



CLINIQUE POUR LA PERSONNE AGEE

Année : 2020, 2021

Lieu : Lyon

Alimentation et dénutrition des personnes âgées - FORMATION

Réf. : ECSPA13A



Compétences Visées

Répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées, savoir leur faire plaisir et prévenir le déséquilibre nutritionnel.

Objectifs, Contenus

Connaître le contexte de santé publique

- Les constats de la dénutrition chez les personnes âgées en France.
- Les repères du PNNS, Santé Publique France, SFNCM.

Prendre conscience des modifications du statut nutritionnel dans l'avancée en âge

- Les effets de l'âge sur le statut nutritionnel.
- Les modifications de la prise alimentaire et les modifications métaboliques.
- La malnutrition et la dénutrition : définitions.
- Les conséquences de la dénutrition.

Savoir mettre en place des mesures préventives de la dénutrition

- L'hygiène buccodentaire.
- L'équilibre, la variété et l'adaptation de l'alimentation.
- Le repas : plaisir et convivialité.
- Le maintien de l'activité physique.

Savoir repérer et dépister la dénutrition

- Le repérage des situations à risque.
- La courbe de poids, l'IMC.
- L'enquête alimentaire.
- L'évaluation des portions.
- Les goûts et réticences.
- Le MNA et l'échelle de Blandford.

Connaître les critères de référence en matière de dénutrition

- Le diagnostic de dénutrition (HAS novembre 2019).
- Le diagnostic étiologique des insuffisances d'apports.
- L'augmentation des besoins par hypercatabolisme.

Connaître les différentes prises en charge

- Le traitement de la cause diagnostiquée et autres pathologies sous-jacentes.
- La correction des facteurs de risques.
- La prise en charge nutritionnelle orale.
- La nutrition entérale.
- Les médicaments adjuvants.

Objectifs, Contenus (suite)

Connaître et repérer les situations particulières et savoir s'adapter

- Les troubles de la déglutition.
- La pratique au moment du repas : adaptations posturales et environnementales.
- L'adaptation des textures (guide de l'ANAP).
- La maladie d'Alzheimer : adaptation de l'environnement, attitudes des professionnels.
- Les aliments consommés debout, le « manger main ».
- Le refus alimentaire.
- L'alimentation et l'hydratation en fin de vie.
- Les régimes restrictifs.
- Les informations au résident et à la famille.



À DISTANCE

Soutenir les apprentissages

- La formation présentielle est enrichie de 6 modules e-learning d'une durée de 1h50, permettant un renforcement et un approfondissement des connaissances.

Personnes concernées

Tout professionnel de gérontologie.

Lyon 2020

Durée

2 jours + 2h15 (e-learning)

» du 28/09/2020 au 29/09/2020

Intervenant

PHILIS Mélissa

- Diététicienne en hospitalisation à domicile, nutrition artificielle et dénutrition

MASSOT Cédric

- Diplôme Universitaire Analyse Ergonomique du Travail Lyon 2
- Certification INRS Formateur PRAP 2S/IBC
- Directeur de restaurant
- Responsable formation, responsable HACCP
- [Voir son profil LinkedIn](#)

Prix

720 €

Lyon 2021

Durée

2 jours + 2h15 (e-learning)

» du 16/09/2021 au 17/09/2021

Intervenant

MASSOT Cédric

- Diplôme Universitaire Analyse Ergonomique du Travail Lyon 2
- Certification INRS Formateur PRAP 2S/IBC
- Directeur de restaurant
- Responsable formation, responsable HACCP
- [Voir son profil LinkedIn](#)

BENCHARIF Khadra

- Médecin gériatre
- Master 2 Gérontologie : encadrement et gestion des structures médicosociales
- Capacité en gériatrie
- Expérience de Direction d'EHPAD
- Responsable de domaine Gérontologie
- [Voir son profil LinkedIn](#)

Prix

740 €

Méthode

- Apports cognitifs.
- Cas pratiques.
- Analyse réflexive des pratiques.

Valeur ajoutée de la formation

La formation est organisée autour d'analyse des pratiques en lien avec les recommandations de bonnes pratiques de la HAS, SFGG et DGS. Elle développe une pédagogie active : ateliers basés sur les fiches pratiques (l'instant du repas, l'activité physique, l'hydratation...). Cette formation est enrichie d'un module e-learning d'une durée de 1h50.

Prérequis

» Aucun

Dispositif D'évaluation

L'évaluation sera réalisée selon plusieurs niveaux :

- **Au démarrage** : les attentes des participants seront recueillies par le formateur lors du lancement de la formation pour soutenir la confrontation au thème et à ses enjeux. Les acquis/les connaissances a priori seront évalués de manière autoformatrice, par l'intermédiaire d'un test de positionnement ou d'un quiz de connaissances.
- **En cours de formation** : les participants seront invités à autoévaluer leur progression à l'aide d'outils proposés par le formateur (test intermédiaire, QCM, questionnaire, exercice de reformulation, plan de progression personnalisé).
- **À l'issue de la formation** : la satisfaction des participants sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » remis aux participants. Il porte sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis.
- **À distance de la formation** : le participant pourra analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail, notamment dans le cadre de son entretien professionnel annuel, à l'aide des outils mis à disposition tout au long de la formation (plan d'action, préfiguration d'un plan d'amélioration des pratiques individuelles et collectives, grille de suivi personnalisé de mesure d'impact...).

À noter

Voir aussi

- [Dénutrition de la personne âgée \(e-learning DPC\)](#)
- [Prévention de la dénutrition](#)
- [Personnes âgées : les comprendre et en prendre soin](#)
- [PAERPA : parcours de santé des Personnes âgées En Risque de Perte d'Autonomie](#)