

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
26, 27 novembre 2026
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