

Maladie d'Alzheimer et nutrition

Présentation

Mieux appréhender la démarche de soins nutritionnelle pour les personnes atteintes de maladie d'Alzheimer (spécificités de l'acte alimentaire, les étapes du repas, le "Manger main", le refus alimentaire, la déglutition chez les personnes âgées...)

Public, conditions d'accès et prérequis

• Tous les professionnels impliqués dans le domaine de la santé, de la prévention, de l'alimentation : médecins, cadres de santé, infirmiers, diététiciens, aides-soignants, chefs de projet, chargés de prévention ... Les professionnels travaillant dans le secteur hospitalier, en institution, en collectivité locale ou territoriale ou en libéral.

Objectifs

- Reconnaître la maladie d'Alzheimer, ses effets et ses comportements.
- Connaître les causes, les conséquences et les mécanismes de la dénutrition chez les personnes âgées.
- Assurer un dépistage, une prévention et une prise en charge optimale.
- Savoir identifier les caractéristiques des malades d'Alzheimer du point de vue de l'alimentation.
- Connaître la physiopathologie de la déglutition et du refus alimentaire chez les personnes âgées.
- Gérer la prise en charge des patients ayant des troubles de la déglutition ou refusant de se nourrir.
- Mener une réflexion de la prise en charge alimentaire du malade atteint d'Alzheimer.

Voir aussi les formations aux métiers de

Voir aussi les formations en

[Santé : pratiques](#)

[Nutrition](#)

Programme

Programme

Jour 1 : Personnes âgées et maladie d'Alzheimer

- Maladie d'Alzheimer : diagnostic de la pathologie d'Alzheimer, effets de la maladie sur les activités de la vie quotidienne, regard de la société sur la maladie d'Alzheimer.
- Autres démences, diagnostic différentiel.
- Besoins de la personne âgée démente.

Jour 2 : Démarche de soin nutritionnelle et maladie d'Alzheimer

- Spécificités de l'acte alimentaire chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.
- Étapes du repas : l'avant-repas, l'installation, l'attente, le lieu, le temps, le déroulement, la convivialité, la nourriture, la digestion ...
- Spécificités du manger-main.
- Repas adaptés pour les personnes atteintes d'Alzheimer et les différences.
- Place du repas entre la personne atteinte d'Alzheimer et la famille.

- Posture des soignants vis-à-vis de la personne et de son alimentation.
- Importance de l'aide des ateliers thérapeutiques pour le patient et pour le soignant.

Méthodologie et outils

- Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
- Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
- Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
- Études de cas cliniques.

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

[Centre Cnam Paris](#)

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 13 octobre 2021 au 14 octobre 2021

du 12 octobre 2022 au 13 octobre 2022

Code Stage : FPS07

Tarifs

784 euros TTC

Nombre d'heures

14

13 octobre 2021 - 14 octobre 2021

Sessions

13 et 14 octobre 2021

[>>> S'inscrire <<<](#)

