

re Source

30 boulevard de Verdun
76120 LE GRAND QUEVILLY
Email : contact@re-source-consultants.com
Tel : +33235810132



RE SOURCE
CONSEIL & FORMATION

Prévention de la dénutrition et de la déshydratation

Si la vie en communauté apporte un environnement plus adapté au grand âge, elle modifie profondément les relations de la personne âgée à la nourriture. L'état de santé des patients et résidents est étroitement lié à leur statut nutritionnel.

Cette formation dispensée sur 2 jours aborde les impacts du vieillissement sur la nutrition des personnes âgées et la connaissance de leurs besoins. Elle vise à permettre une montée en compétences des professionnels afin d'adapter les apports nutritionnels des patients/résidents à leurs besoins physiques, psychologiques et sociaux. Ainsi il leurs sera possible d'identifier, d'évaluer et de prévenir les risques de dénutrition et de déshydratation et leurs conséquences.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Tout personnel soignant travaillant auprès des personnes âgées

Prérequis

- Aucun

Accessibilité et délais d'accès

Notre Référente handicap au sein de re Source est Viviane DOUBLET, directrice, contact@re-source-consultants.com

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- Faire le point sur les connaissances actuelles en matière de troubles de la nutrition chez la personne âgée
- Etre sensibilisé à l'importance des apports alimentaires, de l'observation des comportements nutritionnels et de leurs effets sur la santé de la personne âgée
- Comprendre les besoins physiques et psychologiques de la personne âgée en matière d'alimentation
- Développer la capacité de répondre à ces besoins en garantissant sécurité et plaisir
- Identifier, évaluer et prévenir les risques de dénutrition et de déshydratation et leurs conséquences

Contenu de la formation

- Comprendre les processus de vieillissement et leurs impacts sur la fonction alimentaire
 - Les modifications des fonctions digestives, les difficultés de mastication, les troubles physiologiques de la personne âgée, les changements de perception sensorielle et des habitudes alimentaires
 - La symbolique du repas : du repas chez soi au repas en collectivité, du manger tout seul au manger ensemble



- Le vieillissement et ses effets sur la psychologie de la symbolisation : manger pour vivre, vivre à quoi bon...malgré tout... pour survivre
- Le vieillissement et la perte de poids et de la masse musculaire, donc des réserves fonctionnelles nutritionnelles, alimentation et vieillissement
- Apprendre à connaître les habitudes du patient/résident afin de mieux répondre à ses besoins
 - La réflexion sur les changements liés aux habitudes de l'institution
 - L'élaboration d'une fiche de goût et d'enquête alimentaire pour connaître les habitudes du nouveau résident
 - Les besoins énergétiques et en micronutriments de la personne âgée : données récentes
 - La classification et la qualité nutritionnelle des aliments, les équivalences alimentaires : comment les utiliser, les rythmes des repas
- Identifier et évaluer les risques nutritionnels chez la personne âgée
 - Les risques nutritionnels et les carences fréquentes à éviter, les aliments à privilégier pour combattre la dénutrition et la déshydratation
 - Les moyens de favoriser l'hydratation, l'apport et les modes d'utilisation des boissons et aliments hyperprotidiques
 - L'enrichissement de l'alimentation : exemples de recettes
 - La surveillance du poids, la réflexion sur l'utilisation d'outils simples d'évaluation, l'observation au quotidien
 - La dénutrition de la personne âgée : évaluation de l'état nutritionnel du sujet âgé, les techniques, dénutrition et pathologies en gériatrie
- Réfléchir sur les risques majorés de dénutrition chez la personne prenant des repas à texture modifiée
 - Définition des différentes textures et indications : la composition et la présentation du mixé
 - La prise en charge de la personne âgée ne pouvant manger seule (personnes désorientées, démentes, atteinte de la maladie d'Alzheimer...)
 - La définition des indicateurs de satisfaction, l'évaluation de la qualité du « soin alimentation »

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Des formateurs experts : Nos formateurs sont des professionnels chevronnés dans leur domaine, dotés d'une expertise pratique et d'une passion pour l'enseignement.

Ressources pédagogiques et techniques

- Planification et organisation : avant le début de la formation, nous établissons un plan détaillé incluant le calendrier, les objectifs pédagogiques, et les ressources nécessaires.
- Prenant appui sur des situations pratiques, apports conceptuels des éléments théorico cliniques.
- Approche participative : encourager l'interaction et le partage d'expériences
- Travail en sous-groupes sur des situations pratiques : débats, réflexions et échanges collectifs
- Exercices sur table autour d'éléments de communication : mises en situations pratiques, jeux de rôles.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Auto-évaluation préalable : Avant le début de la formation, les stagiaires complètent un questionnaire d'auto-évaluation pour identifier leurs connaissances initiales et leurs attentes.
- Évaluation continue : Tout au long de la formation, les formateurs évaluent les connaissances et les compétences des stagiaires à travers des questions, des discussions et des exercices pratiques.
- Test de connaissances : À la fin de la formation, un test écrit ou pratique peut être administré pour mesurer les acquis des stagiaires.
- Retour d'expérience : Les stagiaires sont invités à partager leurs retours d'expérience et à évaluer la formation via un questionnaire de satisfaction. Cela permet d'identifier les points forts et les axes d'amélioration pour les sessions futures.
- Rapport de formation : Un rapport détaillé est rédigé à l'issue de la formation, incluant les résultats des évaluations et les observations des formateurs.
- Suivi des compétences : Les compétences acquises sont suivies dans le temps pour s'assurer de leur maintien et de leur application sur le terrain par l'envoi d'un questionnaire. Des sessions de rappel ou de perfectionnement peuvent être proposées si nécessaire.

Prix : 2600.00

re Source | 30 boulevard de Verdun LE GRAND QUEVILLY 76120 | Numéro SIRET : 42190965600058 |

Numéro de déclaration d'activité : 23760298976 (auprès du préfet de région de : Normandie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

re Source

30 boulevard de Verdun

76120 LE GRAND QUEVILLY

Email : contact@re-source-consultants.com

Tel : +33235810132



RE SOURCE

CONSEIL & FORMATION

re Source | 30 boulevard de Verdun LE GRAND QUEVILLY 76120 | Numéro SIRET : 42190965600058 |

Numéro de déclaration d'activité : 23760298976 (auprès du préfet de région de : Normandie)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.