

>> Soins relationnels et modalités d'accompagnement

Formation n°5. Nutrition et repas servis aux patients/résidents - Personnel soignant



Orientation

Contribuer à l'amélioration de l'état nutritionnel des patients et des résidents en s'impliquant dans le dépistage et le diagnostic précoce de la dénutrition.

Constat

20 à 40 % des patients sont dénutris à leur entrée à l'hôpital. De nombreuses études montrent que la dénutrition s'aggrave pendant le séjour hospitalier. La morbidité et la mortalité, quelle que soit l'infection, sont directement liées à l'état nutritionnel des patients. Ces études montrent que la dénutrition entraîne une augmentation de la Durée Moyenne de Séjour et le coût de l'hospitalisation.

- La dénutrition est un problème multifactoriel, à la fois cause et conséquence de pathologies.
- A l'horizon 2010, le nombre de personnes dépendantes est évalué à 1,5 million.
- Ces dernières étant particulièrement confrontées au risque de dénutrition, il est essentiel d'intégrer dès aujourd'hui la prévention et la prise en charge de ce phénomène dans le projet de soin.

Objectifs pédagogiques

- Développer une connaissance de base, sur l'alimentation, comme un soin spécifique, pour toute personne hospitalisée ou accueillie en long séjour.
- Définir la dénutrition et les facteurs la favorisant.
- S'impliquer dans une démarche de prévention et de repérage précoce de la dénutrition.
- Situer son rôle en tant qu'acteur de la prise en charge de la dénutrition.
- Optimiser la prise en charge et la qualité des soins dispensés aux personnes hospitalisées, ou accueillies en long séjour, au cours du repas.

Acquisition et perfectionnement des connaissances

1ère séquence : accueil prétest et débriefing

2ème séquence : équilibre alimentaire

3ème séquence : régimes existants au CH Somain

4ème séquence : les textures modifiées

Public et prérequis

Personnel soignant : aide-soignante, infirmière

Compétences visées

Dépister, évaluer et connaître les principes de prise en charge d'un patient ou résident dénutri.

Durée

3 heures

Intervenants

- Mme DAILLY : IDE
- Mme BALY : Diététicienne

Mode

- Présentiel
- Evaluation des connaissances à l'aide d'un quiz suivi d'un débriefing
- L'acquisition des connaissances s'effectue par des exposés, étude de cas, vidéo issue du programme Mobiquat

La phase d'analyse des pratiques se fait en deux temps :

- Exposé selon la méthode interrogative
- Post test

Moyens mis en œuvre

- Analyse comparative des résultats des questionnaires
- Powerpoint
- Pourcentage de personnels formés par services différents
- Utilisation des indicateurs des IPAQSS
- Représentations graphiques

5ème séquence : la dénutrition (utilisation mallettes Mobiquial nutrition/ dénutrition)

- Définition
- Situation à risque
- Diagnostic
- Prise en charge

6ème séquence : Les fiches pratiques (mallette Mobiquial nutrition / dénutrition)

- Alimentation et maladie d'Alzheimer (utilisation mallette maladie d'Alzheimer et maladie apparentés diapo 6 et diapo 10 partie troubles du comportement alimentaire)
- L'aide au repas
- Le refus alimentaire

7ème séquence : vidéo aide au repas

8ème séquence : étude de cas

9ème séquence : post test

Sortie de formation et suivi

Remise d'un guide diététique

Tracabilité

Emargement de la participation au programme.

Bilan individuel d'activité