



1  
JOUR

# L'ALIMENTATION CHEZ LA PERSONNE ÂGÉE : PRISE EN CHARGE DE LA DENUTRITION

## OBJECTIFS

- ➔ Prendre connaissance avec le contexte réglementaire et national
- ➔ Evaluer les besoins nutritionnels de la personne âgée
- ➔ S'adapter aux particularités alimentaires en lien avec l'âge et une pathologie
- ➔ Identifier les situations de dénutrition et de déshydratation et acquérir des notions de prévention
- ➔ Prendre en compte la dimension plaisir du repas et l'impact psychologique sur l'alimentation

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Echanges interactifs à partir d'expériences de terrain
- Visualisation et cas pratique à partir du support powerpoint

## CONTENU

- **Le contexte réglementaire et national**  
Programme National Nutrition et Santé (PNNS), rôle de la HAS
- **Rappels des bases nutritionnels et des besoins spécifiques de la personne âgée**  
Rappels nutritionnels et règles d'équilibre alimentaire, calculs des besoins nutritionnels de la personne âgée
- **Spécificité alimentaire du sujet âgée en lien avec l'âge et l'état psychologique**  
Dysrégulations physiques, physiologiques et modifications du métabolisme, aspects psychologiques et impact sur l'alimentation
- **Spécificité alimentaire du sujet âgée en lien avec une pathologie**  
Analyse de cas concrets : quelle alimentation pour quelle pathologie, adaptation de l'alimentation en lien avec un trouble de la déglutition ou un mauvais état bucco-dentaire : régimes à texture modifiée, adaptation de l'alimentation en lien avec une altération du transit : régime sans résidu, pauvre en fibres, riches en fibres
- **Prévention et prise en charge de la dénutrition chez la personne âgée**  
Définition, prévalence et spécificité chez la personne âgée, identification des situations à risque (en lien avec l'âge ou non) et outils de dépistage, diagnostic et stratégie de prise en charge (prise en charge orale et artificielle)
- **Prévention et prise en charge de la déshydratation chez la personne âgée**  
Besoins hydriques spécifiques de la personne âgée : apport journalier et surveillance, situations à risque, alternatives pour limiter la déshydratation
- **L'accompagnement dans le plaisir de manger**  
Importance de la présentation des plats, la personne et son rapport à l'alimentation, aspects relationnels d'aide à la prise de repas (se placer, respecter le rythme ...), leviers institutionnels (commissions menu, évènements ...)

## FORMATEUR



Melina LIEGEOIS  
Diététicienne / DU  
troubles de l'oralité

## PRÉ-REQUIS

Formation destinée aux personnels au contact de personnes âgées.

## INSCRIPTIONS

Remplissez le bulletin d'inscription joint ou imprimez-le depuis notre site. La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez Séverine BOICHOT.

## PUBLIC CONCERNÉ

- Infirmières et autres métiers paramédicaux
- Tout personnel en lien avec la personne âgée



### En inter

Paris  
Lyon  
Montpellier  
Aix-en-Provence

### Présentiel

450€ / professionnel

### Visioconférence

350€ / professionnel



### En intra

Merci de nous contacter pour recevoir un devis personnalisé.

## GRILLE D'AUTOÉVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION



Contact administratif et pédagogique / Référent Handicap  
Séverine BOICHOT - 06 70 91 44 46 - [contact@federis-sante.com](mailto:contact@federis-sante.com)