

Instant repas : prévenir la dénutrition

Repérer la dénutrition pour mieux la prévenir. Préserver un bon état nutritionnel pour limiter les pathologies liées au vieillissement et maintenir l'autonomie des résidents.

Objectifs :

- Connaître l'impact nutritionnel du vieillissement physiologique.
- Identifier les besoins alimentaires de la personne âgée pour garantir son équilibre alimentaire.
- Apprendre à repérer la dénutrition et la déshydratation du sujet âgé pour les prévenir et en limiter les conséquences.
- Apprendre à mettre en place une prise en charge réussie des repas en privilégiant le plaisir de manger.
- Définir les règles de bonnes pratiques pour les différents types de nutrition.
- Connaître les principales techniques de réévaluation dans le cadre d'une prise en charge globale de la personne âgée.

Public :

Professionnels travaillant en établissement.
Aucun prérequis.

Intervenant pressenti :

Infirmière.

Durée :

3 jours (18 heures)
1 fois 3 jours ou 2 jours + 1 jour

Module 1 - Appréhender les notions de base en matière d'équilibre alimentaire

- Les besoins nutritionnels du sujet âgé *versus* autres adultes.
- Le contexte de la santé publique ; composition et classification des aliments.
- L'organisation et la répartition des repas dans la journée.

Module 2 - Définir les besoins spécifiques des personnes âgées

- Vieillesse bucco-dentaire, perturbation du goût, vieillissement de l'appareil digestif.
- Impact sur les capacités digestives, diminution des sensations de faim et de soif.
- Moindre efficacité de transformation des aliments en énergie, inconfort digestif.

Module 3 - Comprendre les notions de dénutrition et de déshydratation

- Dénutrition : définition, facteurs de risque, recommandations HAS, le risque de spirale.
- Déshydratation : définition, mécanismes, causes, signes, classification de la déshydratation.

Module 4 - Mettre en place le dépistage chez la personne âgée

- Les outils d'évaluation du statut nutritionnel.
- La mission de l'équipe pluridisciplinaire et l'importance du projet personnalisé.
- Les critères diagnostiques de dénutrition selon l'HAS.

Module 5 - Prévenir la dénutrition par la qualité de la prise en charge hôtelière

- Le rapport du sujet âgé à l'alimentation.
- La prestation de restauration.
- La prise en compte des besoins spécifiques.

Module 6 - Organiser les modalités pratiques de la prise en charge

- Le rôle de l'équipe pluridisciplinaire et la transmission de l'information.
- La prise en charge et les moyens d'intervention face à la dénutrition protéino-énergétique.
- Les éléments de la prise en charge et les moyens d'intervention face à la déshydratation.

Module 7 - Élaborer un dispositif de prévention à partir de procédures et de pratiques adaptées au sein des Ehpad

- Situations particulières et recommandations de bonnes pratiques professionnelles : troubles de la déglutition, fin de vie, refus alimentaire, maladie d'Alzheimer, nutrition et Covid, le diabète, les escarres, la dépression, la convalescence...