

# Alimentation de la personne âgée en EHPAD : prévenir les risques et accompagner

*Le temps du repas est un moment phare dans la vie de la personne en établissement. La nutrition joue par ailleurs un rôle primordial dans la protection de la santé et favorise le maintien de l'autonomie de la personne âgée. Pourtant, les risques associés à la prise alimentaire sont fréquents (dénutrition, déshydratation, fausse route, etc.) et nécessitent une attention particulière des professionnels. Cette formation permettra aux professionnels de comprendre comment répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées, savoir leur faire plaisir et prévenir les risques.*

## OBJECTIFS

- ✓ Maîtriser les modifications du vieillissement impactant le statut nutritionnel
- ✓ Comprendre les priorités alimentaires en EHPAD
- ✓ Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée selon le PNNS
- ✓ Repérer les situations à risque et développer des axes préventifs
- ✓ Accompagner et mettre en place une solution alimentaire personnalisée selon la situation clinique

## CONTENU

### JOUR 1 | matin | 3h30

- Le vieillissement, un processus physiologique
- La prévention qualitative du repas
- Le repas en institution

### JOUR 1 | après-midi | 3h30

- La nutrition de la personne âgée
- Le sens et la symbolique du repas pour les résidents
- Les outils professionnels : les repères du PNNS, les portions du GRCN, les recommandations des personnes âgées fragiles...
- La conception des repas en pratique

### JOUR 2 | matin | 3h30

- Les patients à risque
- Les différents déséquilibres nutritionnels
- Le dépistage et la prise en charge de la dénutrition
- Les outils d'évaluation HAS 2021 : marqueurs anthropométriques, phénotypiques, étiologiques

### JOUR 2 | après-midi | 3h30

- Les solutions préconisées selon les instances
- Les situations particulières
- Les trucs et astuces adaptés à l'institution
- Les aliments à privilégier, les repas «protéine plus»



### Formateur

Isabella Settesoldi



### Durée

2 jours (14 heures)



### Public

Professionnels soignants et non soignants intervenant auprès de personnes âgées et/ou travaillant dans un établissement accueillant des personnes âgées dépendantes (AS, ASH, AMP, IDE, psychologue, psychomotricien, ergothérapeute, kinésithérapeute, diététicien, médecin, cadre)

12 stagiaires maximum



### Prérequis

Aucun



INTRA ou INTER-établissements



### Prix

INTRA : 1350 €/jour pour le groupe  
INTER : 300 €/jour/personne

## Modalités techniques et pédagogiques

- Modalités de mise en œuvre : présentiel
- Éléments matériels et techniques : support pédagogique, séquences vidéos, bibliographie
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : échanges d'expériences et réflexion de groupe, exercices d'analyses de cas et mises en situation pratiques, exercices d'outils pratiques, tests de préparation et tests de dégustation

## Suivi et évaluation des acquis

- Recueil des attentes du commanditaire et des stagiaires
- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journée
- Évaluation des acquis à l'entrée : pas de procédure de positionnement
- Évaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de première journée de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation : questionnaire