

NUTRITION-DENUTRITION : Alimentation de la personne âgée

CONTEXTE

« Du fait du vieillissement de la population et de l'allongement de la durée de vie, la proportion de personnes âgées ne cesse d'augmenter. Il est aujourd'hui reconnu que les facteurs nutritionnels ont un rôle prépondérant pour limiter la survenue de pathologies liées au vieillissement et à la perte d'autonomie. Or, la prévalence de la dénutrition est élevée atteignant 10% des personnes vivant à domicile, 40% en institution et jusqu'à 70% en hospitalisation.

COMPETENCES DEVELOPPEES ET CONTENU

CONSTAT ET CONTEXTE REGLEMENTAIRE

CONNAITRE LES EFFETS DE L'AGE SUR LE STATUT NUTRITIONNEL

Rappel sur les nutriments et leur rôle

Comprendre les effets du vieillissement (modification de la prise alimentaire, modification métabolique)

Besoins nutritionnels liés au vieillissement

REPERER LA DENUTRITION

Causes (facteurs favorisants, facteurs déclenchants, mécanisme « cercle vicieux »)

Conséquences (mortalité, fragilité, qualité de vie, perte d'autonomie)

Prévention (environnement du repas, texture adaptée, apports respectés)

Dépistage (repérer le risque, outil diagnostic)

PRENDRE EN CHARGE DES SITUATIONS PARTICULIERES

Alzheimer

Déshydratation

Trouble du transit

Pertinence d'un régime chez le sujet âgé.

METHODES ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques alternés avec des échanges questions-réponses

Etude d'exemples pris dans le quotidien des participants

Travail à partir de cas concrets

Extrait de film et échanges autour de la pratique professionnelle

Apports théoriques et échanges avec les participants

Livret de formation transmis

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Une salle adaptée à la formation

Un PC et un vidéoprojecteur

Diaporama, vidéo

Mises en situation

Matériel pédagogique

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Evaluation des acquis sous forme de QCM (questionnaires pré et post session, quizz intermédiaire)

Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table.

Une évaluation « à froid » sous forme de questionnaire sera envoyée un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires.

Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation.

Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

04 78 72 16 66 / cnacci@carrel.fr / www.carrel.fr

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

FINALITE :

Savoir accompagner la personne âgée afin de la maintenir en autonome et en santé le plus longtemps possible.

OBJECTIFS :

- Comprendre l'importance du maintien d'un bon état nutritionnel des personnes âgées
- Faire du repas un moment de plaisir partagé
- Identifier les signes de dénutrition
- Comprendre les motifs de la dénutrition
- Être capable d'apporter des réponses

PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel travaillant en institution du secteur social : EHPAD et établissements de santé

PREREQUIS :

Savoir lire et écrire

DATES :

Mardi 17 janvier et mardi 24 janvier 2023

DUREE : 2 jours (14 heures)

HORAIRE :

09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

LIEU :

119 rue Boileau - 69006 LYON

CONTROLE DE L'ASSIDUITE :

Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation.

COUT :

310€
Organisme non soumis à la TVA

INTERVENANTE :

Julie CORTIAL
Diététicienne- Nutritionniste en libéral
Formatrice en école d'aides-soignantes
et écoles d'infirmières

Formatrice conseil en restauration collective

DELAI D'ACCES : sous 48h avant l'ouverture effective de la formation

ACCESSIBILITE H+

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

CONTACT : Florence Petit fpetit@carrel.fr

Livret d'accueil [ici](#)

CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE