

# LA DIÉTÉTIQUE DE LA PERSONNE ÂGÉE : PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Durée : 2 jours

- Connaître et identifier les besoins nutritionnels spécifiques des personnes dépendantes
- Mettre en place une politique nutritionnelle et appliquer les régimes prescrits par les médecins
- Construire des indicateurs d'évaluation et de suivi d'un programme nutritionnel
- Intégrer l'alimentation dans un projet de prise en charge globale

## CONTENU

Durée	Objectifs	Contenu	Méthodes / Outils
<b>■ ÉTAPE 1 - Analyse des pratiques au regard des recommandations de HAS et ANESM</b>			
<b>Présentiel 0,5 jour</b>	<b>Identifier les besoins alimentaires</b>	<i>Rôle / bases d'une alimentation équilibrée / répartition des repas / cursus de vie / besoins / désirs / rythmes.</i>	Echanges interactifs Test de connaissance
<b>■ ÉTAPE 2 - Acquisition et perfectionnement des connaissances et des compétences</b>			
<b>Présentiel 1 jour</b>	<b>Reconnaître les pathologies fréquentes à la dépendance</b>	<i>Impact du vieillissement / modifications physiologiques / dénutrition / troubles du comportement alimentaire / répercussions du handicap physique / évaluation du statut nutritionnel / conséquences de la dénutrition.</i>	Recommandations des bonnes pratiques HAS et du GERMRCN
	<b>Prendre en charge la nutrition</b>	<i>Menus adaptés / textures modifiées / complémentation orale / nutrition entérale.</i>	Mises en situations Réflexion collective
	<b>Tenir compte des troubles du comportement alimentaire</b>	<i>Anorexie / boulimie / refus alimentaire / aversion.</i>	Apports théoriques Exemples pratiques
	<b>Accompagner la dépendance</b>	<i>Présentation / texture des aliments / choix des portions / plateaux individuels / repas collectifs / aide au repas / techniques pratiques / rôle et attitudes de l'accompagnant.</i>	Étude des outils utilisés dans l'établissement : pertinence, modes d'utilisation
	<b>Améliorer l'aide au repas</b>	<i>Communication / convivialité / techniques pratiques / rôle et attitudes de l'accompagnant.</i>	Jeux de rôles Réflexion collective
<b>■ ÉTAPE 3 - Les axes d'amélioration</b>			
<b>Présentiel 0,5 jour</b>	<b>Envisager des pistes d'améliorations</b>	<i>Réflexions collectives / solliciter l'appétence / maintenir l'autonomie / communication / procédures / fiches de suivi...</i>	Échanges et réflexions sur ce qui peut être fait

## PUBLIC

Cuisiniers, agents de restauration, IDE, aide soignants, ASH

## FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste

- Autres formations en lien avec la thématique

**Alimentation et troubles de la déglutition des résidents en EHPAD • 2 jours**

**Hygiène en restauration collective – HACCP • 2 jours**

