


Prévenir la dénutrition : apprendre par le jeu

Formation ludopédagogique pour repérer, comprendre et agir face à la dénutrition de la personne âgée en s'appuyant sur des situations concrètes et des ateliers immersifs.

Programme mis à jour le 01/06/26

INTRA

 **Durée : 2 jours, 14 heures**

Objectifs pédagogiques

- Connaître l'impact nutritionnel du vieillissement physiologique.
- Identifier les besoins alimentaires de la personne âgée.
- Apprendre à repérer la dénutrition et la déshydratation du sujet âgé.
- Mettre en place des prises en charge nutritionnelles adaptées aux différentes situations.
- Définir les règles de bonnes pratiques pour les différents types de nutrition.
- Réévaluer la prise en charge globale.

Public

Professionnels travaillant auprès de personnes âgées en établissement.
Aucun prérequis.

Cette formation répond aux exigences de :

Critère HAS
Actions de prévention et promotion santé

Priorité ARS 2027

Module 1 - Définir les besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées

- Les besoins du sujet âgé.
- La classification des aliments.
- L'organisation des repas, les aspects du vieillissement.
- Le contexte de santé publique.

Module 2 - Comprendre les risques et repérer les signes

- La dénutrition, la déshydratation, les troubles de déglutition.
- Les critères diagnostiques de dénutrition de la HAS 2021
- Les outils d'évaluation du statut nutritionnel.
- Les missions de l'équipe pluridisciplinaire : les rôles respectifs de chacun..

Atelier 1 - Mission diagnostic

Les participants reçoivent un dossier fictif : un résident en situation de dénutrition débutante.

En équipe, ils doivent, dans un temps imparti, en mobilisant les connaissances acquises : identifier les signaux d'alerte, mobiliser les bons outils d'évaluation, formuler une première hypothèse diagnostique et débriefer en consolidant les critères HAS.



Module 3 - Adapter la prise en charge par la prestation hôtelière

- Le rapport du sujet âgé à l'alimentation
- Les menus : conceptions, textures, enrichissement des plats,
- L'accompagnement aux repas.

Module 4 - Organiser les modalités de la prise en charge

- Besoins spécifiques (régimes, habitudes culturelles, pratiques religieuses..).
- Compléments nutritionnels oraux, apports hydriques, suivi de l'efficacité.
- Les moyens d'intervention face à la déshydratation .

Module 5 - Situations particulières et recommandations de bonnes pratiques professionnelles

- Troubles de la déglutition
- Troubles du comportement alimentaire
- Troubles cognitifs, refus, fin de vie, pathologies longue durée...

Atelier 2 - Chambre des erreurs : la prestation de restauration à adapter pour une personne âgée

Les participants observent une scène de restauration reconstituée dans laquelle des erreurs volontaires ont été introduites.

Répartis en équipes, ils disposent d'un temps limité pour :

- lister les erreurs
- analyser les cas cliniques
- argumenter leurs choix



© Annick Pautot, Oareil