

# Alimentation des personnes âgées : repérer, réagir et prévenir la dénutrition

## Objectifs

Repérer les effets du vieillissement  
Identifier les grandes caractéristiques de l'alimentation des personnes âgées  
Mieux comprendre la dénutrition  
Distinguer les principaux outils de dépistage et d'évaluation de la dénutrition  
Intégrer les modalités de prise en charge de la personne dénutrie  
Identifier les modalités d'évaluation de l'efficacité de la prise en charge  
Mener une réflexion sur la prévention de la dénutrition dans son établissement

## Public concerné

Personnel soignant  
Effectif : de 1 à 10 personnes

## Durée

2 jours – 14 heures

## Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

Recueil des attentes des stagiaires  
Alternance d'exposés, de réflexion collective, de travaux en sous-groupes  
Analyse des pratiques professionnelles  
Elaboration de plans d'actions d'amélioration

## Moyens et techniques pédagogiques

Support pédagogique remis à chaque stagiaire

## Lieu

En INTER : dans nos locaux  
En INTRA : dans vos locaux

## Contenu du stage

### Pourquoi mange-t-on?

La réponse aux besoins psychologique, physiologique et sociologique  
Le vieillissement et ses effets sur les besoins alimentaires

### Les besoins alimentaires de la personne âgée

Les besoins nutritionnels et alimentaires de la personne âgée  
Concilier menus équilibrés et besoins / désirs des résidents  
La place des régimes alimentaires restrictifs dans l'alimentation des personnes âgées  
Les risques de fausse route : signes d'alerte, mesures de prévention

### La dénutrition

Comment s'installe-t-elle chez la personne âgée en institution ?  
Les causes et les conséquences de la dénutrition  
Mesures et outils : dépistage et estimation de la dénutrition  
Les recommandations de la Haute Autorité de la Santé  
La prise en charge des différentes causes de la dénutrition  
Les stratégies en alimentation orale : enrichissement (ingrédients alimentaires ou pharmaceutiques), fractionnement, surveillance de la consommation réelle, compléments nutritionnels oraux  
L'importance de la communication pluridisciplinaire pour accompagner la personne dénutrie

### La prévention de la dénutrition : comment favoriser la consommation alimentaire ?

Les différents critères qualité : hôtelière, gustative, relationnelle...  
La prise en compte des goûts, non goûts et préférences alimentaires des résidents : exemples de pratiques  
Adaptation des textures aux capacités de mastication et qualité du repas

### Elaboration de propositions

### Partage de ces propositions avec le ou les cadres de santé présents

## Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :  
Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeux de rôles..  
Questionnaire de fin de formation  
Evaluation de satisfaction

## Profil du formateur

Nos formateurs et consultants sont choisis pour leurs expertises métiers et leurs compétences pédagogiques