

L'ALIMENTATION : BESOINS, CONVIVIALITÉ ET SOINS

Objectifs

- Connaître les incidences du vieillissement sur le comportement alimentaire.
- Identifier l'importance des facteurs physiologiques, psychologiques et médicaux.
- Utiliser les techniques de mesure de la nutrition et de la dénutrition.
- Savoir mettre en œuvre de façon pluridisciplinaire les soins d'une nutrition adaptée.

Public : Toute personne travaillant en établissement

Pré-requis : Aucun

Durée : 3 jours (18h)

Lieu : Intra-muros / Inter-établissements dans vos locaux

Tarif : Nous consulter

Intervenant pressenti

Infirmière ; ingénieur qualité ; cadre de gestion ou Cadre supérieur de santé ou Directrice d'Ehpad ; infirmière ou Cadre de santé ; infirmière ou Infirmière ; coordinatrice Ehpad

Modalités d'évaluation

Suivi de l'exécution :
Vérification des connaissances durant la formation.

Appréciation des résultats :
Bilan à chaud et questionnaire individuel d'évaluation.

Contenu

J1-Le rapport du sujet âgé à l'alimentation

- Notion de plaisir et contexte socio-éducatif spécifique.
- La place du repas dans les rapports sociaux : un acte collectif, codifié, ritualisé.

✓ **Les besoins nutritionnels des personnes âgées**

- La physiologie de la digestion chez la personne âgée : spécificité.
- Les besoins et apports nutritionnels au grand âge : une alimentation équilibrée, variée et adaptée répondant aux besoins de chacun.

J2-Prestation repas et service hôtelier

- Un cadre environnemental aménagé : faire du repas un moment de plaisir et de convivialité :
- Un matériel ergonomique adapté aux capacités et au bien-être des résidents.

J3-Démarche de soins, prévention et alimentation

- Une pratique méthodique pour connaître les goûts et les habitudes alimentaires et pour mesurer l'état nutritionnel de la personne âgée.
- Quelques gestes simples pour l'aide au repas.

✓ **Alimentation et projet d'établissement**

- Les mesures organisationnelles : les piliers d'une restauration réussie.
- Le Conseil de la vie sociale et les commissions « menus ».
- Projet de vie et projet personnalisé : pour une alimentation plaisir.

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices et mise en situation
- Études de cas
- Outils MobiQual
- Échanges et mutualisation
- Remise d'un dossier