de la déglutition
- Personne en situation de dépression

-> *Ateliers de pratique réflexive à partir de cas cliniques : exercices pour l'estimation des besoins, des apports et pour la correction des apports nutritionnels*

-> *Retours d'expériences : étayage autour de situations vécues*

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques, méthodologiques et réglementaires
- Analyse de pratiques, retours d'expériences
- Etudes de cas

MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation de la formation au regard des objectifs visés se fera à plusieurs niveaux :

EN DEBUT DE FORMATION

- Positionnement initial durant le tour de table et l'évaluation réalisée préformation

EN FIN DE FORMATION

- Évaluation de la satisfaction et des réactions des apprenants : au travers des tours de table et des questionnaires de satisfaction
- Évaluation des acquis : au travers de l'évaluation réalisée post formation et des mises en situation

APRES LA FORMATION

- Suivi à froid (questionnaire dans l'extranet, 3 mois après la formation) pour mesurer le transfert des acquis en situation professionnelle et l'impact sur les pratiques.