

Les risques de dénutrition et de déshydratation chez les personnes âgées

Publics concernés :

- Diététiciens, Responsables de restauration, Personnels soignants, Personnels paramédicaux

Objectifs pédagogiques :

- Présenter les éléments essentiels de la prise en charge nutritionnelle des personnes âgées
- Appréhender les outils pour identifier les causes de la dénutrition, adapter les plans alimentaires et améliorer son système de restauration

2 jours

Horaires : de 09h00 à 17h00 (déjeuner pris en commun de 12h30 à 14h)

- **Définition et causes de la dénutrition**
 - Enjeux socio économiques et causes de la dénutrition :
 - Fréquence et analyse des causes
 - Dépistage : outils (MNA, IMC, NRI...)
 - Prévention
 - Traitement et stratégies mises en places
 - Conséquences médicale sur la qualité de vie
 - Pérennisation et éducation du patient

Les 12 signes d'alertes
- **Comment former et sensibiliser le personnel ?**
 - -Groupe de travail
 - -Kit de formation
 - -denutrition-formation.fr
- **Evaluer la dénutrition**
 - Utilisation d'indicateur
 - Conduite d'un CLAN dans le cadre d'un projet d'établissement
 - Fiche de surveillance alimentaire...
- **Coordination des acteurs, leurs missions**
 - Coordination des acteurs dans l'unité de soin pour la prise en charge nutritionnelle des patients.
 - Qui fait quoi ?
 - Missions infirmier, aide soignant, diététicien et médecin.
- **Démarche qualité et traçabilité**
 - -Démarche qualité dans l'unité de soins par rapport au repas
 - -Outils Référentiel APHP , HAS...
 - -Evaluation des actions : Enquête de prévalence, de satisfaction et évaluation des pratiques audits.
- **Cas pratique**
 - -Les apports nutritionnels conseillés chez le sujet âgé
 - -Adaptation du plan alimentaire et du plan de menu (en fonction des contraintes de production)
 - -Prise en compte des goûts, handicaps, implication des unités de production
- **Conclusion**

Evaluation de la session en fin de journée

Intervenant : **Sandrine GARCIA**, consultant formateur, expert CNEH