



ACCOMPAGNEMENTS ET APPROCHES SPÉCIALISÉS

L'alimentation de la personne âgée : équilibre nutritionnel, enjeux psychologiques et approche du « manger-mains »

CONTEXTE

L'acte de manger se décline beaucoup plus largement qu'à travers la satisfaction d'un besoin biologique. Il se trouve au carrefour de l'affectif, du culturel et du social. Selon les personnes, les aliments sont porteurs de différents rôles : rôle nourricier de maintien de vie, marque d'affection, maintien de la forme et de la santé, rôle hédoniste, social et d'identification. Chez la personne âgée, l'alimentation est essentielle dans le maintien de sa santé mais aussi de son autonomie et donne, si elle est bien conçue et proposée, un plaisir primordial et quotidien. Cette formation permet de resituer l'acte alimentaire et le rôle déterminant du professionnel.

OBJECTIFS

- ▶ Être capable d'identifier les besoins physiologiques des personnes âgées et connaître les répercussions du vieillissement sur la prise alimentaire
- ▶ Connaître les signes de la dénutrition et savoir la repérer, la prendre en charge
- ▶ Savoir mettre en place le « manger-mains » et connaître son intérêt pour la personne âgée

PROGRAMME

- ▶ Besoins nutritionnels des personnes âgées et évolutions physiologiques
 - Rappel sur les familles d'aliments et sur les nutriments/besoins nutritionnels des personnes âgées
- ▶ La dénutrition : présentation de la pathologie, diagnostic et prise en charge
- ▶ Enjeux autour de l'alimentation de la personne âgée
 - Les valeurs associées à l'acte de manger
 - Comment rester professionnel lors des repas en gériatrie ?
 - La bonne attitude du professionnel
- ▶ Présentation du manger-mains : intérêt et grands principes, techniques de réalisation

RÉF. E25

PUBLIC

Tous les professionnels travaillant en EHPAD et maison de retraite ou auprès de personnes âgées en situation de handicap

PRÉREQUIS

Aucun

INTERVENANTS

- Céline Ritter
- Nalan Varol
Diététiciennes DE

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Supports visuels, travaux dirigés, jeux de rôles, QCM, remise de documents et d'un livret participant

DURÉE DE LA FORMATION

2 jours, soit 14 heures

SESSION

- ▶ De 6 à 12 participants
- ▶ Strasbourg
18 et 19 septembre 2023
- ▶ 880 €/personne