

Durée :

1 jour (7 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Les professionnels du secteur
sanitaire et médico-social.

Notre intervenant :

Diététicienne

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

340 € HT (408 € TTC)

**Renseignements et
inscriptions :**

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées.
- Permettre aux personnels d'identifier les causes de la dénutrition et ses conséquences chez la personne âgée.
- Savoir détecter les signaux d'alerte, maîtriser les moyens de prévention et connaître les techniques d'enrichissement des préparations pour adapter les repas aux besoins de la personne.
- Connaître les bonnes pratiques de soins dans le domaine de l'hydratation.
- Pouvoir mettre en pratique les connaissances théoriques.

**NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES
D'EVALUATION:**

Apports théoriques et pratiques à partir du vécu et de l'expérience des participants.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

- **1. Les effets de l'âge sur le statut nutritionnel**
 - La perte d'appétit : Les différentes dysrégulations
 - Les variations de poids
- **2. La dénutrition**
 - Dépistage : Les outils du diagnostic et les signaux d'alerte
 - Les moyens de prévention : Le plaisir du repas
 - La prise en charge : Les enrichissements, les équivalents possibles...
- **3. L'hydratation**
 - Recommandation : apport journalier et surveillance (outils et moyens)
 - Les situations à risques : Les fortes chaleurs, la déshydratation
 - Les autres sources d'hydratation que l'eau
- **4. Cas concrets apportés par les stagiaires et/ou la formatrice**