

NEW Alimentation des personnes âgées



Cette formation permet aux stagiaires de connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et de prévenir le risque de dénutrition.



2 JOUR(S)
14 HEURES



FORMAT
PRESENTIEL

CONTEXTE DE LA FORMATION

Avec le vieillissement, les repas peuvent devenir une source de plaisir et de bien-être, voire la seule, dans un environnement apaisé. Des repas appropriés permettent de maintenir un état nutritionnel satisfaisant et ainsi contribuer au maintien de la santé.

Mais le moment du repas peut entraîner des difficultés et des incompréhensions, tant pour les personnes âgées que pour les aidants ou les soignants. Il s'agit alors de savoir repérer les difficultés, qu'elles soient fonctionnelles ou psychosociales, les évaluer et pouvoir y remédier afin que le moment repas reste un plaisir.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mieux comprendre les besoins nutritionnels des personnes âgées et l'impact du vieillissement sur le comportement alimentaire pour promouvoir l'alimentation comme vecteur du bien vieillir
- Repérer la perte d'appétit, les situations à risque, les troubles bucco-dentaires et les troubles de la déglutition
- Mettre en œuvre des actions pour permettre à la personne âgée en perte d'appétit de couvrir ses besoins nutritionnels
- Accompagner les repas en fin de vie et les refus de s'alimenter
- Mettre en œuvre des techniques culinaires pour adapter la texture
- Connaître les critères de la dénutrition
- Mettre en place des actions de dépistage de la dénutrition
- Adapter les repas des personnes à risque de dénutrition ou dénutries

CONTENU DE LA FORMATION

- Recueil des objectifs, positionnement et questions des participants et remise du plan d'action personnalisé, pré-test de connaissance

JOUR 1

- Les besoins nutritionnels de la personne âgée / l'hydratation / les préférences et les aversions des personnes âgées / les idées reçues.
- La perte d'appétit : repérage, causes, conséquences/ enrichir l'alimentation : quand, avec quoi, atelier pratique/ comprendre et savoir réagir face à un refus de s'alimenter / définir l'objectif des repas en fin de vie

JOUR 2

- Les troubles de la mastication, les troubles de la déglutition : repérer, connaître les causes et les conséquences / Les textures adaptées, les boissons adaptées, la norme IDDSI
- La dénutrition : les causes, les conséquences, repérage / prise en charge nutritionnelle et évaluation / les CNO : bien les utiliser, idées recettes, atelier dégustation
- Axes d'amélioration individuels et collectifs
- Synthèse et conclusion, post-test et questionnaire de satisfaction

MODALITÉS DE LA FORMATION

- **Méthodes** : Pédagogie active intégrant des apports théoriques, des quiz/ études de cas/ réflexion sur les expériences vécues / atelier dégustation / analyse et réalisation de menus à partir de cas concrets
- **Supports d'animation** : diaporama
- **Livret pédagogique** intégrant l'ensemble du contenu de la formation, remis au format papier et/ou numérique à chaque participant.

ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION ET DE TRAÇABILITÉ

- Pré et Post test
- Feuille d'émargement
- Attestation de fin de formation
- Grille de suivi de l'amélioration de la pratique (PAP)

CONCEPTEUR(S)

Diététicienne

INTERVENANT(S)

Diététicienne

PUBLICS CIBLES

Personnel soignant

PRÉREQUIS

Aucun

TARIFS

Intra Nous contacter

Inter Nous contacter

PROCHAINES SESSIONS

Plus d'informations :
07 88 12 37 82
contact@am-dpc.fr
[Fiche Formation](#) (sur notre site)

NOTE CLIENTS

4,83 / 5