

## Alimentation et nutrition des personnes âgées

### Objectifs

Donner un sens à leur pratique au quotidien  
Définir les bases de l'équilibre alimentaire  
Connaître les besoins et les apports nutritionnels selon l'évolution du vieillissement et les principales carences et déficiences  
Identifier les principales pathologies présentes dans l'établissement et faire le lien avec les régimes associés  
Mettre en place et réaliser une prestation adaptée aux personnes âgées

### Pré-requis

Aucun

### Programme

Enjeux de la prise en charge alimentaire en milieu hospitalier :  
La lutte contre la dénutrition : un enjeu de santé publique  
Quelle importance de la prestation repas à l'hôpital ?  
Situer son rôle en tant qu'acteur de la prise en charge alimentaire auprès des patients et de leur famille, ainsi que vis à vis des autres membres de l'équipe pluridisciplinaire et dans la chaîne "restauration" (instances et recommandations, analyse du circuit, transmissions d'information)  
Identifier les besoins de l'organisme, les différents groupes alimentaires et les types de menus  
Identifier les besoins physiques et psychologiques spécifiques, comprendre l'influence de certaines pathologies sur l'alimentation, le comportement alimentaire, et les besoins associés  
Être capable d'adapter la prestation en matière de nutriments et de textures  
Connaître la prise en charge de l'alimentation et de la nutrition dans les services de soins :  
Protocoles diététiques pratiques et suivi des consommations alimentaires  
Homogénéisation des prescriptions diététiques dans les services de cuisine et de soins  
Réalisation d'un tableau de bord nutritionnel  
Élaborer un plan d'actions nutritionnel (d'éducation et de communication) permettant d'améliorer la prise en charge alimentaire au sein de son établissement

#### PROFIL

Personnel soignant (AS/ASH, IDE) associé à des personnels de cuisine.

#### INFOS COMPLÉMENTAIRES

Organisme : FORMAVENIR  
Durée : 2 jours  
Code stage : 1ASMHOT02