



L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES, Prévenir les risques de dénutrition

➔ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 🔍 Identifier les recommandations actuelles en matière nutritionnelle
- 🔍 Comprendre les enjeux de la nutrition chez la personne âgée
- 🔍 Maîtriser les règles de l'équilibre alimentaire et ses besoins spécifiques
- 🔍 Faire du repas un moment plaisir
- 🔍 Détecter et prendre en charge la dénutrition et ses conséquences

➔ PROGRAMME DE FORMATION

- 🔍 **Comprendre les comportements et la symbolique liés à la nourriture**
 - Importance du repas dans la vie du résident : son rôle nutritionnel mais aussi psychologique et social.
 - Mieux connaître les habitudes et les goûts des résidents afin de mieux répondre à ses besoins.
 - Le temps du repas, comment améliorer la qualité du service.
 - Connaître les groupes alimentaires et leur fréquence au cours d'une journée
 - Classification et qualité nutritionnelle des aliments.
 - Les repères de consommation (PNNS et GEMRCN)
- 🔍 **Actualiser les connaissances concernant les besoins nutritionnels des résidents**
 - Besoins énergétiques, hydriques et en micronutriments : données récentes et besoins spécifiques selon l'âge.
 - Le rythme des repas : horaires et structure des repas
- 🔍 **Identifier et évaluer les principaux risques nutritionnels chez les résidents**
 - Dépister et évaluer les risques nutritionnels et les carences.
 - Les aliments à privilégier pour combattre dénutrition et décalcification.
 - Dépister les personnes à risques : une réflexion pluri-professionnelle
 - La déshydratation : la dépister et la prendre en charge.
- 🔍 **Développer ses connaissances en matière de dénutrition.**
 - Connaître et utiliser les outils de dépistage et d'appréciation de la dénutrition
 - Les mécanismes de la dénutrition : Situations à risque de dénutrition chez la personne âgée
 - Solutions pour la prise en charge de la dénutrition
- 🔍 **Alimentation spécifique pour des situations cliniques particulières**
 - Constipation
 - Diabète
 - Déshydratation
- 🔍 **Synthèse de la journée.**



Ref : DIE-11 vB

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Isabelle BEDEX, Diététicienne

PERSONNEL CONCERNE

Personnel infirmier, aides-soignants, personnel de restauration

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter



Datadock

