

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

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

2026

Code de formation

H130

Nature

AFC

Organisé par

ALTAFORMA - Fin de marché : 30/08/2026

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences