

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE EN INSTITUTION



Objectifs

Cette formation doit permettre au stagiaire de :

- Connaître les incidences du vieillissement sur le comportement alimentaire des personnes
- Connaître les recommandations, les normes, les besoins nutritionnels des personnes âgées
- Mettre en oeuvre les outils et les moyens nécessaires pour faire du temps-repas un moment de convivialité et de relation à l'autre, tout en respectant les régimes et en prévenant le risque de dénutrition

Programme

Pourquoi mange-t-on ?

- Les macronutriments : glucides, lipides, protides
- Les micronutriments : vitamines et minéraux
- Les fibres

Notions fondamentales sur l'équilibre alimentaire

- Les groupes d'aliments
- Les besoins spécifiques du sujet âgé
- La répartition des repas sur la journée
- Les recommandations du PNNS2, CNA et de l'HAS
- La réglementation : le GEMRCN

Le plaisir de manger

- Le goût
- La formation du goût
- Les 5 sens
- Les effets du vieillissement

Alimentation et pathologies

- L'alimentation du patient diabétique
- L'alimentation pauvre en sel
- L'alimentation et la maladie d'Alzheimer
- L'alimentation et les traitements anti-vitamines K
- L'alimentation et les maladies du tube digestif
- Alimentation et cancer



Durée

2 jours soit 14 heures

Public

Tout professionnel participant à l'élaboration et à la prise des repas des personnes âgées en institution

Tarifs

460 € nets par stagiaire

Prérequis

Aucun

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE EN INSTITUTION

Suite

Le temps du repas

- Aspect psychosocial du repas
- L'environnement et les contenants
- La qualité et la présentation
- L'aide au repas
- Les refus et stress alimentaires
- Les autres façons de manger

Alimentation et prévention de la dépendance

- Le rôle de l'alimentation dans le maintien de l'autonomie
- Les variations de poids (prise et perte de poids)
- La déshydratation
- La dénutrition
- Les problèmes de mastication
- Les problèmes de déglutition
- L'adaptation des textures

Méthodes pédagogiques

- Évaluation des connaissances et/ou des pratiques, avant ou au démarrage, et à l'issue de la formation
- Apports de connaissances, exercices et cas pratiques, analyse des pratiques, visionnage de vidéos
- Remise de fiches conseils et guide nutrition aux participants

Lieux

Inter ou intra entreprise

Accessibilité handicap

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

