



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 TARIES -

Réf · 16094

rype: sur site (intra)

Public: Tout soignant

Formateur : Nutritionniste diététicienne

Durée: 2 jours (14 heures)

Groupe: jusqu'à 12 participants

Tarifs: Sur site: 2800 € net* par aroupe

Modalités: Evaluation des attentes du

Evaluation des acquis

Questionnaire de satisfaction

l'issue de la formation Attestation de formation

Accessibilité : Besoins spécifiques ou

compensation handicap, nous

contacter

PROGRAMME

INTRODUCTION

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

VIEILLISSEMENT 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

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