

PICARDIE

Axe 4 : Prise en charge et qualité des soins - relation soignant-soigné

# Prise en charge de la dénutrition des personnes âgées-Formavenir

## Contexte

---

Pas de contexte

## Objectifs

---

- **Connaître** les aspects physiologiques et psychologiques de l'alimentation des personnes âgées
- **Connaître** leurs besoins nutritionnels
- **Repérer** les situations à risques de dénutrition
- **Repérer** les situations à risques des troubles de la déglutition
- **Connaître** les outils de dépistage et de diagnostic de la dénutrition chez la personne âgée
- **Adapter** l'alimentation aux besoins de la personne âgée
- **Repérer** les éléments favorables à l'alimentation de la personne âgée

## Renseignements complémentaires

---

### Financement

Plan de formation établissement

### Coût pédagogique

208 € par agent pour un groupe de 10 agents

### Dates

Voir calendrier en annexe

### Validité du marché

31/07/2026

## Programme

---

### Alimentation de la personne âgée et dénutrition

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYaC-d9lwRVrNCY72pq6>

- Les enjeux de la prise en charge de la dénutrition
- Les aspects physiologiques et psychologique de l'alimentation de la personne âgée
- Les besoins nutritionnels de la personne âgée

### **Dénutrition et situations à risques**

- Les situations à risque sans lien avec l'âge
- Les situations à risque plus spécifiques de la personne âgée
- Focus sur les troubles de la déglutition
- Les outils de dépistage et de diagnostic de la dénutrition
- Une alimentation adaptée aux besoins de la personne âgée

### **Un environnement favorable à l'alimentation de la personne âgée**

- La fonction symbolique du repas : un temps social, relationnel et culturel
- L'usager un acteur du repas pour maintenir le plaisir de manger
- Le moment repas, support du vivre ensemble
- Un environnement propice à la prise des repas
- Les aides techniques pour maintenir l'autonomie

### **Une prise de repas bienveillante**

- Un accompagnement adapté lors de la prise du repas
- La convivialité et la communication, les fondamentaux aux différents temps du repas
- les situations stressantes vécues par les personnels et/ou l'usager

#### **Public**

**Personnel des soins, auxiliaire de vie et personnels de cuisine**

#### **Exercice**

**2024**

#### **Code de formation**

**AFC 4.09**

#### **Nature**

**AFC**

#### **Organisé par**

**FORMAVENIR**

#### **Durée**

**14 heures**

#### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**