

Prise en charge de la dénutrition des personnes âgées

Contexte

Ce programme propose des axes d'amélioration qui vont permettre aux résidents d'améliorer ou de conserver un statut nutritionnel compatible avec un maintien de l'autonomie et de la qualité et confort de vie. Il interroge les professionnels sur la construction du plaisir gustatif, sur l'importance de la créativité des agents et des résidents pour améliorer leur environnement concernant la prise alimentaire. Il permet d'enrichir leur savoir-faire et savoir-être. Il permet également aux participants de valoriser leur rôle en créant les conditions pour donner à l'instant repas toute sa noblesse et son intérêt dans la prise en soin pluridisciplinaire. Ce programme donne toute sa signification au projet personnalisé et d'accompagnement de la personne accueillie.

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

Coût d'enseignement TTC : 263 euros par agent à prendre en charge sur le plan de formation de l'établissement en + des frais de déplacement et de traitement éventuels **Contact : Nelly BOICHON - n.boichon@anfh.fr

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 • 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 oeuvre les conditions pour optimiser le moment repas • Développer l'aspect organoleptique des plats • Contribuer et favoriser la convivialité et les échanges

Public**IDE, AS, AMP, ASH, auxiliaire de vie et personnel de cuisine****Exercice****2024****Code de formation****49AFC****Nature****AFC****Organisé par****ALTAFORMA (ADVITAM)****Durée****14 heures****Typologie****Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences****Date et lieu****GROUPE 1****Du 2 décembre au 3 décembre 2024**

Date limite de réception des demandes d'inscriptions le 1er/10/2024

EHPAD LE DONJON