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
- Connaitre 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

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 règlementaire
- Identifier les effets physiologiques du vieillissement
- Connaître les aspects psychologiques de l'alimentation de la personne âgée. Repérer les signes qui précédent 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
2025

Code de formation
H130

Nature
AFC

Organisé par
ALTAFORMA

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences