

PREVENTION ET PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION

Public concerné :

Equipe pluridisciplinaire

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 2 jours / Modulable selon besoin (cumulable avec la formation troubles de la déglutition)

Objectifs de la formation :

Compétence visée : S'approprier les critères et outils efficaces pour prévenir et prendre en charge la dénutrition chez les personnes à risque

• Aptitudes :

- Connaître les critères de référence en matière de dénutrition
- Dépister et prévenir les risques de dénutrition
- Développer les stratégies nutritionnelles pour l'établissement
- Repérer les situations à risque et adapter les accompagnements (plan d'actions)

Méthodes pédagogiques :

- Exposé du formateur, exercices pratiques.
- Utilisation de supports vidéo, Travail avec les participants sur les situations rencontrées au sein de l'établissement.
- Plan d'action pour l'établissement

Le programme : (N'hésitez pas à nous contacter, de manière à adapter ce programme au plus près de vos besoins ...)

1. La dénutrition chez les personnes à risque : points d'ancrage

- Malnutrition, Dénutrition : Définitions (prévalence, gravité, spirale de la dénutrition d'après Monique FERRY)
- Les signaux d'alerte
- Les effets métaboliques et sensoriels liés au vieillissement sur l'alimentation
- Besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs, augmentation des besoins par effet d'hypercatabolisme

2. Prévenir le risque de dénutrition

- Les grands principes
- La pyramide alimentaire et les proportions recommandées chez la personne à risque
- Recommandations de bonnes pratiques professionnelles de la Haute Autorité de Santé et repères PNNS
- L'importance de l'hygiène buccodentaire
- Les troubles de la déglutition.

3. Dépister le risque de dénutrition et développer les stratégies nutritionnelles

- Signaux d'alerte
- Outils diagnostics de référence (IMC, MNA, Echelle de Blandford, etc.)
- Indications et stratégie de la prise en charge nutritionnelle de la personne dénutrie
- Pistes d'améliorations pour favoriser la prise alimentaire du résident
 - o Adaptation des textures
 - o Adaptation de l'environnement et de la posture du professionnel
 - o Prise en considération des troubles psycho-comportementaux et refus de soin
- Alimentation et hydratation lors des accompagnements de fin de vie

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr



La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie : **Actions de Formation**

LISEK Formation Conseil
16, Lieu-dit La Râperie – 80340 PROYART
TEL 06 87 43 90 76 – Email : lisekformation@gmail.com

