

**Alimentation de la personne âgée :  
prévenir la dénutrition**

**PUBLIC**

Personnel soignant et accompagnant

**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 et inter établissement
- . Prochaine session  
20, 21 novembre 2025  
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
- Connaître les outils de repérage et de diagnostic de la dénutrition
- Identifier les causes et les 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 séniors – les besoins classiques et les besoins en lien avec les pathologies fréquentes
- 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
- 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**

- Exercices 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