

CENTRE

Axe 1 : Prise en charge des patients et résidents

# Module n°1 : Prise en charge de la dénutrition des personnes âgées

## 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 : notion "d'alimentation plaisir", ambiance des repas, posture soignante lors des aides aux repas

## Renseignements complémentaires

---

**Financement** : Plan Ets

## Programme

---

### **Connaître les aspects physiologiques et psychologiques de l'alimentation des personnes âgées - Prendre en considération l'aspect sociologique de l'acte de manger**

- Présentation des services au niveau de la prise alimentaire des personnes âgées
- Etude du cadre réglementaire
- Identifier les effets physiologiques du vieillissement
- Connaître les aspects psychologiques de l'alimentation de la personne âgée. Repérer les signes qui précèdent la diminution et ou perte d'appétit
- Connaître les aspects sociologiques de l'alimentation

### **Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées**

#### **Repérer les situations à risques de dénutrition**

- Rechercher les situations à risques de dénutrition en présence d'une personne âgée

#### **Repérer les situations à risques des troubles de la déglutition**

- Identifier les situations à risques des troubles de la déglutition en présence d'une personne âgée

## Connaître les outils de dépistage et de diagnostic de la dénutrition chez la personne âgée

- Les outils d'évaluation du statut nutritionnel
- Les outils de diagnostic de la dénutrition

## Adapter l'alimentation aux besoins des personnes âgées

### Repérer les éléments favorables à l'alimentation de la personne âgée : notion d'aliment plaisir, ambiance des repas, posture soignante lors de l'aide aux repas

- Mettre en œuvre les conditions pour optimiser le moment repas
- Développer l'aspect organoleptique des plats
- Contribuer et favoriser la convivialité et les échanges

#### Public

**Infirmière Diplômée d'Etat, Aide Soignante, Aide Médico-Psychologique, Agent de Service Hospitalier, Auxiliaires de vie et personnels de cuisine**

#### Exercice

**2024**

#### Code de formation

**H130**

#### Nature

**AFC**

#### Organisé par

**FORMAVENIR PERFORMANCES et ALTAFORMA**

#### Durée

**14 heures**

#### Typologie

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