

# Dénutrition des personnes âgées

## Contexte

---

La nourriture a une valeur affective et relationnelle à tout âge. L'entrée en institution des personnes âgées constitue dans la plupart des cas une rupture avec le mode de vie antérieur. Le désintérêt de tout, l'absence de plaisir s'accompagne fréquemment d'un « je n'ai pas faim » comme dans certaines dépressions et dans le syndrome de glissement. La nutrition joue un rôle primordial dans la protection de la santé et favorise le maintien de l'autonomie de la personne âgée. Pourtant, le risque de dénutrition est fréquent en EHPAD. Cette pathologie nécessite une attention particulière et quotidienne de la part des personnels travaillant dans ces établissements.

## Objectifs

---

- Identifier les enjeux et les politiques publiques autour de la dénutrition de la personne âgée
- Connaître les causes de la dénutrition et les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Repérer les situations à risques et utiliser les outils de détection de la dénutrition
- Comprendre le rôle de chaque professionnel dans une prise en charge pluridisciplinaire
- Prévenir la dénutrition et la déshydratation par une alimentation et une organisation de la prise de repas adaptées

## 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'usager 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'usager

**Public**

**IDE / AS / AMP / ASH / Auxiliaires de vie et personnels de cuisine**

**Exercice**

**2026**

**Code de formation**

**47AFR**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**FORMAVENIR PERFORMANCES**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

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

**Date et lieu**

**GROUPE 1**

**Du 16 mars au 17 mars 2026**

DATES : 16+17/03/26 - CLÔTURE DES INSCRIPTIONS LE 01/01/2026

LIEU : ANFH AUVERGNE - 26 RUE LE CORBUSIER 63800 COURNON D'AUVERGNE