

Prévenir la dénutrition chez la personne âgée

Objectifs

La dénutrition est une pathologie fréquente chez la personne âgée. Toutes les études réalisées qu'1 / 4 des résidents d'Ehpad sont dénutris. Aussi, nutrition et prévention de la dénutrition sont au cœur des préoccupations des établissements (Ehpad, Fam, Mas, ...), des services (SAD, SSIAD ...) et des autorités de tutelle (ARS).

"Une culture de la dénutrition doit encore se généraliser au sein de l'Ehpad. Cela suppose une sensibilisation / formation des personnels soignants et non soignants à la dénutrition" (Rapport IGAS 2010).

Les objectifs opérationnels:

- Connaître le contexte réglementaire et les recommandations de l'ANESM/HAS
- Disposer des comptes rendus précis sur la physiopathologie de la personne âgée: évolution des besoins, des perturbations
- Connaître les causes et les conséquences de la dénutrition
- Maîtriser les principes de présentation des repas et des textures modifiées

Les plus de ce programme

2019 : 80% des stagiaires ont réussi l'examen de certification AFNOR

Formation réalisée en partenariat avec l'IRTS IDF

- **Pré requis pour se présenter à la certification** : avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle en entreprise ou en service à domicile (SSIAD, SAD) ou FAM / MAS.
- L'examen **AFNOR CERTIFICATION** (optionnel): L'évaluation (sous forme de QCM) se déroule en fin de 4ème journée de formation. Elle permet de devenir "carte individuelle".
- Préparation de l'examen: QCM, mises en situation et pratiques sont tout-à-fait suivies de la formation, afin de garantir un apprentissage régulier, et de revenir sur les notions si besoin
- Toutes les journées de formation sont obligatoires pour pouvoir se présenter à l'examen de certification.
- La formation est animée par un docteur en médecine.

Le renouvellement de la certification à 3 ans est effectué par un suivi documentaire de l'activité du certifié.

Il consiste à s'assurer du maintien et la mise à jour de ses connaissances et de ses compétences relevant du champ de la certification.

Pour assurer le renouvellement de son certificat, la personne certifiée doit démontrer que depuis sa dernière certification, elle :

A exercé dans un EHPAD et/ou SSIAD et/ou SAD et a bénéficié d'une formation de 2 jours sur l'un des thèmes du référentiel de compétences de la certification soit : • la physiopathologie de la personne âgée, • la dénutrition, • la restauration collective, • le contexte réglementaire et législatif ainsi que les politiques publiques sur le sujet

N'a pas fait l'objet de plaintes ou réclamations dans son activité de certifié.

Les pièces justifiant la satisfaction de ces critères (certificat de travail, attestation de formation...) devront être fournies à AFNOR Certification.

Deux mois avant l'échéance de sa certification, AFNOR Certification prendra contact avec le certifié pour lui proposer la phase de renouvellement.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

- **Rôles, missions, actions et responsabilités du référent**
- **Le contexte réglementaire et les recommandations**

La réglementation (Décret n ° 2012-144 du 30 janvier 2012), la stratégie de l'ANESM/HAS a pris en charge la dénutrition protéino-nutritionnel chez la personne âgée (Texte 2007), les recommandations de l'ANESM/HAS «Qualité de vie en

EHPAD », Le Programme National Nutrition Santé (PNNS 2011-2015), le guide MOBIQUAL, Les projets régionaux des ARS

- **Physiopathologie de la personne âgée**

Le vieillissement bucco-dentaire, La perturbation du goût, Le rôle de l'olfaction dans la nutrition, Les troubles de la déglutition, Le vieillissement de l'appareil digestif, Les besoins en eau et en énergie, Tolérance au glucose, Muscle et nutrition, La cachexie, Les vitamines et le rôle de la vitamine D, Les oligo-éléments et les minéraux, La nutrition et les os

- **La dénutrition**

Les différentes causes de dénutrition, Les conséquences de la dénutrition, Les outils de l'évaluation de l'état nutritionnel, Le diagnostic de la dénutrition, Les moyens pour agir quand la dénutrition est confirmée

- **La restauration collective**

Présentation des repas, Rôle de l'ergothérapeute, Cuisine mixte ou texture modifiée

- **La gestion de l'alerte**

Connaître le circuit d'alerte en cas de dénutrition

Public

Aide-soignant(e), aide médico-psychologique, auxiliaire de vie, ... et tout professionnel impliqué dans la nutrition des personnes accueillies.

Durée

4 jours : 2650€ par personne (coût de la certification en sus : 540€TTC). Le programme peut être réalisé en intra (sur devis).

Ville(s) / Date(s)

PARIS 2020 : 22/23 Septembre + 7/8 Octobre - Examen le 08 Octobre à 15h