A.N.F.G.

Association Loi 1901 - Organisme de formation enregistré sous le Numéro
91340613634 auprès du Préfet de Région Languedoc-Roussillon –
siret: 482 122 108 000 38 – ape: 913E
ZAC Parc Eurêka - 876 rue du Mas de Verchant - 34000 MONTPELLIER
04 67 20 84 42 – anfg@orange.fr – anfg34@orange.fr

STAGE : PRÉVENTION DE LA DÉNUTRITION ET ALIMENTATION EN GÉRONTOLOGIE

Objectif :

Connaître :

- l'alimentation et la prévention du vieillissement
- les besoins alimentaires des personnes âgées
- la prise en charge de la dénutrition

Agir :

- Informer efficacement les patients-résidents
- Amener les patients-résidents à amorcer des changements dans leur alimentation (par des techniques d'influence efficaces et conformes à l'éthique)

Programme :

Partie 1 : Alimentation et prévention du vieillissement

Nutrition : généralités

Protides, lipides, glucides, vitamines, minéraux et oligo-éléments

Groupes d'aliments

Les besoins alimentaires spécifiques

Les conséquences du vieillissement pathologique : (ostéoporose, maladies digestives, diabète, maladies cardio-vasculaires, escarres)

Conséquences nutritionnelles du vieillissement physiologique sur les plans :

Bucco-dentaire

Gustatif

Appareil digestif

Tolérance au glucose

Evolution du profil lipidique selon l'âge

Actualité dans la prise en charge des pathologies liées à l'alimentation : prévention et prise en charge : de l'ostéoporose, diabète, troubles du transit (sans résidus, riches en fibres), des escarres, Prise en charge des alimentations contrôlées en graisses

Partie 2 : Besoins alimentaires de la personne âgée

Apports nutritionnels conseillés (énergétiques et non-énergétiques)

Prévention de la dénutrition

Équilibre alimentaire (connaissance et répartition des aliments sur la journée)

Besoins en énergie et hydrique

Besoins en nutriments vitamines minéraux et oligo éléments

Du nutriment à l'aliment

Repères du PNNS et ses limites

Technique du plan alimentaire (définition et objectif)

Recommandations du GEM RCN*

Groupe d'Etude de Marché, Restauration Collective et Nutrition.

(Ce groupe a pour mission de rédiger des documents techniques, afin de faciliter les décisions des

marchés publics dans le domaine de l'agroalimentaire.)

Afin d'améliorer la qualité des repas servis en collectivité, le GEM/RCN publie des repères nutritionnels basés sur les recommandations du PNNS (Programme National Nutrition et Santé).

Partie 3 : Prise en charge de la dénutrition

Les causes exogènes et endogènes de la dénutrition

Les signes biologiques et cliniques

Dénutrition quelques chiffres

Causes et conséquences

Facteurs de risques de la dénutrition

Evaluation de l'état nutritionnel et ces outils

Signes cliniques et biologiques

Les paramètres essentiels dans le suivi nutritionnel

Rôle des nutriments

Place des différents groupes d'aliments

Les besoins des sujets dénutris

Actualités dans les prises en charge des pathologies liées à l'alimentation chez la personne âgée

Diabète

Dyslipidémies

Résidents porteurs d'escarres

Malnutrition et insuffisance

Alimentation et démences séniles

Prévention de l'ostéoporose

Stratégies nutritionnelles et place des compléments alimentaires

Stratégies nutritionnelles adaptées

Alimentation à texture modifiée

Aspect psychosocial de l'alimentation

Préférences et symbolique alimentaire

Troubles de conduites alimentaires chez les sujets âgés

Partie 4 : Agir auprès des patients Comment présenter efficacement les connaissances utiles aux patients

Quelles techniques pour les inciter à « modifier leurs habitudes »

Comment faire face aux objections

Quels documents de traçabilité à mettre en place

TARIFS

Formation inter-établissements : 485,00€ TTC / jour / personne

Formation intra-établissement : 1450,00€ / jour / groupe (10-12 personnes)