

Alimentation de la personne âgée :  
prévenir la dénutrition et les troubles de la déglutition

**PUBLIC**

Personnel soignant et accompagnant

**PREREQUIS**

Aucun

**NOMBRE DE PARTICIPANTS**

12 personnes maximum

**DUREE**

2 jours soit 14 heures

**INTERVENANTE**

Valérie PECHEYRAN,  
diététicienne

**MODALITES PRATIQUES**

- . Formation en présentiel
- . Intra et inter établissement
- . Prochaine session  
18, 19 mars 2021  
25, 26 novembre 2021  
A Arzacq (64)
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :  
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

**VALIDATION**

Attestation de formation  
(DPC pour les infirmiers et les aides-soignants)

**DISPOSITIF DE L'ACTION**

*En amont* : Prévisite, recueil des besoins des participants

*Au cours de formation* :  
Evaluation lors des mises en situation, des études de cas et réflexions de groupe

*En fin de formation* :  
Evaluation des acquis par post-test et évaluation de la satisfaction des participants

*A 3-6 mois* : Evaluation à distance

**OBJECTIFS**

Le stagiaire sera capable de ...

- Définir l'alimentation équilibrée répondant aux besoins spécifiques des séniors
- Analyser les moyens à mettre en œuvre en cas de dénutrition
- Identifier les causes et les conséquences de la déshydratation
- Identifier et prendre en charge les troubles de la déglutition

**PROGRAMME**

- Présentation de l'alimentation équilibrée, groupes alimentaires, nutriments, minéraux et vitamines
- Etude des besoins spécifiques des séniors, classique et en relation avec les pathologies fréquentes
- Couverture des besoins par une alimentation adaptée en termes qualitatifs et quantitatifs
- La dénutrition, identifier ses causes et ses conséquences, notion de catabolisme
- Analyse des moyens à mettre en œuvre en cas de dénutrition
- La déshydratation, identifier ses causes et ses conséquences
- Analyse des moyens à mettre en œuvre en cas de déshydratation
- Etude des troubles de la déglutition, identification des sujets à risque, les causes et les conséquences
- Les actions préventives à mettre en place avant, pendant et après le repas
- Le choix des textures, la température des aliments
- Conduites à tenir et à éviter en cas de fausse route
- Impact psychologique et éducation du résident/patient

**MODALITES PEDAGOGIQUES**

- Matériel ludo-éducatif
- Apports théoriques et méthodologiques
- Approche pédagogique active avec travail de réflexion
- Exercices de mise en situation
- Remise d'un livret pédagogique

La durée et le contenu de cette formation sont personnalisables en fonction de vos besoins