

Alimentation des personnes âgées



Cette formation permet aux professionnels d'identifier les besoins nutritionnels des personnes âgées et d'adapter leur accompagnement afin de préserver le plaisir de manger et de prévenir la dénutrition.



2 JOUR(S)
14 HEURES



FORMAT
PRESENTIEL

CONTEXTE DE LA FORMATION

Avec l'avancée en âge, les modifications physiologiques, la perte d'appétit, les troubles de la mastication ou de la déglutition peuvent avoir des conséquences sur l'alimentation et l'état nutritionnel de la personne âgée. Le repas reste également un moment important de plaisir, de convivialité et de bien-être, qui participe à la qualité de vie.

Repérer les difficultés alimentaires, prévenir la dénutrition et adapter l'alimentation aux besoins et aux capacités de la personne nécessitent des connaissances et des pratiques adaptées. Les professionnels ont ainsi un rôle essentiel dans l'accompagnement des repas et le maintien d'un état nutritionnel satisfaisant.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ≡ Identifier les besoins nutritionnels des personnes âgées et les effets du vieillissement sur le comportement alimentaire afin de promouvoir l'alimentation comme vecteur du bien vieillir
- ≡ Repérer la perte d'appétit, les situations à risque, les troubles bucco-dentaires et les troubles de la déglutition
- ≡ Mettre en œuvre des actions permettant à la personne âgée en perte d'appétit de couvrir ses besoins nutritionnels
- ≡ Adapter l'accompagnement des repas en fin de vie et face au refus de s'alimenter
- ≡ Mettre en œuvre des techniques culinaires permettant d'adapter les textures
- ≡ Identifier les critères de la dénutrition
- ≡ Mettre en œuvre des actions de dépistage de la dénutrition
- ≡ Adapter les repas des personnes à risque de dénutrition ou dénutries

CONTENU DE LA FORMATION

- ≡ **Jour 1** : Recueil des attentes des participants / Pré-test de connaissance / Remise du plan d'action personnalisé (PAP) / Les besoins nutritionnels de la personne âgée / L'hydratation / Les préférences et les aversions des personnes âgées / Les idées reçues / La perte d'appétit : repérage, causes, conséquences / Enrichir l'alimentation : quand, avec quoi ? Atelier pratique / Comprendre et savoir réagir face à un refus de s'alimenter / Définir l'objectif des repas en fin de vie
- ≡ **Jour 2** : Les troubles de la mastication, les troubles de la déglutition : repérage, causes et conséquences / Les textures adaptées, les boissons adaptées, la norme IDDSI / La dénutrition : causes, conséquences, repérage / Prise en charge nutritionnelle et évaluation / Les CNO : bien les utiliser, idées recettes, atelier dégustation / Axes d'amélioration individuels et collectifs / Synthèse, conclusion / Post-test / Questionnaire de satisfaction / Évaluation de la formation

MODALITÉS DE LA FORMATION

- ≡ **Méthodes** : Pédagogie active et expérientielle alternant apports théoriques, échanges sur les pratiques, quiz, études de cas, analyse de situations et ateliers pratiques, notamment autour de l'alimentation et de la dégustation. Ces modalités permettent aux participants d'acquérir des repères et d'expérimenter des adaptations concrètes à partir de situations rencontrées dans leur pratique professionnelle.
- ≡ **Supports d'animation** : diaporama
- ≡ **Livret pédagogique** intégrant l'ensemble du contenu de la formation, remis au format papier et/ou numérique à chaque participant.

ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION ET DE TRAÇABILITÉ

- ≡ Pré-test et post-test
- ≡ Feuille d'émargement
- ≡ Attestation de fin de formation
- ≡ Plan d'action personnalisé (PAP)



CONCEPTEUR(S)

Diététicienne et formatrice



INTERVENANT(S)

Diététicienne et formatrice

PUBLICS CIBLES

Professionnels intervenant auprès de personnes âgées

PRÉREQUIS

Aucun

TARIFS

Intra Nous contacter

Inter Nous contacter

PROCHAINES SESSIONS

Plus d'informations :
07 88 12 37 82
contact@am-dpc.fr

NOTE CLIENTS

4,68 / 5