

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 : à déterminer

Dates : à déterminer

Horaires : à déterminer

Coût par participant :

360 € HT (432 € 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