

2 | Gériatrie et Gérontologie

**LE MANGER MAINS : REDONNER AUTONOMIE ET PLAISIR
AUX PERSONNES ÂGÉES****Durée : 2 jours****Public visé et prérequis**

- Tout public en lien avec les résidents

- Pas de prérequis

**Intervenants**

Diététicienne, nutritionniste

Objectifs et compétences professionnelles visés

- Connaitre les besoins nutritionnels de la personnes âgées
- Comprendre la démarche et les principes du « Manger Mains »
- Savoir adapter un menu en menu « Manger Mains »
- Savoir enrichir l'alimentation pour lutter contre la dénutrition
- Savoir élaborer différentes préparations en « Manger Mains »

Programme de la formation**Alimentation de la personne âgée**

- Le repas : un besoin biologique, social et psychologique
- L'importance de l'alimentation dans la vie de la personne âgée
- L'importance de l'environnement : la salle à manger, la décoration, la disposition des tables, le placement des résidents et leur confort
- Rappel des besoins nutritionnels de la personne âgée

Les troubles du comportement alimentaire

- Les causes et les conséquences de la dénutrition. La spirale de la dénutrition.
- Les troubles de l'alimentation chez les personnes âgées démentes
- Les symptômes principaux de la démence pouvant perturber les repas
- Les troubles de la conscience et de la mémoire. L'apraxie et l'agnosie

- Les troubles de la déglutition : d'origine neurologique, en lien avec les troubles de la conscience
- Les problématiques de mastication, l'état dentaire, la modification du goût, la mycose buccale. Les autres problématiques de mastication en lien avec les troubles de la conscience
- Les autres affections de la bouche

Enrichissement alimentaire chez la personne âgée

- La définition de l'enrichissement de l'alimentation
- La mise en œuvre des techniques d'enrichissement
- La place des compléments nutritionnels oraux

Le Manger Mains

- La démarche du « Manger Mains » : projet d'autonomisation des personnes présentant des troubles praxiques et/ou cognitifs lors des repas
- Les risques et les freins du Manger Mains pour les personnes âgées
- Élaborer un menu pour une alimentation normale équilibrée à texture modifiée en « Manger Mains », les divers types de préparations : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter