

**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**