

La nutrition et la prévention de la dénutrition chez la personne âgée

Mise à jour 05/2024

Réf NTR01A



La nutrition joue un rôle primordial dans la protection de la santé et favorise le maintien de l'autonomie de la personne âgée. Pourtant, le risque de dénutrition est fréquent en EHPAD. Cette pathologie nécessite une attention particulière et quotidienne de la part des personnels travaillant dans ces établissements. La personne âgée a également des besoins nutritionnels particuliers du fait des effets du vieillissement sur le corps. La formation permettra aux participants de mieux comprendre et agir pour la prévention de la dénutrition du sujet âgé et à adapter la prise en charge nutritionnelle à la pathologie du sujet âgé.

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Favoriser une prise en charge nutritionnelle adaptée à la personne âgée.
- ❖ Prévenir la dénutrition de la personne âgée.

Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les effets de l'âge sur la digestion.
- ☞ Connaître les besoins alimentaires des personnes âgées.
- ☞ Connaître les règles diététiques et les bases de l'alimentation équilibrée chez la personne âgée.
- ☞ Connaître les critères de références en matière de dénutrition.
- ☞ Identifier les causes et conséquence de la dénutrition.
- ☞ Connaître les différentes prises en charge.
- ☞ Proposer une prise en charge nutritionnelle adaptée aux pathologies des patients.

Contenu

1. Rappel des bases de la nutrition

- Les macros et micros-nutriments.
- Les groupes d'aliments.
- L'équilibre alimentaire.

2. Les critères de références en matière de dénutrition

- Le diagnostic de dénutrition (H AS).
- Le diagnostic étiologique des insuffisances d'apports.
- L'augmentation des besoins par hypercatabolisme.

3. Les évolutions de l'organisme avec l'âge

- Les effets de l'âge sur le statut nutritionnel.
- Les modifications de la prise alimentaire et les modifications métaboliques.
- Les conséquences de la dénutrition (La bouche et les dents, l'estomac et ses enzymes, les reins, les muscles).

4. Les différentes prises en charge

- L'enquête alimentaire et le diagnostic.
- Le traitement de la cause diagnostiquée et autres pathologies sous-jacentes.
- La correction des facteurs de risques.
- La prise en charge nutritionnelle orale.
- La nutrition entérale.
- Les médicaments adjuvants.

5. Les mesures préventives de la dénutrition

- L'hygiène buccodentaire.
- L'équilibre, la variété et l'adaptation de l'alimentation.
- Le repas : plaisir et convivialité.
- Le maintien de l'activité physique.

6. Les situations particulières

- Les fausses routes.
- La pratique au moment du repas : adaptations posturales et environnementales.
- L'adaptation des textures (guide de l'ANAP).
- La maladie d'Alzheimer : adaptation de l'environnement, attitudes des professionnels.
- Les aliments consommés debout, le « manger main ».
- Le refus alimentaire.
- L'alimentation et l'hydratation en fin de vie.
- Les régimes restrictifs.
- Les informations au résident et à la famille.
- L'alimentation à texture modifiée.



Public

Le personnel de cuisine, personnel soignant et hôtellerie en EHPAD



Pré-requis

Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



Durée

2 jours, soit 14h (en présentiel)



Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur/trice diplômé(e) dans le domaine de la nutrition et de la diététique



Nombre de participants (intra)

De 2 à 12 personnes



Matériel nécessaire

Aucun

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Échanges sur les représentations des participants
- Exercices pratiques
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?
d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ?
Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélie Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

