

LUTTER CONTRE LA DÉNUTRITION DU SUJET ÂGÉ

Les recommandations de la Haute Autorité de Santé (HAS)



DURÉE

1 jour – 7 h



TARIF

150 € / pers.



FORFAIT GROUPE

1000 € – 10 pers. max



PRÉREQUIS

Aucun



PUBLIC VISÉ

Professionnels en contact avec des personnes âgées ou en situation de vulnérabilité : agents de collectivités, personnels de restauration, aides à domicile, encadrants de services sociaux, bénévoles associatifs, animateurs, personnels de résidences autonomie ou de structures d'accueil.



OBJECTIF GÉNÉRAL

Développer les compétences des professionnels pour prévenir les risques liés à la dénutrition, adapter leurs pratiques d'accompagnement lors des repas et contribuer à une prise en charge coordonnée, répondant aux recommandations de la HAS.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- ✓ Expliquer les mécanismes et les causes principales de la dénutrition chez la personne âgée
- ✓ Identifier les signes d'alerte et les facteurs de risque de dénutrition
- ✓ Appliquer les recommandations essentielles de la HAS dans leur pratique professionnelle
- ✓ Proposer des actions simples pour prévenir ou lutter contre la dénutrition, notamment dans le cadre d'actions collectives
- ✓ Mettre en œuvre des pratiques favorisant une approche collective, bienveillante et respectueuse des temps de repas



PROGRAMME DE LA FORMATION

Comprendre la dénutrition chez la personne âgée

- ▶ Définition, enjeux de santé publique, spécificités liées à l'âge
- ▶ Causes multiples : physiologiques, psychologiques, sociales
- ▶ Conséquences sur la santé, l'autonomie, la qualité de vie

Recommandations de la HAS

- ▶ Critères de repérage et rôle de chaque professionnel
- ▶ Importance de la vigilance quotidienne
- ▶ Outils simples d'évaluation et de transmission

Prévenir et agir au quotidien

- ▶ Facteurs favorisant la prise alimentaire
- ▶ Organisation des repas : cadre, rythme, textures
- ▶ Encouragement à l'alimentation plaisir et adaptée

Agir ensemble : coordination et actions concrètes

- ▶ Travailler avec les familles, les soignants, les services de portage
- ▶ Favoriser les repas partagés et conviviaux
- ▶ Actions collectives : animations, ateliers, sensibilisation



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- ▶ Apports pédagogiques simplifiés et concrets
- ▶ Études de cas et situations issues du terrain
- ▶ Mises en situation et échanges entre participants
- ▶ Outils et documents adaptés au secteur



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ Questionnaire d'évaluation des acquis
- ▶ Évaluation de satisfaction
- ▶ Attestation de fin de formation



FORMATEUR

- ▶ Formation animée par un formateur expérimenté dans le domaine de la nutrition