

## Dénutrition et déshydratation

### Objectifs

- Apporter les connaissances nécessaires aux professionnels sur la dénutrition et la déshydratation afin de les prévenir
- Connaître les effets du vieillissement
- Réfléchir ensemble sur les conduites à tenir

### Axes essentiels

#### *Matin*

---

- Introduction
- Hydratation et déshydratation
  - Définition
  - Signes cliniques
  - Conduites à tenir
- Hypothermie et hyperthermie
  - Définition
  - Signes cliniques
  - Conduites à tenir
- Dénutrition
  - Définition
  - Causes spécifiques
  - Principaux signes d'alerte
- Prévention de la dénutrition
  - Effets du vieillissement sur la nutrition
  - Rappels diététiques et repères de consommation pour une alimentation équilibrée
  - Faire du repas un moment agréable
  - Les régimes restrictifs
  - L'hygiène bucco-dentaire
  - Le maintien de l'activité physique

#### *Après-midi*

---

- Conséquences, évaluation et prise en charge de la dénutrition
  - La spirale de la dénutrition
  - Les outils d'évaluation
  - La prise en charge de la dénutrition
    - Enquête alimentaire
    - Traitement de la cause
    - Prise en charge institutionnelle



- Suivi de l'état nutritionnel
- Les troubles de la déglutition
- Les aides au quotidien
  - L'aide au repas
  - Les aides techniques
  - Les textures adaptées
- Dénutrition et maladie d'Alzheimer : une attention particulière

**Déroulé et séquençage :**

Séquençage envisagé par demi-journée ; toutefois, il peut s'adapter en fonction des besoins des stagiaires et des cas pratiques abordés

**Méthodes**

- Exposé théorique (diaporama)
- Cas pratiques
- Exemple de menus
- Présentation et compréhension de divers outils : MNA, PNNS, Echelle de Blandford, Repères nutritionnels...
- Extraits vidéo (Mobiquat)

**Pré-requis**

Aucun

**Support pédagogique**

Il sera laissé à chaque participant un dossier pédagogique contenant la copie des supports utilisés par l'intervenant.

**Modalités d'évaluation**

La mesure de l'impact des programmes proposés aux professionnels de santé s'évalue au travers de deux outils :

- un quizz « Vrai / Faux » pour tester les connaissances des stagiaires en amont et en aval de la formation.
- un questionnaire de satisfaction, reprenant les critères et les indicateurs suivants :
  - L'intérêt et l'appréciation générale de la formation
  - La réponse aux attentes du stagiaire
  - L'adaptation des exemples aux situations concrètes et à la réalité professionnelle des stagiaires
  - Appréciation du temps de parole laissé aux stagiaires
  - Appréciation des qualités pédagogiques du formateur

**Public concerné**

Ensemble des professionnels intervenant auprès des personnes âgées (à domicile), quels que soient la fonction et le niveau hiérarchique tant il est important que tous les acteurs de la prise en charge entendent le même message et qu'ils puissent échanger en un lieu neutre.



Personnes en situation de handicap : nous consulter.

## **Calendrier**

**Mardi 12 avril 2022**

## **Durée**

1 journée de 7 heures, de 9 h à 17 h.

## **Lieu de réalisation**

PHILIANCE  
37 rue Michel-Ange  
91000 Evry-Courcouronnes

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

## **Intervenants**

Les profils retenus pour ces interventions sont des diététiciennes ou cadres infirmiers, ayant une pratique auprès des personnes âgées et une expérience confirmée dans l'animation de formations.