



DENUTRITION DE LA PERSONNE AGEE

PRÉVENTION ET STRATÉGIES DE PRISE EN CHARGE DE LA DÉNUTRITION DE LA PERSONNE AGEE

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Comprendre l'impact du vieillissement sur l'acte alimentaire
Identifier et prévenir la dénutrition du sujet âgé
Appliquer les différents moyens de prise en charge de la dénutrition

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et contextuels
Retours d'expérience et échanges réflexifs
Etudes de cas

INFORMATIONS ET TARIFS

Réf. : 16094
Type : sur site (intra)
Public : Tout soignant
Formateur : Nutritionniste
Durée : 1 à 2 jours (14 heures)
Groupe : jusqu'à 12 participants
Tarifs : Sur site : 1 400 € net* par groupe
Modalités : Evaluation des attentes du niveau en début de session
Evaluation des acquis
Questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
Attestation de formation
Accessibilité : Besoins spécifiques ou compensation handicap, nous contacter

* Exonération de TVA sur la formation.
Tarif net hors frais de déplacement du formateur.

PROGRAMME

INTRODUCTION

Définition, enjeux et conséquences
Santé publique: la situation en France

VIELLISSEMENT ET ALIMENTATION

Les effets de l'âge sur l'acte alimentaire
Les modifications du métabolisme, de l'appareil digestif
L'évolution des sens
Les besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs de la personne âgée

REPERAGE ET PREVENTION DE LA DENUTRITION

La détection des situations à risque
La surveillance du poids
Les facteurs favorisant
Les signes d'alerte
Les outils d'évaluation: MNA et échelle de Blandford
Les mesures préventives: hygiène buccodentaire. adaptation de l'alimentation, le temps repas, l'activité physique...

PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION

Diagnostic de la dénutrition (HAS 2019)
Nutrition orale, entérale, parentérale
Complémentation nutritionnelle orale (CNO)
Traitements médicamenteux
Surveillance et correction des facteurs de risques
Situations particulières: troubles de la déglutition, démences, régimes alimentaires, fin de vie...
L'équipe pluridisciplinaire: rôle et liens entre les différents professionnels