



LA NUTRITION DE LA PERSONNE AGÉE AU DOMICILE



LIEU DE LA FORMATION

DANS L'UN DES CENTRES DE FORMATION
DU GRETA-CFA AQUITAINE (TALENCE,
BAZAS, BÈGLES, LIBOURNE, MÉRIGNAC...)

PUBLIC CONCERNÉ

Intervenants à domicile

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Programmation sur demande

14h soit 2 jours de formation

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Plan de développement des compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Appréhender la place de la nourriture et du repas dans la vie quotidienne de la personne âgée
- Rappeler les connaissances indispensables pour répondre de manière adaptée aux besoins nutritionnels de la personne âgée tout en prenant en compte les goûts et les envies des bénéficiaires
- Contribuer à l'hygiène de vie et au maintien de l'autonomie des bénéficiaires de manière professionnelle

CONTENU DE LA FORMATION

L'alimentation dans le maintien en bonne santé de la personne âgée

Modifications de la morphologie et de la composition corporelle chez la personne âgée

Modifications des fonctions physiologiques, en particulier digestives

Besoins nutritionnels des personnes âgées et apports conseillés : en nutriments énergétiques, en protéines, en fibres, en eau, en minéraux et oligo-éléments, en vitamines

Les pathologies du vieillissement et leurs incidences sur l'alimentation

Principales pathologies : l'hypertension, le diabète, les accidents vasculaires

cérébraux : définition, incidence sur l'alimentation, régimes particuliers

Les démences (liées à la maladie d'Alzheimer et autres), les états dépressifs et

confusionnels : répercussions sur la personne âgée, problématique alimentaire

Les troubles de la déglutition- prévention

Le repas : un moment de bien-être pour la personne âgée

Prise en compte des besoins de la personne mais aussi de ses goûts et de ses habitudes alimentaires

Environnement du repas : le cadre, la présentation

Perception sensorielle des aliments, l'importance du goût et de la présentation des plats

Repas : un moment d'échanges et de communication entre aidant et personne aidée

Répartition des repas : différenciation entre repas de midi et repas du soir, goûter et en-cas

Le rôle de l'intervenant à domicile dans l'alimentation de la personne dépendante

Gestion de l'alimentation de la personne âgée (achats, contribution à l'équilibre alimentaire, etc.)

Hygiène autour des aliments (stockage, conservation des aliments, etc.)

Contribution à l'autonomie de la personne grâce à sa participation à l'élaboration du repas

Contribution à la prévention des troubles liés à la dénutrition et à la déshydratation

L'hygiène autour des aliments (conservation, stockage, déchets)

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Carine LEGRAND
Assistante Commerciale
carine.legrand@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.56.04.65.30
06.10.01.82.23



LA NUTRITION DE LA PERSONNE AGÉE AU DOMICILE



CONDITIONS DE FORMATION

Groupe de 12 personnes environ

Méthodologie pédagogique :

Apports permettant de nourrir les échanges et la réflexion du groupe de participants avec remise de documents

Analyses basées sur des supports et sur des situations vécues par les participants ou apportées par les intervenants

Formation participative favorisant les échanges entre participants et intervenants

basée sur l'aller-retour entre théorie et pratique professionnelle

Mise en œuvre d'outils à travers des cas concrets issus de la pratique professionnelle des participants ou proposés par l'intervenante

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Attestation de formation
- Évaluation de satisfaction sur l'atteinte des objectifs qualité

PROFIL DES INTERVENANTS

Diététicienne formatrice consultante

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Carine LEGRAND
Assistante Commerciale
carine.legrand@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.56.04.65.30
06.10.01.82.23