

CENTRE

Axe 1 : Prise en charge des patients et résidents

# Prise en charge de la dénutrition des personnes âgées

## 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 Ets

## Programme

---

### **Alimentation de la personne âgée et dénutrition**

- 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'utilisateur 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'utilisateur

### **Public**

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

### **Exercice**

**2025**

### **Code de formation**

**H130**

### **Nature**

**AFC**

### **Organisé par**

**FORMAVENIR PERFORMANCES**

### **Durée**

**14 heures**

### **Typologie**

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