

Alimentation des personnes âgées malvoyantes et atteintes de troubles neurocognitifs en établissement médico-social

Intégration des besoins spécifiques des résidents
lors de la mise en place du repas

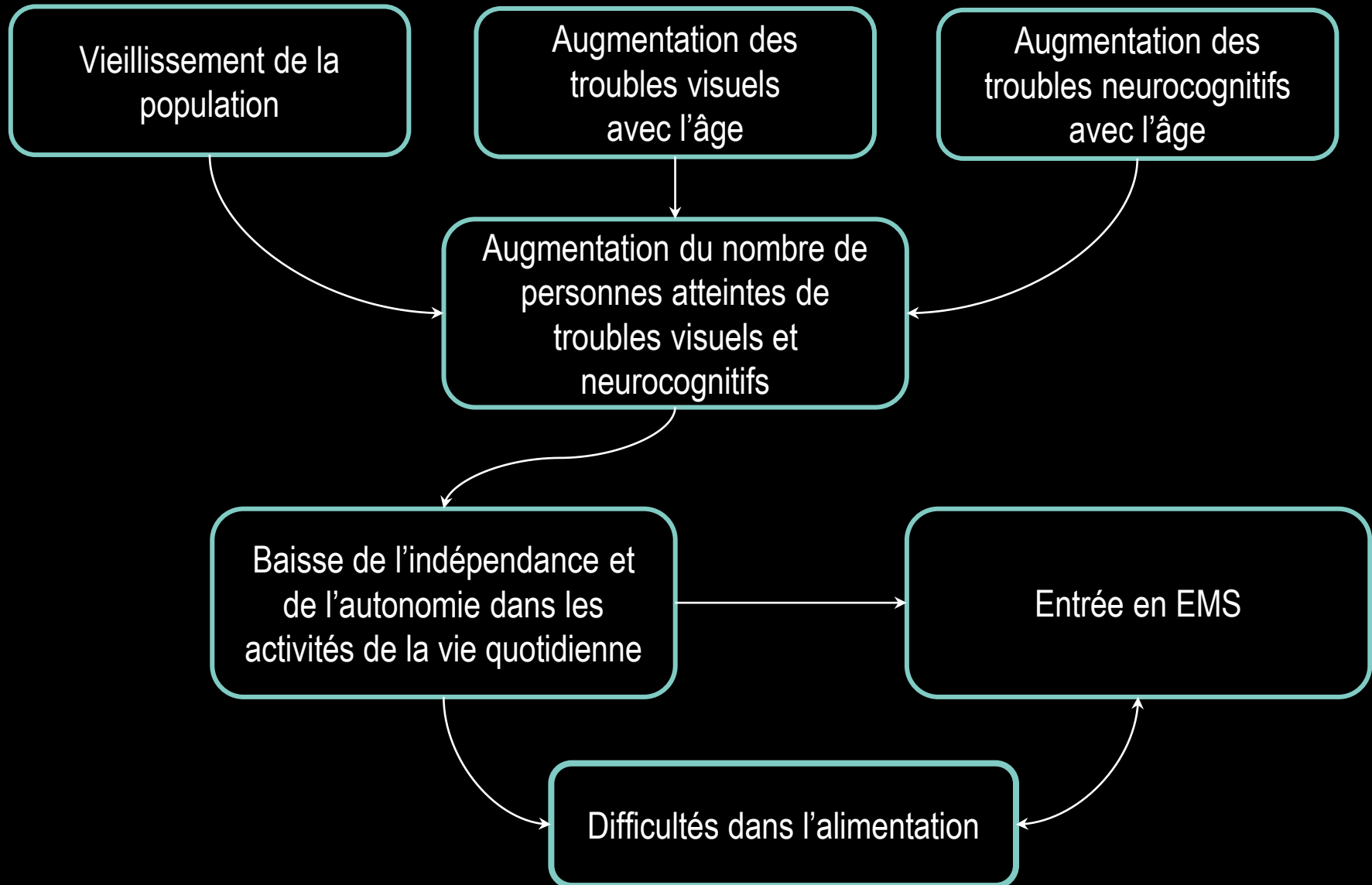
Travail de Bachelor

Jennifer Arnould & Agshaya Kandasamy

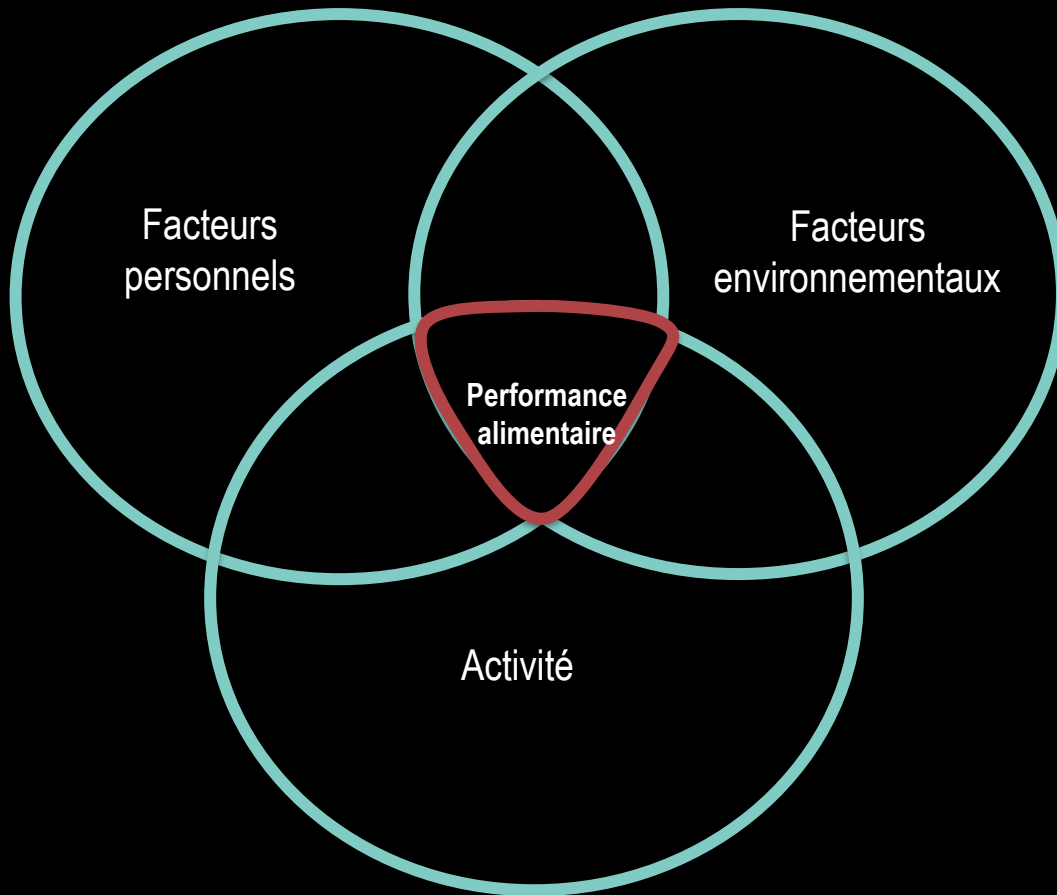
29.03.2022

Problématique

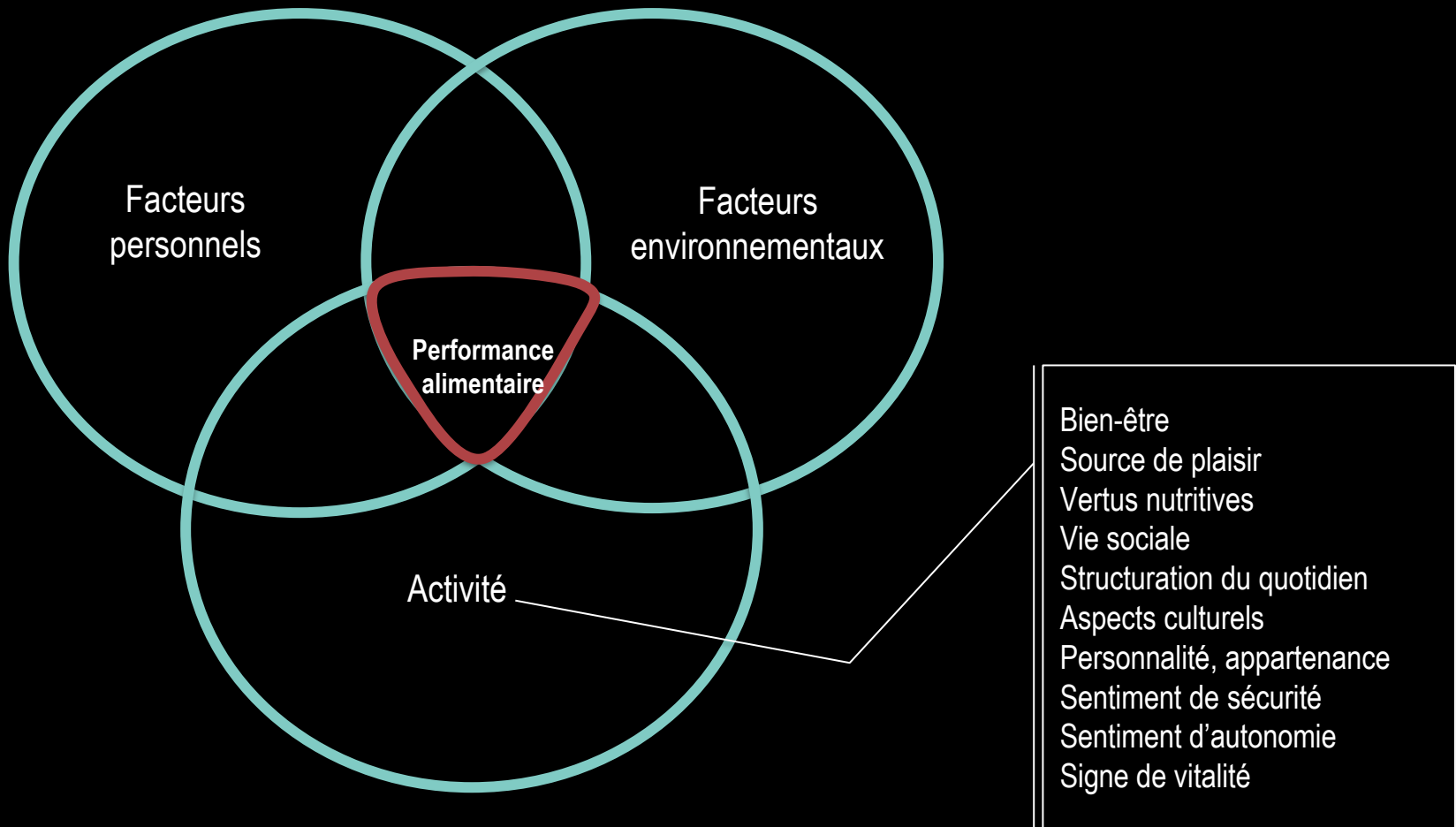
Cheminement vers la problématique



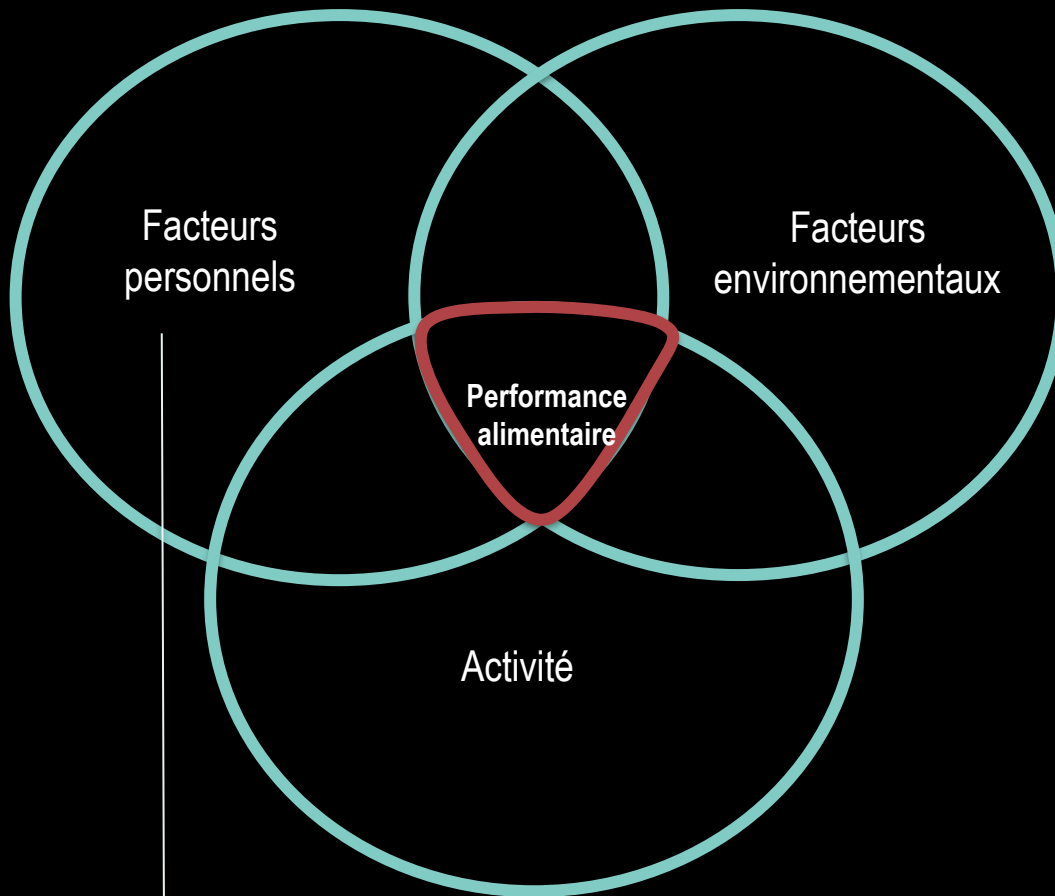
Performance alimentaire en EMS



Performance alimentaire en EMS

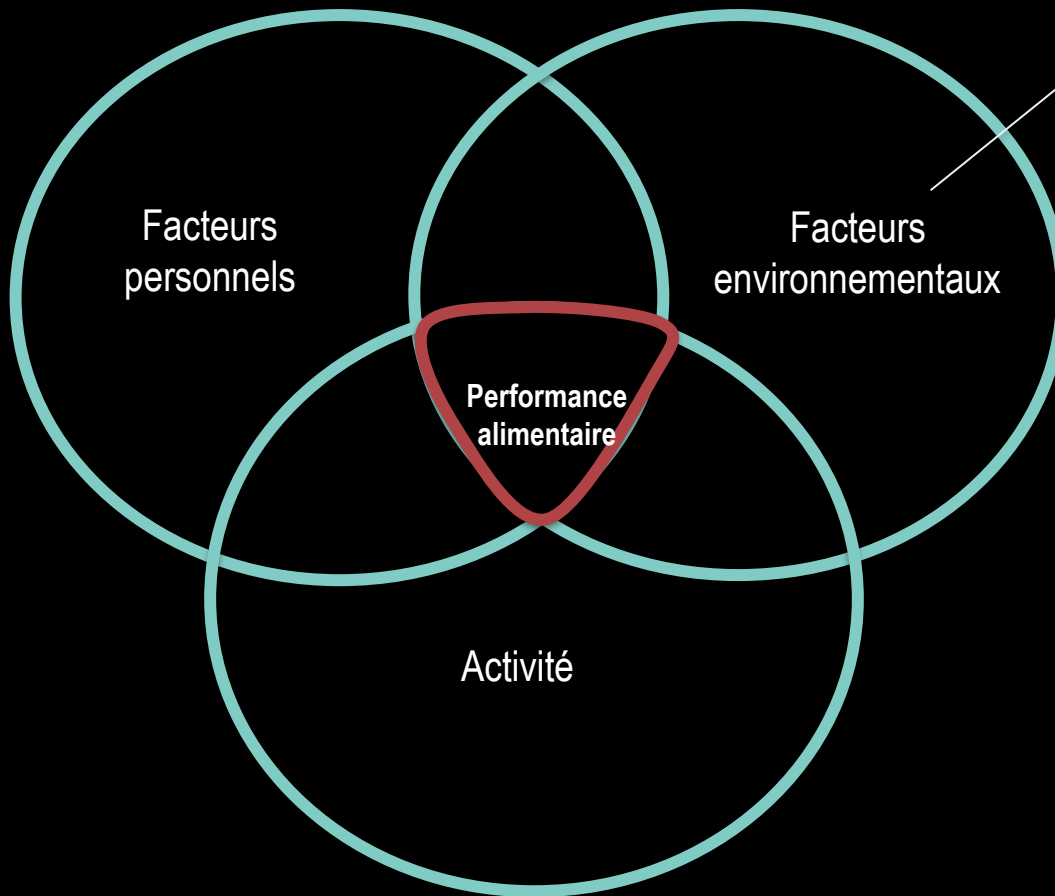


Performance alimentaire en EMS



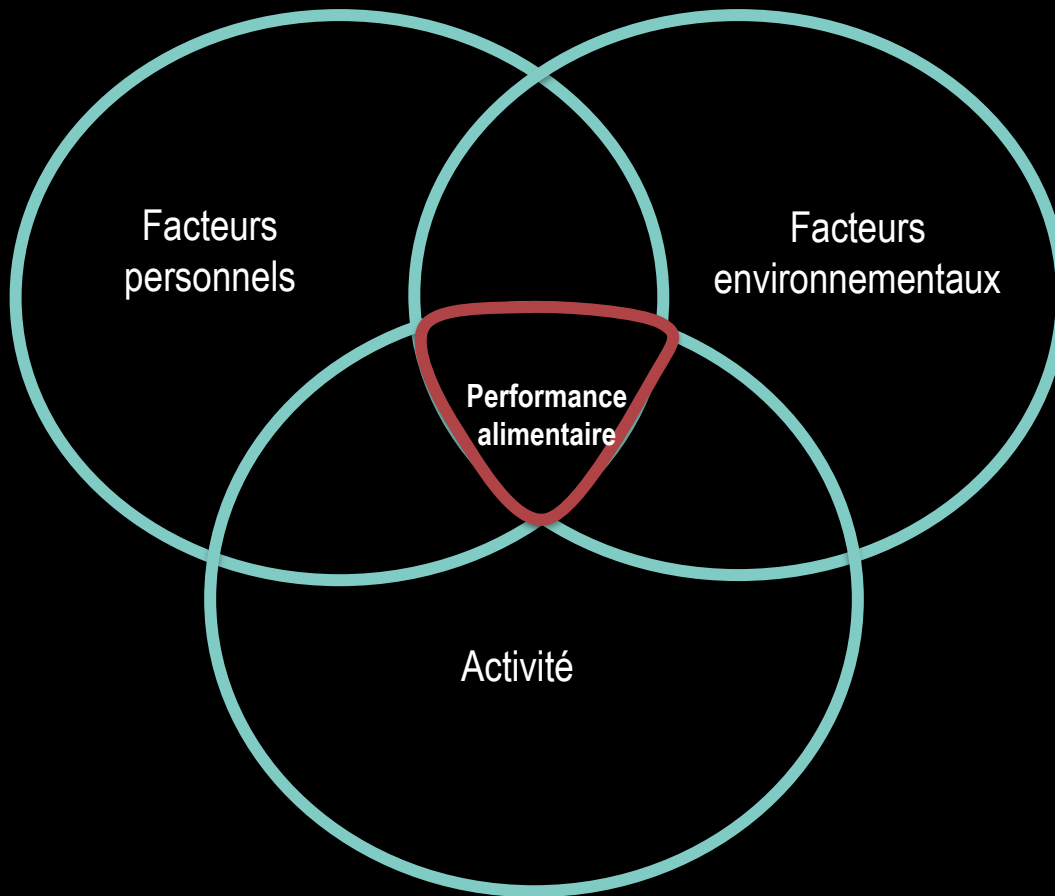
Avancée en âge et maladies
Aptitudes physiques
Santé bucco-dentaire et troubles de déglutition
Troubles cognitifs
Troubles psychiques
Incapacité à s'alimenter soi-même
Modifications sensorielles
Perception de la satiété ou soif
Troubles visuels, difficultés visuo-perceptives

Performance alimentaire en EMS



Environnement physique et social
Rupture avec habitudes
de vie antérieures
Contraintes institutionnelles : temps,
ressources financières et matérielles
Formation des professionnels

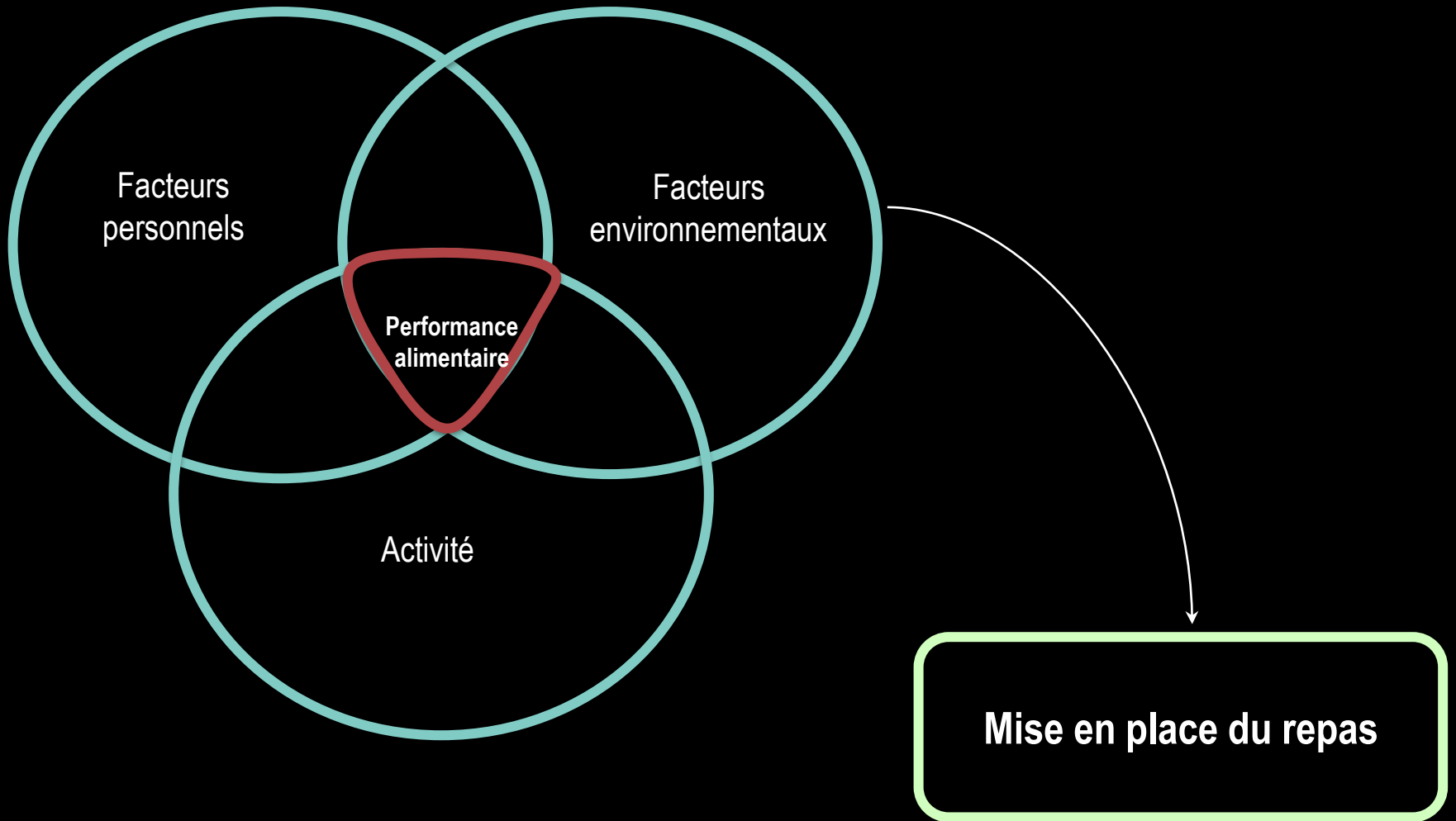
Performance alimentaire en EMS



Malnutrition & conséquences

Alimentation peu équilibrée
Carences
Diminution défenses immunitaires
Altération état cutané
Perte de poids
Fonte et faiblesse musculaire
Risque de chute
Déshydratation - confusion
Baisse autonomie - indépendance
Risque de mortalité

Performance alimentaire en EMS



Question de recherche

Question de recherche

“Comment les besoins spécifiques de la personne âgée malvoyante et atteinte troubles neurocognitifs sont-ils pris en compte lors de la mise en place du repas en Établissement Médico-Social ?”

Méthodologie

Méthodologie

Grille observation

Photographies

Discussions de
groupe

4 EMS

- ❖ psychogériatrie (2)
- ❖ basse vision (1)
- ❖ généraliste (1)

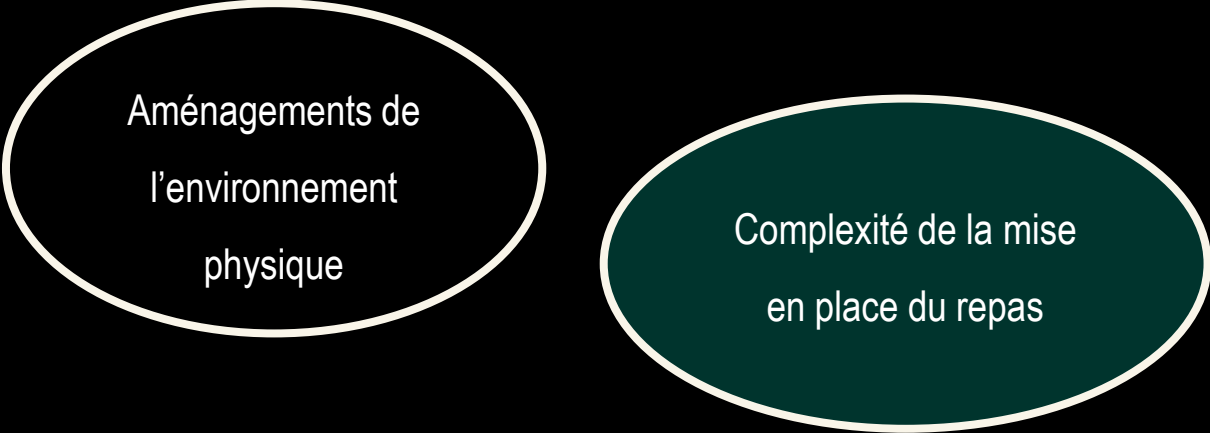
Comment les besoins spécifiques des personnes âgées malvoyantes et atteintes de troubles neurocognitifs sont-ils pris en compte lors de la mise en place des repas en Établissement médico-social ?

Besoins spécifiques	Commentaires des étudiantes	Commentaires des professionnels
Eclairage suffisant		
Absence d'éblouissement		
Couleurs et contrastes		
Ustensiles et aliments adaptés		
Fonction claire des objets		
Organisation et limitation de l'encombrement		
Régularité dans la disposition des aliments (horloge)		

Besoins spécifiques	Commentaires des étudiantes	Commentaires des professionnels
Style de service		
Atmosphère agréable		
Esthétique des aliments		
Aliments reconnaissables		
Respect des préférences / cultures		
Choix du plat		
Choix des quantités		
Autres		

Résultats

Résultats



Aménagements de
l'environnement
physique

Complexité de la mise
en place du repas

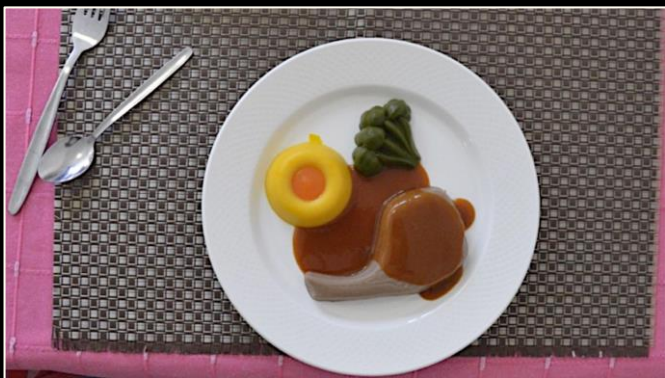
Couleurs et contrastes



Luminosité



Adaptations des aliments



et du matériel...

Organisation et limitation de l'encombrement

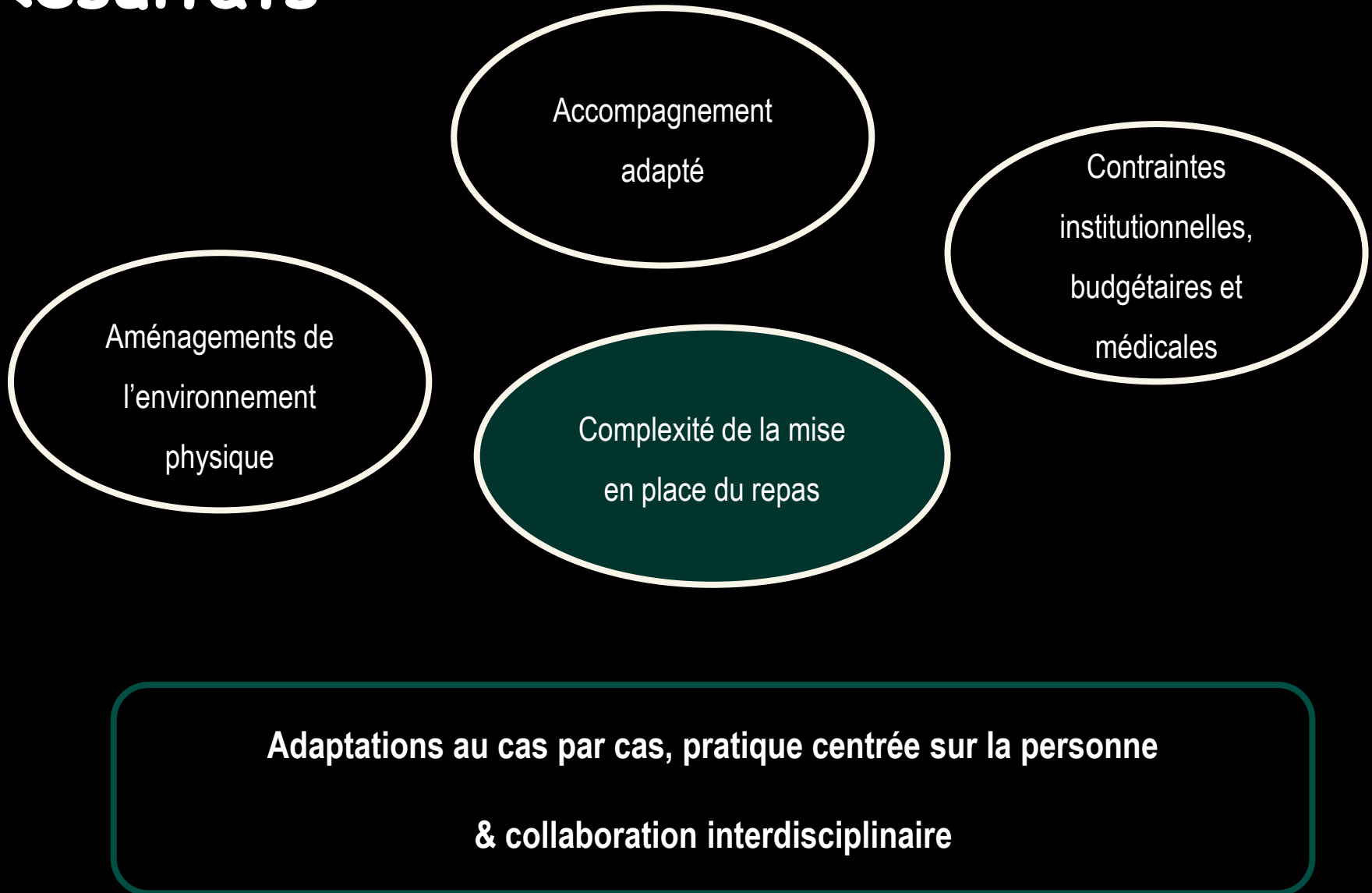


Divers éléments de l'environnement

... moins visibles sur les photographies

- ❖ Ambiance chaleureuse et calme
- ❖ Présentation esthétique, hôtelière...et simple
- ❖ Petits groupes et salle à manger
- ❖ Style de service
- ❖ Choix des places

Résultats



Rôles professionnels et collaboration

Les ergothérapeutes en EMS,
en interne ou prestataires externes

Observation, analyse et aménagements des activités

Rôles de chaque professionnel et collaboration
interdisciplinaire

Merci pour votre attention !