

Nutrition et maladie d'Alzheimer

PRÉSENTATION

Mieux appréhender la démarche de soins nutritionnelle pour les personnes atteintes de maladie d'Alzheimer (spécificités de l'acte alimentaire, les étapes du repas, le "Manger main", le refus alimentaire, la déglutition chez les personnes âgées...)

Publics et conditions d'accès

• Tous les professionnels impliqués dans le domaine de la santé, de la prévention, de l'alimentation : médecins, cadres de santé, infirmiers, diététiciens, aides-soignants, chefs de projet, chargés de prévention ... Les professionnels travaillant dans le secteur hospitalier, en institution, en collectivité locale ou territoriale ou en libéral.

Objectifs

- Reconnaître la maladie d'Alzheimer, ses effets et ses comportements.
- Connaître les causes, les conséquences et les mécanismes de la dénutrition chez les personnes âgées.
- Assurer un dépistage, une prévention et une prise en charge optimale.
- Savoir identifier les caractéristiques des malades d'Alzheimer du point de vue de l'alimentation.
- Connaître la physiopathologie de la déglutition et du refus alimentaire chez les personnes âgées.
- Gérer la prise en charge des patients ayant des troubles de la déglutition ou refusant de se nourrir.
- Mener une réflexion de la prise en charge alimentaire du malade atteint d'Alzheimer.

Voir aussi les formations aux métiers de

Médiateur de santé
Gestionnaire d'établissement de santé

Voir aussi les formations en

Santé : pratiques
Nutrition

PROGRAMME

Programme

Jour 1 : Personnes âgées et maladie d'Alzheimer

- Maladie d'Alzheimer : diagnostic de la pathologie d'Alzheimer, effets de la maladie sur les activités de la vie quotidienne, regard de la société sur la maladie d'Alzheimer.
- Autres démences, diagnostic différentiel.
- Besoins de la personne âgée démente.

Jour 2 : Démarche de soin nutritionnelle et maladie d'Alzheimer

- Spécificités de l'acte alimentaire chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.
- Étapes du repas : l'avant-repas, l'installation, l'attente, le lieu, le temps, le déroulement, la convivialité, la nourriture, la digestion ...
- Spécificités du manger-main.
- Repas adaptés pour les personnes atteintes d'Alzheimer et les différences.
- Place du repas entre la personne atteinte d'Alzheimer et la famille.
- Posture des soignants vis-à-vis de la personne et de son alimentation.
- Importance de l'aide des ateliers thérapeutiques pour le patient et pour le soignant.

Jour 3 : Refus alimentaire

- Refus de manger chez le patient âgé hospitalisé : causes, conséquences, prises en charge.
- Démarches susceptibles de favoriser la relation au repas et le rôle du soignant.

Déglutition chez les personnes âgées

- Physiologie de la déglutition chez la personne âgée.
- Stratégies de prise en charge des troubles de la déglutition : indications adaptées.

Méthodologie et outils

- Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
- Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
- Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
- Études de cas cliniques.

INFORMATIONS PRATIQUES

Centre(s) d'enseignement

Centre Cnam Paris

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

Agrandir le plan

Session(s)

du 17 décembre 2019 au 19 décembre 2019

du 16 décembre 2020 au 18 décembre 2020

du 15 décembre 2021 au 17 décembre 2021

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Code Stage : SANT09

Tarifs

1 050 euros TTC

Nombre d'heures

21

17 décembre 2019 - 19 décembre 2019

Session(s)

17, 18 et 19 décembre 2019

16, 17 et 18 décembre 2020

15, 16 et 17 décembre 2021

>>> S'inscrire <<<

