

**Alimentation de la personne handicapée vieillissante :  
prévenir la dénutrition**

**PUBLIC**

Personnel soignant et accompagnant exerçant dans le secteur du handicap

**PREREQUIS**

Aucun

**NOMBRE DE PARTICIPANTS**

12 personnes maximum

**DUREE**

2 jours soit 14 heures

**INTERVENANTE**

Diététicienne exerçant auprès de structures et de particuliers

**MODALITES PRATIQUES**

- . Formation en présentiel
- . Intra établissement
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :  
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

**VALIDATION**

Attestation de formation  
Validation DPC pour les infirmiers et les aides-soignants

**DISPOSITIF DE L'ACTION**

En amont : Prévissite, 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

*« L'alimentation est au carrefour de toutes nos missions en institution car elle est à la fois un soin, un temps fort de la vie quotidienne, un support aux animations, et un élément essentiel de la qualité de vie notamment dans les internats où les personnes accueillies prennent l'ensemble de leur repas...avec pour souhait d'apporter : confort, convivialité et plaisir »*

Irène Benigni – Diététicienne spécialiste du handicap sévère

**OBJECTIFS**

Le stagiaire sera capable de ...

- Définir l'alimentation équilibrée répondant aux besoins spécifiques des personnes handicapées vieillissantes
- Connaître les outils de repérage et de diagnostic de la dénutrition
- Identifier les causes et conséquences de la dénutrition
- Prendre en charge les personnes présentant des signes de dénutrition, en incluant les risques de fausse-route

**PROGRAMME**

**Module 1 : Alimentation équilibrée**

- Contextualisation de l'hygiène alimentaire : alimentation saine, dénutrition
- Présentation de l'alimentation équilibrée : groupes alimentaires, nutriments, minéraux, vitamines
- Les besoins spécifiques des personnes handicapées vieillissantes – les besoins classiques et les besoins en lien avec les pathologies
- Couverture des besoins par une alimentation adaptée en termes qualitatifs et quantitatifs

**Module 2 : Dépistage et repérage des cas de dénutrition**

- Les outils de dépistage et de diagnostic de la dénutrition
- Identification des causes de la dénutrition et ses conséquences. Notion de catabolisme

**Module 3 : La prise en charge de la dénutrition**

- Analyse des moyens à mettre en œuvre en cas de dénutrition
- Construction de programmes nutritionnels personnalisés, en tenant compte d'éventuelles aversions
- Communication au sein de l'équipe, avec la personne accompagnée, avec l'entourage
- Le cas particulier des troubles de la déglutition : identification des sujets à risque ; les causes et les conséquences. Actions préventives à mettre en place avant, pendant et après le repas. Conduite à tenir en cas de fausse-route
- Le choix des textures, la température des aliments
- Impact psychologique et éducation du résident/patient

**MODALITES PEDAGOGIQUES**

- Exercice de mise en situation
- Utilisation de matériel ludo-éducatif
- Etude de cas fictifs ou/et apportés par les stagiaires
- Apports théoriques et méthodologiques
- Approche pédagogique active avec travail de réflexion
- Remise d'un livret pédagogique