

# Besoins alimentaires de la personne âgée et textures modifiées

## Objectifs

### Compétence visée

- Re-situer sa pratique professionnelle pour proposer aux personnes âgées, y compris celles atteintes de la maladie d'Alzheimer, des repas adaptés intégrant la prévention de la dénutrition et de la déshydratation.

### Aptitudes:

- Evaluer les pratiques professionnelles liées à la dénutrition
- Avoir une démarche de prévention et de repérage précoce
- Proposer une alimentation à texture modifiée, équilibrée et appétente
- Adapter la prise en charge nutritionnelle, de la personne atteinte de la maladie d'Alzheimer et la prise en charge nutritionnelle avec le manger mains
- Réaliser quelques recettes en respectant les règles d'hygiène (option atelier pratique)

## Les plus de ce programme

### Modalité de positionnement et d'évaluation

- Evaluations des acquis à l'entrée et à la fin de la formation, par grille de positionnement

### Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

## 1. Rappel du cadre réglementaire

- Programme National Nutrition Santé [PNNS]
- Stratégie de prise en charge de la dénutrition de la personne âgée HAS (2007 et 2008)
- Plan National de l'Alimentation

## 2. La dénutrition

- Définition et mécanismes
- Causes, conséquences, impact sur l'autonomisation de la personne âgée

## 3. Prévention de la dénutrition par une alimentation saine et équilibrée

- Le repas est un soin : sa place dans la démarche de soin
- Besoins spécifiques de la personne âgée
- Se repérer parmi les groupes d'aliments pour la compréhension de l'équilibre alimentaire
- Maîtrise des équivalences alimentaires
- Les repas : rythme, horaires, structures
- Les qualités des repas
- Le plan alimentaire et les menus

## 4. Les textures modifiées : Pourquoi s'y intéresser

- Le rôle de la déglutition, ses étapes salivation, mastication , déglutition normale , dysphagie
- La représentation des menus à textures modifiées
- La qualité nutritionnelle
- Les aliments dysphagiques

#### **5. Les différentes textures, choix des aliments, risques**

- Les différentes textures ; nomenclature et description
- Les choix des plats et déclinaisons de menus
- Les techniques de préparation : cuisson, matériel, présentation
- Les règles d'hygiène
- Les produits prêts à l'emploi
- Les grammages

#### **6. la nutrition au bout des doigts : le manger main**

- Objectifs
- Technique de réalisation
- Exemples de mise en situation

#### **7. Ateliers pratiques (si possibilité d'accès à une cuisine), prévoir des aliments à cuisiner**

- Mises en pratique à partir des éléments vus en formation
- Audit et adaptation des préparations réalisées par le service restauration avant la formation

### **Public**

Personnels de cuisine, personnels soignant et de distribution des repas, auprès de personnes âgées. Pas de prérequis.

### **Durée**

2 jours