



L'alimentation chez la personne âgée : allier plaisir et besoins nutritionnels

Public cible

Personnel travaillant en institution de soins : infirmiers, aides-soignants, paramédicaux et personnels non soignants, administratif, entretien, hôtellerie.

Objectifs

- Améliorer les compétences afin d'offrir une alimentation texturée adaptée aux bénéficiaires en tenant compte des éventuels troubles nutritionnels
- Proposer un meilleur accompagnement d'un point de vue nutritionnel par des conseils et des astuces.
- Prévenir et dépister les signes d'alerte de la dénutrition et mettre en place des solutions pratiques pour y remédier.
- Mettre en place une prise en charge et une texture adaptée.

Contenu

- Rappel des principes de base de la nutrition et de l'équilibre alimentaire
- Besoins nutritionnels pour la personne âgée ou en situation de handicap (calories, protéines, autres nutriments)
- Modifications physiologiques dues au vieillissement ou aux différents handicaps et impact sur la prise alimentaire au quotidien Les troubles de la déglutition : mise en situation, symptômes d'alerte, conséquences, bilan pluridisciplinaire, rééducation La dénutrition : définition, signes d'alerte, conséquences, dépistage
- Les troubles de l'appétit La surveillance de l'état nutritionnel
- Les différents régimes (sans sel, sans graisse, diabétique, dyslipidémique, sans fibres,...)
- Aliments à proscrire et à recommander L'alimentation artificielle (enrichie, compléments alimentaires, alimentation entérale et parentérale)
- L'importance de l'environnement du repas et de la convivialité
- Les différentes textures modifiées : techniques de préparation et adaptation de l'alimentation
- Le finger food : public cible, objectifs, matériel, préparations techniques

Méthodologie

Support théorique accompagné d'une réflexion et d'une participation active du groupe.

Formateur(s)

Brigitte DEVOS

Enseignante auprès de futur(e)s aides-soignant(e)s/infirmier(e)s