Alimentation et dénutrition des personnes âgées

FORMATION PERSONNES AGEES ET HANDICAP

Ref : ECSPA13A

Compétences visées

Répondre aux besoins nutritionnels des personnes âgées, savoir leur faire plaisir et prévenir le déséquilibre nutritionnel.

Objectifs et contenus

Connaître le contexte et les enjeux de santé publique

- L'état des lieux en France : chiffres-clés et constats.
- Les repères du PNNS4 et les perspectives du PNNS5, Santé Publique France, SFNCM.
- La Semaine Nationale de la Dénutrition.

Prendre conscience des modifications du statut nutritionnel dans l'avancée en âge

- Les effets de l'âge sur le statut nutritionnel.
- Les modifications de la prise alimentaire et les modifications métaboliques.
- La malnutrition et la dénutrition : définitions.
- Les conséquences de la dénutrition.

Repérer et dépister la dénutrition

- Les facteurs de risque et les signes d'alerte.
- Le diagnostic de dénutrition (HAS 2021).
- Les signes anthropométriques : courbe de poids, IMC.
- L'enquête alimentaire : fiches de suivi, évaluation des portions.
- Les goûts et réticences.
- Les outils d'évaluation, le MNA et l'échelle de Blandford, outil de repérage des Troubles du Comportement Alimentaire (TCA).

Savoir repérer les étiologies de la dénutrition

- Le diagnostic étiologique des insuffisances d'apports.
- L'augmentation des besoins par hypercatabolisme.
- Les syndromes de malabsorption.

Mettre en place des mesures préventives de la dénutrition

- L'hygiène buccodentaire.
- L'équilibre, la variété et l'adaptation de l'alimentation.
- La place du repas dans la prise en charge.
- Le maintien de l'activité physique.

Prendre en charge la dénutrition

- Le traitement des étiologies.
- La correction des facteurs de risques.
- Les stratégies nutritionnelles orales (enrichissement, CNO).
- La nutrition entérale.

Objectifs complémentaires

Repérer les situations particulières et savoir s'adapter

- Les troubles de la déglutition.
- Les adaptations posturales et environnementales : bonnes pratiques pendant les repas.
- L'adaptation des textures (guide de l'ANAP).
- La maladie d'Alzheimer : environnement, attitudes des professionnels.
- Les aliments consommés debout, le « manger main ».
- Le refus alimentaire.
- L'alimentation et l'hydratation en fin de vie : enjeux éthiques et accompagnement.
- Les régimes restrictifs.
- L'information et la sensibilisation des résidents et des aidants.

Méthodes

- Apports cognitifs.
- Cas pratiques.
- Analyse réflexive des pratiques professionnelles.

Personnes concernées

Tout professionnel de gérontologie.

Valeur ajoutée

La formation est organisée autour d'analyse des pratiques en lien avec les recommandations de bonnes pratiques de la HAS, SFGG et DGS. Elle développe une pédagogie active : ateliers basés sur les fiches pratiques (l'instant du repas, l'activité physique, l'hydratation...).

Pré-requis

Aucun

Dispositif d'évaluation

L'ÉVALUATION SERA RÉALISÉE À L'AIDE DES CRITÈRES SUIVANTS :

- Les attentes des participants seront recueillies par le formateur lors du lancement de la formation et confrontées aux objectifs de formation.
- Les acquis / les connaissances seront évalués en début et en fin de formation par l'intermédiaire d'un outil proposé par le formateur (quiz de connaissances, questionnaire, exercice de reformulation, mise en situation…).
- La satisfaction des participants à l'issue de la formation sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la qualité globale de l'intervention.
- A distance de la formation : il appartiendra aux stagiaires d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail , notamment lors de leur entretien professionnel. Des outils pourront être suggérés pendant la formation (plans d'action, préfiguration d'un plan d'amélioration des pratiques individuelles et collectives, grille de suivi personnalisé de mesure d'impact…).

À noter

Pour la session Inter à Lyon, le tarif inclut les repas de midi.

Cette formation s'appuie sur les recommandations et référentiels suivants

- Diagnostic de la dénutrition chez la personne de 70 ans et plus - Novembre 2021.

Formation Inter & Intra

Lyon - Septembre 2025

>> Du 18-09-2025 au 19-09-2025

Intervenant :
MASSOT Cédric

- Diplôme Universitaire Analyse Ergonomique du Travail Lyon 2
- Certification INRS Formateur PRAP 2S/IBC
- Directeur de restaurant
- Responsable formation, responsable HACCP
- Référent Plan National Nutrition Santé Personne Âgée.

Prix
Tarif Inter **780 €** Net de taxe
Tarif Intra **Nous Contacter**

Lyon - Septembre 2026

>> Du 10-09-2026 au 11-09-2026

Intervenant :
MASSOT Cédric

- Diplôme Universitaire Analyse Ergonomique du Travail Lyon 2
- Certification INRS Formateur PRAP 2S/IBC
- Directeur de restaurant
- Responsable formation, responsable HACCP
- Référent Plan National Nutrition Santé Personne Âgée.

Prix
Tarif Inter **800 €** Net de taxe
Tarif Intra **Nous Contacter**

Mise à jour le : **02/04/2025**