

# LES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA PERSONNE DÉPENDANTE

Durée : 2 jours

Connaître les besoins nutritionnels et alimentaires de la personne dépendante  
 Identifier les facteurs pouvant impacter l'équilibre nutritionnel  
 Intégrer l'alimentation dans un projet de prise en charge globale

## CONTENU

| Durée   | Objectifs   | Contenu   | Méthodes / Outils  |
|---|---|---|--|
| <b>■ ÉTAPE 1 - Analyse des pratiques au regard des recommandations de HAS et ANESM</b>  |   |   |  |
| <b>Présentiel</b><br>0,5 jour   | <b>Connaître les besoins nutritionnels</b>                                    | <i>Energétiques, hydriques / micronutriments / portions recommandées</i>  | Échanges interactifs<br>Test de connaissance   |
| <b>■ ÉTAPE 2 - Acquisition et perfectionnement des connaissances et des compétences</b> |   |   |  |
| <b>Présentiel</b><br>1 jour   | <b>Tenir compte des facteurs qui impactent les consommations alimentaires</b> | <i>État émotionnel / environnement / entourage / état pathologique / impact du vieillissement / modifications et accompagnement physiologiques.</i>                         | Réflexion sur les éléments qui peuvent venir rompre l'équilibre alimentaire<br>Photo-langage |
|   | <b>Identifier les risques nutritionnels</b>                                   | <i>Besoins / troubles du comportement alimentaire / hydratation / compléments nutritionnels / traitements médicaux / enrichissement / conséquences / répercussions.</i>     | Apports théoriques<br>La prise en charge en cas de dénutrition – recommandations HAS         |
|   | <b>Prendre en compte l'importance du plaisir de manger</b>                    | <i>Attentes / histoire de vie / cursus de vie / possibilités physiques / valeurs psychologiques / symbolique du repas / désirs / rythmes / goûts.</i>                       | Jeux de rôles<br>Réflexion collective  |
|   | <b>Savoir adapter l'alimentation aux pathologies de la personne</b>           | <i>Régimes alimentaires / équilibre nutritionnel / troubles du comportement alimentaire / dénutrition / malnutrition / déglutition / adaptation aux textures / impacts.</i> | Apports théoriques<br>Qualité de vie en EHPAD (volet 2) ANESM                                |
|   | <b>Accompagner la dépendance</b>  | <i>Possibilités physiques et psychiques / aide au repas / techniques pratiques / rôle et attitudes de l'accompagnant.</i>   | Ateliers pratiques de mise en situation à partir de situations concrètes                     |
| <b>■ ÉTAPE 3 - Les axes d'amélioration</b>  |   |   |  |
| <b>Présentiel</b><br>0,5 jour   | <b>Envisager des pistes d'améliorations</b>                                   | <i>Réflexions collectives / solliciter l'appétence / maintenir l'autonomie / communication / procédures / fiches de suivi...</i>  | Échanges et réflexions sur ce qui peut être fait   |

## PUBLIC

Infirmiers, aide-soignants, aides médico-psychologiques, aides à domicile, auxiliaires de vie, agents de cuisine, agents de service

## FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste spécialiste des comportements alimentaires

••• Autres formations en lien avec la thématique

**Prévention de la dénutrition en EHPAD • 2 jours**

**Alimentation et troubles de la déglutition • 1 jour**

