

Le refus alimentaire



Le refus alimentaire



Orientation / Classification :

Orientation : Accompagnement en EHPAD, Hôpitaux et/ou à domicile



Public concerné :

EHPAD, HÔPITAUX, aides-soignants, infirmiers, agents de service hospitalier, psychologues, aides à domicile, toutes personnes concernées par la fin de vie



Durée :

2 jours (14h)



Tarif :

390€



Format :

- Maximum 12 participants
- Minimum 8 participants

INTER

INTRA



Présentiel

OU



À Distance



Date & lieux :

- Possibilité d'adapter notre formation (dates & lieux) selon vos besoins ou contraintes en « présentiel » ou « à distance » en inter ou en intra

Merci de nous contacter pour étude de votre demande

Délais d'accès : nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au 05 47 74 52 00 ou par e-mail à solene@proformed.fr. Votre demande sera prise en charge entre le moment de l'ouverture de la formation sur le site et ceci jusqu'à 7 jours avant le démarrage de la formation. Ceci sous réserve de place disponible et de la validation de votre paiement.

Le refus alimentaire



Présentation de la formation :

- Liens particuliers de l'alimentation tout au long de la vie
- Les besoins nutritionnels et les modifications physiologiques et comportementales spécifiques à la personne âgée et/ou en fin de vie
- Définition de la dénutrition et ses conséquences
- Définir le refus alimentaire, identifier ses causes et connaître les différents sens du refus alimentaire
- Connaître les principes de la société française d'accompagnement et de soins palliatifs SFAP
- Connaître et prendre des mesures facilitant les repas, concernant les apports nutritionnels, l'installation, les textures adaptées des repas



Objectifs de la formation :

- Maîtriser les besoins de la personne âgée et la symbolique des repas
- Comprendre le refus alimentaire
- Repérer le sens du refus alimentaire
- Comprendre et faire face aux peurs liées au refus alimentaire
- Connaître la démarche de prise en charge du refus alimentaire



Outils pédagogiques :

- Questionnaire d'évaluation préalable : 1 QCM de 20 questions pour évaluation des connaissances relatives au programme est envoyé 15 jours avant la date de la formation.
- 1 livret de formation
- 1 bloc note et 1 stylo
- Matériel pour cours pratiques
- Correction en fin de formation du questionnaire d'évaluation préalable
- Questionnaire de satisfaction post formation

Le refus alimentaire

Programme jour 1 : 7h

8h30-9h

Introduction

- Présentation des participants.
- Inventaire des attentes de la formation.
- Inventaire des situations vécues problématiques.
- Élaboration des objectifs personnels d'amélioration.

9h-10h30

Connaître la symbolique des repas et alimentation de la personne âgée et/ou en fin de vie

La symbolique des repas :

- Du point de vue social
- Du point de vue culturel
- Du point de vue psychologique

10h30-10h45

Pause

10h45-12h30

Maîtriser les besoins de la personne âgée

L'alimentation de la personne âgée :

- Les besoins
- Les modifications physiologiques
- Les modifications du comportement alimentaire

Savoir identifier une personne dénutrie et connaître les conséquences de la dénutrition

La dénutrition :

- Définitions
- Conséquences

12h30-13h30

Déjeuner

Le refus alimentaire

Programme jour 1 : 7h

13h30-14h30

Définir le refus alimentaire et identifier ses causes

Le refus alimentaire

Recherche des causes d'un refus alimentaire :

- Causes organiques : troubles de la déglutition, douleur, traitements médicaux, anorexiques....
- Causes neurologiques et psychiatriques : apraxie bucco-pharyngée, dépression, syndrome de glissement, pathologies démentielles
- Causes socio-environnementales : conditions des repas, relation avec les voisins de table, respect de l'intimité, qualité des repas, temps consacré au repas, les textures adaptées

14h30-15h15

Repérer les sens du refus alimentaire

- Le refus d'opposition
- Le refus de désignation
- Le refus d'acceptation

15h15-15h30

Pause

Le refus alimentaire

Programme jour 1 : 7h

15h30-17h30

Comprendre et expliquer les peurs de l'entourage et du personnel face au refus alimentaire

- Perception de la faim : mécanisme, impact du jeûne
- Perception de la soif : mécanisme
- Impact sur les soignants et la relation soignants/patients

Connaître les principes de la société française d'accompagnement et de soins palliatifs SFAP

- Décision et réflexion pluridisciplinaires : directives anticipées, personnes de confiance, repères éthiques, la loi
- Principes d'autonomie, de bienfaisance et de non-malfaisance, de proportionnalité, de non-futilité, d'humanité

Fin de journée

Tour de table et recueils du ressenti du 1er jour

Le refus alimentaire

Programme jour 2 : 7h

8h30-10h30

Organiser le temps du repas de manière à faire celui-ci un temps de convivialité

Feedback
Rythme des repas
L'influence de l'institution sur les différentes dimensions
Organiser les espaces de restaurations
Faciliter la prise des repas

10h30-10h45

Pause

10h45-12h30

Utiliser des méthodes d'accompagnement permettant d'inscrire le repas dans un moment paisible et convivial

Les aides techniques
Efficacité en termes d'installation du résident
Les attitudes correctes pour l'aide au repas

12h30-13h30

Déjeuner

Le refus alimentaire

Programme jour 2 : 7h

13h30-15h15

Utiliser des méthodes d'accompagnement permettant d'inscrire le repas dans un moment paisible et convivial (suite)

L'état nutritionnel
Les fiches de surveillance alimentaire
Repérage de la dénutrition
Les enrichissements
Les textures modifiées
Valorisation et présentation des plats

15h15-15h30

Pause

15h30-17h30

Fin de journée

Tour de table et recueils du ressenti de la formation
Test de fin de formation
Évaluation de formation

Le refus alimentaire



Formateur

MIREILLE ÉTIENNE
FORMATRICE, DIÉTÉTICIENNE,
NUTRITIONNISTE & ONCODIET

Formatrice, Diététicienne, Nutritionniste,
Oncodiet



Bibliographie

- Société Française d'accompagnement et de soins palliatifs, SFAP
- Loi LEONETTI : Journal officiel de la République française - N° 28 du 3 février 2016, LOI no 2016-87 du 2 février 2016 créant de nouveaux droits en faveur des malades et des personnes en fin de vie
- Les directives anticipées : https://www.has-sante.fr/jcms/c_2722363/fr/pour-tous-comment-rediger-vos-directives-anticipees
- Les directives anticipées : 2023_04_modele_directives_anticipees.pdf
- Diagnostic de la dénutrition chez l'enfant, l'adulte, et la personne de 70 ans et plus, HAS, Novembre 2021
- Diagnostic de la dénutrition chez l'enfant, l'adulte, et la personne de 70 ans et plus : fiche outil, HAS, Novembre 2021
- Lutter contre la maladie et la dénutrition - comment enrichir son alimentation, Onco nouvelle-aquitaine, Février 2020
- Collectif de Lutte contre la dénutrition. La dénutrition, c'est quoi ? Site internet : Lutte contre la dénutrition. Grenoble, 2024
- Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie. Dénutrition pour les personnes âgées : la repérer et la prévenir. Site internet : Pour les personnes âgées. Paris, 2024
- IDDSI.org : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative