

Nutrition & Prévention de la dénutrition

Identifier, prévenir et accompagner la dénutrition en établissement médico-social — évaluation nutritionnelle, alimentation adaptée et rôle des professionnels

RISQ OF — contact@risq-of.fr | risq-of.fr | Référentiel National Qualité — démarche Qualiopi en cours

7 heures	1 jour	Présentiel	4 à 15 pers.	Attestation	Sur devis
DURÉE	FORMAT	MODALITÉ	GRUPE	SANCTION	TARIF

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 1 Comprendre les enjeux de la nutrition chez les personnes âgées et vulnérables
- 2 Identifier les signes de dénutrition et les facteurs de risque associés
- 3 Utiliser les outils d'évaluation nutritionnelle — MNA, poids, IMC, ingesta
- 4 Mettre en place des actions de prévention et d'enrichissement alimentaire
- 5 Travailler en équipe pluridisciplinaire autour du projet alimentaire individualisé

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public visé

- › Aides-soignants, AES, AMP, ASH
- › Infirmiers, cadres de santé
- › Agents de restauration et cuisiniers
- › Animateurs et auxiliaires de vie
- › Tout professionnel d'EHPAD, MAS, FAM, SSIAD, SAAD

Prérequis obligatoire

- › Aucun prérequis pédagogique
- › Exercer auprès de personnes âgées ou vulnérables
- › Adaptation handicap : contact@risq-of.fr

PROGRAMME DÉTAILLÉ — 4 MODULES

1 Nutrition et dénutrition — fondamentaux

2h Théorie

- › Les besoins nutritionnels du sujet âgé — macronutriments, micronutriments, hydratation
- › Définition de la dénutrition — critères HAS 2021, prévalence en EHPAD
- › Les conséquences — chutes, escarres, hospitalisations, perte d'autonomie
- › Les facteurs de risque — pathologies, médicaments, isolement, troubles cognitifs
- › Cadre réglementaire — recommandations HAS, PNNS, stratégie nationale nutrition-santé

2 Dépister et évaluer la dénutrition

1h Théorie • 1h Pratique

- › Les outils de dépistage — MNA, MNA-SF, NRS-2002
- › La surveillance du poids — technique, fréquence et seuils d'alerte
- › Évaluation des ingesta — observation, quantification et traçabilité
- › Les signes cliniques à observer — fonte musculaire, peau, cheveux, plaies
- › Atelier pratique — calcul IMC et utilisation du MNA en situation

3 Prévenir et traiter la dénutrition

2h Pratique

- › L'enrichissement alimentaire — fromage, crème, œuf, poudre de lait, compléments
- › L'adaptation des textures — normal, mixé, haché, lisse, liquide épaissi
- › L'environnement du repas — installation, aide au repas, convivialité
- › Les compléments nutritionnels oraux (CNO) — indications et mise en pratique
- › Cas pratiques — construction de menus enrichis et adaptés

4 Projet alimentaire et travail en équipe

30min Théorie • 30min Évaluation

- › Le projet alimentaire individualisé — construction et suivi en équipe
- › Les transmissions ciblées — IDE, diététicien, médecin, familles
- › Les fiches de surveillance nutritionnelle — renseignement et utilisation
- › Quiz de validation des acquis et remise des attestations

ÉVALUATION

- › Avant — Questionnaire de positionnement
- › Pendant — Ateliers MNA et menus enrichis
- › Après — Quiz + plan d'action individuel

SANCTION

- › Attestation de formation individuelle
- › Fiche mémo — enrichissement et textures
- › Feuilles d'émargement

MÉTHODES

- › Apports théoriques et recommandations HAS
- › Ateliers pratiques MNA et menus
- › Études de cas issues du terrain
- › Groupes de 4 à 15 personnes

DÉLAI & LIEU

- › 2 à 4 semaines après convention signée
- › Intra-établissement ou inter
- › Frais de déplacement au départ de Chelles (77500)

FINANCEMENT

- › OPCO Santé — accord de branche
- › Plan de développement des compétences
- › CPF — sous réserve éligibilité
- › Fonds propres établissement

ACCESSIBILITÉ

- › Aucun prérequis physique.
Référénte handicap : Samira Adada — contact@risq-of.fr

Renforcer la culture nutrition dans votre établissement ?

Devis gratuit sous 24h — audit de besoins offert.

Réserver mon audit gratuit — 30 min

risq-of.fr | contact@risq-of.fr