



## AMÉLIORER LA PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE DE LA PERSONNE ÂGÉE

GÉRIATRIE

Réf. GR 005

Mise à jour le 17/09/2024

### CONTEXTE

Malgré le recul de l'âge moyen de mortalité de la population générale, les troubles nutritionnels et en particulier la dénutrition (et ses conséquences) participent à l'augmentation de la morbidité et de la mortalité des personnes âgées hospitalisées ou en EHPAD.

Les causes de ce phénomène résultent d'une insuffisance de connaissances, de dépistage et de prise en charge.

### OBJECTIFS

Identifier les risques nutritionnels spécifiques à chaque structure et les éviter.

Connaître les bonnes pratiques concernant la restauration et la nutrition en établissement de soins ou d'hébergement des personnes âgées et les mettre en œuvre.

Évaluer les pratiques et mettre en place des actions d'amélioration.

### PROGRAMME

- **Rappel du cadre législatif (45')**
- **Définition de l'équilibre alimentaire et des groupes d'aliments (45')**
  - Présentation du PNNS
  - Métabolisme basal, dépenses énergétiques
  - Macro et micro nutriments
  - Eau, minéraux, fibres, vitamines, anti oxydants
- **Physiopathologie du vieillissement et conséquences en termes de besoins nutritionnels (1h30)**
  - les 5 sens
  - Dentition
  - Digestion, métabolisme, élimination
  - Ostéoporose, ostéomalacie, sarcopénie
  - Dénutrition, déshydratation
  - Quelques notions sur diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers, démence, fin de vie
- **Le repas en institution (1h30)**
  - Du besoin de s'alimenter au plaisir de manger
  - Contraintes d'hygiène (HACCP, marche en avant) et financières en institution
  - qualités organoleptiques
  - calculs des rations (diversité, quantités, textures) et plans alimentaires (GEMRCN)
- **Prévenir et prendre en charge les troubles nutritionnels (1h30)**
  - Recueil des préférences et aversions alimentaires
  - Régimes
  - Fiches de surveillance alimentaire, MNA
  - CLAN, commission des menus
  - Le travail d'équipe
- **Les outils(1h)**
  - Brain storming / Groupes de travail
  - Mises en situation professionnelles / Auto-évaluations

### PUBLIC

- Pharmacien
- Infirmier diplômé d'Etat (IDE)
- Diététicien
- Personnel EHPAD, maison retraite
- Equipe de restauration hôtelière

### INTERVENANT

Diététicienne - Psychologue sociale de la santé

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formations alternant apports théoriques et discussion pratique
- Évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances (QCM)
- Remise d'un support de cours

### PRÉREQUIS

- Aucun

■ Durée : 1 jour ( 7 heures) ■ Horaires : 9h00 - 17h00 ■ Participants : 15

CETTE FORMATION EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN INTRA À LA PÉRIODE QUE VOUS SOUHAITEZ. CONTACTEZ NOUS!

CONTACT  
INSCRIPTION

Compétences Santé Développement  
50 avenue du Dr.Aurientis, 13100 Aix-en-Provence  
[www.compétences-sd.fr](http://www.compétences-sd.fr)

Tél : 04 42 16 99 46  
[formation@competences-sd.fr](mailto:formation@competences-sd.fr)



### Informations à destination du participant

#### DÉBUT DE FORMATION

- Informations des conditions relatives au déroulement de la prestation de formation
- Signature du règlement intérieur de notre organisme
- Analyse du besoin : Recueil des attentes individuelles
- Identification des objectifs : Méthode de positionnement : Fiche d'auto-positionnement
- Programme détaillé de la formation
- Outils d'évaluation des connaissances : QCM-QUIZ d'évaluation des connaissances à l'entrée de la formation

#### FIN DE FORMATION

- QCM-QUIZ d'évaluation des connaissances à la fin de la formation
- Processus d'évaluation des objectifs de la formation
- Evaluation à chaud : enquête satisfaction formation/formateur/organisme de formation
- Remise d'un support de cours reprenant l'intégralité de la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation-attestation d'assiduité
- Information de l'envoi par mail de l'évaluation à froid (j+1 mois)

■ Durée : 1 jour ( 7 heures) ■ Horaires : 9h00 - 17h00 ■ Participants : 15

CETTE FORMATION EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN INTRA À LA PÉRIODE QUE VOUS SOUHAITEZ. CONTACTEZ NOUS!