

PUBLIC

Personnel soignant, personnel hôtelier, personnel de cuisine

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 journées / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise
Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS

COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00

contact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupes. • Quizz • Dégustations
- Etude de cas. • Propositions de grilles d'évaluation exploitables dans les établissements

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.

L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Prévention, dépistage et prise de la dénutrition

OBJECTIFS

- Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et savoir quels aliments privilégier
- Savoir adapter son discours et la présentation de l'assiette pour inciter le résident à manger

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Cerner le problème de la dénutrition

- Définition
- La prévalence, ses causes et ses conséquences
- Les recommandations

2/ Evaluer le niveau de dénutrition

- Connaître les signes cliniques et les situations à risque de dénutrition (La courbe de poids, IMC)
- Les habitudes alimentaires
- Les marqueurs biologiques
- Les principaux index nutritionnels en fonction des patients et leurs indicateurs

3/ Connaître les principes de prise en charge de l'équipe pluri disciplinaire

- Le rôle de chacun (de la prescription médicale à « l'assiette » du patient), qui est responsable et de quoi ?
- Concernant : la nutrition orale, la nutrition entérale, la nutrition parentérale

4/ Transmettre les informations sur l'état nutritionnel des patients

- Le recueil de données
- La traçabilité et les transmissions
- L'utilisation des supports de l'établissement