



L'alimentation des personnes âgées Prévenir les risques de dénutrition



*En cours d'évaluation

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** 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

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

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 leurs besoins.
- Le temps du repas, comment améliorer la qualité du service.

Actualiser les connaissances concernant les besoins nutritionnels des résidents

- Besoins énergétiques, hydriques et en nutriments : données récentes et besoins spécifiques de la personne âgée.
- Connaître les groupes alimentaires et leurs apports spécifiques
- Les repères de consommation pour les personnes âgées (PNNs)
- La mise en œuvre des recommandations nutritionnelles en institution (GEMRCN)
- Les horaires, durée et espacement des repas : recommandations CNA et HAS

Développer ses connaissances en matière de dénutrition.

- Comprendre les mécanismes physiologiques de la dénutrition
- Reconnaître les situations à risque de dénutrition
- Dépister les personnes à risques : une réflexion pluriprofessionnelle
- Connaître et utiliser les outils de dépistage et de diagnostic de la dénutrition
- Mettre en œuvre les solutions de prise en charge de la dénutrition

La prise en charge nutritionnelle des situations cliniques particulières

- Constipation
- Diabète
- Déshydratation

Quiz final d'évaluation des compétences



MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices 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
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Diététique et Nutrition selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Ensemble du personnel en charge du service en salle en EHPAD. Agents 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 – Voir convention et devis (15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription

Ref : DIE P11 vA