Dépistage et prise en charge de la personne âgée dénutrie, coordination des acteurs pour la prise en charge

Organisation

Durée:

1 jour (7 heures)

Lieu:

Intra dans les locaux de l'établissement demandeur ou inter dans les locaux d'Axe Pro Formation, InnoPôle Provence, Route de Pelissanne 13300 Salon de Provence

Tarif

En session inter dans nos locaux: 250€/jour et par participant.
En session intra: nous consulter

Résultat obtenu:

Attestation de formation

Contact

04 90 55 97 91

a.picca@axe-pro.fr

Les personnes en situation de handicap, sont invitées à nous contacter pour envisager ensemble les aménagements pouvant être apportés au parcours de formation. Vous pouvez pour cela contacter la référente handicap Amandine PICCA par mail : a.picca@axe-pro.fr ou par téléphone : 04.90.17.00.72

Présentation

La dénutrition protéino-énergétique est un processus qui s'installe progressivement lorsque les apports nutritionnels ne permettent pas de couvrir les besoins de l'organisme. Elle est essentiellement due à deux grands mécanismes, une carence d'apport alimentaire et lorsque les dépenses énergétiques de l'organisme augmentent à l'occasion par exemple d'un syndrome infectieux, il s'agit alors d'hyper catabolisme. Ces deux causes sont presque toujours associées chez la personne âgée ce qui explique la rapidité d'installation de la dénutrition.

Pour toutes ces raisons, il est fondamental de prévenir l'installation de cette spirale de la dénutrition en dépistant les personnes « à risque » et en mettant en place une prise en charge adaptée comme le recommande la Haute Autorité de Santé (HAS) dans son rapport de juillet 2007.

Objectifs

- Permettre aux soignants et aux cuisiniers de prendre conscience des modifications physiologiques liées au vieillissement
- Connaître les causes de la dénutrition
- Repérer les situations à risques
- Connaître les outils de dépistage et maîtriser leur utilisation
- Adopter un positionnement professionnel et responsable en formalisant le dépistage et la prise en charge
- Organiser la prise en charge pratique
- Favoriser la communication entre le personnel soignant et la cuisine
- Connaître les possibilités de traitement et mettre en place un arbre décisionnel adapté à votre établissement.

Public concerné

Tout professionnel exerçant son activité auprès des personnes dépendantes, âgées, handicapées (Personnel de cuisine, Infirmières, Aides Soignantes, AMP, ASG, ASH)

Pré-requis

Aucun

Délais d'accès

15 jours avant le début de la session

Profil Intervenant

Diététicienne

Formation - Conseil Accompagnement
www.axe-pro.fr

Innopôle Provence,
Route de Pelissane
13300 Salon de Provence
Tél.: 04-90-55-97-91
Courriel : **contact@axe-pro.fr**

Organisme de formation
déclaré sous le
N° 93 130 722 413
Cet enregristrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Habilitation ANESM
N° H2011-07-779
Organisme de Développement Professionnel Continu (DPC)

Version du document
30 janvier 2026

Contenu du programme

- Ouverture de la session
- Présentation de l'intervenant, des participants et du thème
- Brainstorming sur la dénutrition
- Pré-test

- Permettre aux soignants et aux cuisiniers de prendre conscience des modifications physiologiques liées au vieillissement
  - Rappel sur les modifications inhérentes au vieillissement de la personne âgée et leurs conséquences sur l'état nutritionnel

- Repérer les situations à risques
  - Problèmes de dentition
  - Troubles de la mastication et/ou déglutition
  - Modification de la composition corporelle
  - Altération du goût
  - Influence de l'état psychologique

- Connaître les outils de dépistage et maîtriser leur utilisation
  - Echelle d'évaluation de la taille, disque IMC, MNA

- Adopter un positionnement professionnel et responsable en formalisant le dépistage et la prise en charge
  - Dépistage systématique à l'entrée du nouveau résident
  - Fiche de suivi nutritionnel
  - Suivi des pesées et des données anthropométriques
  - Bilan des ingestas

- Organiser la prise en charge pratique
  - Rappel Les traitements médicamenteux
  - Les compléments nutritionnels oraux
  - L'enrichissement naturel en cuisine

- Favoriser la communication soignant/cuisine
  - Mettre en place les outils de communication adaptés à votre établissement pour permettre une prise en charge optimale des résidents

- Bilan de fin de session /Questions/Réponses /Evaluation de la formation/Evaluation du transfert des connaissances /Tour de table et expression libre/Expression orale des objectifs de chacun à l'issue de la formation