

## **Satisfaire les besoins alimentaires et prévenir la dénutrition de la personne âgée - 2 jours (14H00)**

### **Objectifs opérationnels de formation – Compétences visées**

- Connaître les bases de l'alimentation adaptées à la personne âgée.
- Pouvoir adapter l'alimentation aux régimes alimentaires prescrits.
- Savoir identifier et agir face aux personnes à risque de dénutrition.
- Considérer le repas comme un espace relationnel et convivial.
- Acquérir les techniques de restauration adaptées dans la gestuelle et les attitudes.
- Savoir présenter les plateaux, préparer une table, aménager une salle à manger.

### **Programme**

La Haute Autorité de Santé estime que 4 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile présentent une dénutrition protéino-énergétique contre 15 à 38 % chez celles vivant en institution.

Au regard de ces prévalences, la problématique d'une alimentation adaptée à la personne âgée et de lutte contre la dénutrition constitue un défi majeur pour tous professionnels travaillant auprès de nos aînés afin qu'ils maintiennent une meilleure autonomie et indépendance dans l'exécution des différentes activités de vie quotidienne.

- **JOUR 1 : L'équilibre alimentaire et l'alimentation de la personne âgée.**
  - Définitions
  - Statistiques françaises globale, sur les personnes âgées et la nutrition des personnes âgées.
  - Les bases et principes de l'équilibre nutritionnel.
  - Les besoins spécifiques de la personne âgée.
  - Les régimes alimentaires liés aux principales pathologies rencontrées en gériatrie.
  - La prise en soin de la dénutrition de la personne âgée.



**Durée : 2 jours (14 heures)**

**Prérequis :** travailler auprès des personnes âgées et intervenir dans l'accompagnement aux actes de la vie quotidienne.

**Public :** professionnel·les intervenant auprès des personnes âgées. Un groupe de 5 à 12 personnes maximum.

**Prix de la formation INTRA :**  
1 180 € la journée, soit 2 360€ au total pour la formation de 14 heures (hors frais de déplacements et frais annexes)

**Date et lieu à convenir**

- **JOUR 2 : Les troubles de la déglutition.**
  - Les mécanismes de la déglutition
  - Les troubles de la déglutition et leurs conséquences
  - Les effets du vieillissement sur la déglutition
  - Reconnaître les troubles de la déglutition
  - Le bilan orthophonique et la démarche de soin diététique
  - La prise en soin des troubles de la déglutition
  - L'adaptation et l'enrichissement des repas
  - L'hydratation
  - Étude de cas et pratique



## ***Satisfaire les besoins alimentaires et prévenir la dénutrition de la personne âgée - 2 jours (14H00)***

### **Compétences acquises à l'issue de la formation**

- Connaître les risques et les conséquences potentielles de la dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée.
- Être en mesure de proposer un repas équilibré à une personne âgée en tenant compte du régime alimentaire prescrit.
- Repérer les troubles de la déglutition chez la personne âgée et proposer des solutions en liens avec l'équipe pluridisciplinaire.

### **Évaluations**

Évaluation individuelle à l'entrée de la formation, à chaud, évaluation de la satisfaction. Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle donne lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

### **Méthodes pédagogiques**

Pédagogie active centrée sur les participant·es, organisée à partir d'apports théoriques, de mises en situation ainsi que d'analyse des pratiques.