



UNCATEGORIZED



LA DÉNUTRITION

RÉSULTATS DE NOS STAGIAIRES

Taux de satisfaction de nos stagiaires pour l'année 2023 : 95,74 % (93,13 % en 2022)

- Pour le 2^{ème} semestre 2023 : 95,52 %
- Pour le 1^{er} semestre 2023 : 95,95 %

Si vous désirez des informations complémentaires, vous pouvez contacter le service communication ALAJI : Contact-formations@alaji.fr

PRE-REQUIS

Aucun

OBJECTIFS

- Acquérir les bases facilitant l'identification des besoins nutritionnels des patients.
- Suivre le régime alimentaire des patients en tenant compte des préconisations des médecins et de la typologie des patients.
- Identifier les risques de malnutrition ou de dénutrition.
- Participer à l'amélioration de l'offre alimentaire propice aux patients.

CONTENU DE LA FORMATION

Les besoins et apports nutritionnels conseillés pour le patient âgé en fonction de sa pathologie et des recommandations du nutritionniste, du médecin

- Les apports nutritionnels conseillés par jour (ANC) ou les apports en nutriments journaliers conseillés
- Les besoins nutritionnels journaliers ou apports nutritionnels conseillés (ANC) : chez la femme, chez l'homme
- Les besoins en nutriments par jour : définir les principaux nutriments (les glucides, les protéines, les lipides, les vitamines, le calcium), définir les besoins journaliers pour chaque nutriment (équivalence entre cal et g), importance de l'apport hydrique journalier

Les principaux groupes d'aliments

- Définir les différents groupes d'aliments (la part des nutriments dans ces différents groupes)
- Exemples d'équivalences pratiques : à quelle quantité de nutriment correspond une certaine quantité d'aliments (en g) ?
- Rappel sur l'importance d'un apport hydrique journalier

Adapter le régime alimentaire en fonction de la typologie du patient

- Particularité physiologique, pathologique, vieillissement et les conséquences sur la nutrition et l'alimentation
- Les facteurs psychologiques, sociaux, environnementaux et leurs conséquences sur l'alimentation du patient
- Importance d'une collaboration entre le pôle soignant, le pôle restauration et le pôle économie au sein de la clinique : le CLAN (comité de liaison alimentation et nutrition)

Le risque de la malnutrition ou de dénutrition

- Comment évaluer l'état nutritionnel d'un patient ?
- Analyse et interprétation des résultats en concertation avec le pôle restauration et le pôle économie
- Mise en place d'une fiche de suivi alimentaire (si nécessaire) avec élaboration de régimes « plus riches »
- Études de cas réalisées sur la base de situations vécues par les soignants

L'offre alimentaire

- Faire plaisir, développer l'appétit
- Adéquation entre le respect de « La règle d'or » des proportions (4 G, 2 P et 1 L) pour chaque repas et les besoins nutritionnels journaliers recommandés (rappel des principaux groupes d'aliments et équivalence entre g de nutriments et g d'aliments)
- La structure des repas
- Exemples de repas
- De retour à domicile, quelques conseils à la famille (hygiène, vaisselles adaptées,

organisation, suivi par un professionnel de santé...)

DURÉE

2 à 3 jours.

METHODES MOBILISÉES

- Formation en présentiel et présentiel enrichi
- Activités individuelles, en ateliers et en sous-groupes
- Formateurs professionnels issus des métiers du sanitaire et social

MODALITÉ D'EVALUATION

- Évaluations formatives
- Évaluations sommatives
- Attestation de fin de formation et de compétences remise à chaque participant

MODALITÉ ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Prise de contact avec un chargé de développement
- Établissement d'une convention de formation et Inscription sur l'action concernée

Pour connaître et accéder à nos sites de

formations, possibilités d'hébergements et de restauration :

<https://alaji.fr/category/sites-de-formation/>

ALAJI

CONTACTS

 03.83.58.18.28

 <https://www.alaji.fr/contact/>

ACCESSIBLE AUX PERSONNES À MOBILITÉ REDUITE

L'ensemble de nos locaux et de nos formations sont accessibles aux PSH. Les modalités de l'aménagement du parcours de formation seront définies lors d'un entretien avec le référent handicap d'Alaji.

TARIF

- Tarif individuel indicatif de 196 € à 294 € net de taxes, nous consulter pour un devis précis
- En inter et en intra : nous consulter

DERNIÈRE MISE À JOUR

16/05/2024

