

FORMATION

ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGÉE PREVENTION DE LA DENUTRITION

Pourquoi cette formation ?

Faire les courses alimentaires pour une personne âgée, lui réchauffer un repas livré, cuisiner son déjeuner ou l'aider à manger sont des actes déterminants pour le maintien de son état de santé, la préservation de son autonomie et son bien-être.

Cette formation donne les clés aux aidants professionnels ou familiaux pour adopter des pratiques alimentaires ou des postures en phase avec les besoins des personnes âgées; elle leur apporte des solutions pratiques pour faire face aux problématiques rencontrées.

Elle met en avant leur valeur ajoutée et valorise leur mission, sur la thématique de l'alimentation pour un meilleur bien-être du bénéficiaire.



Méthodes pédagogiques

Un questionnaire est adressé aux participants en amont de la formation, pour recueillir les situations rencontrées à domicile et construire les cas pratiques sur mesure.

C'est à partir du vécu et des pratiques des participants que le groupe, accompagné par la diététicienne formatrice, va avancer dans sa connaissance de la nutrition de la personne âgée. Nos formations sont interactives, et alternent des séquences de mises en situation, d'études de cas et de partages d'expériences, qui favorisent le dynamisme et l'implication.

Informations

Durée : 2 jours (14 heures)

Lieu : Organisation de sessions sur la France ENTIERE en intra ou en inter

Formateur : Diététicienne Nutritionniste spécialisée en gériatrie

Renseignements ou Devis

Virginie Mallein

Tel : 05 67 731 747 - 06 85 016 816

Mail : virginie.mallein@nutrimania.fr

Public concerné

Aidant professionnel ou familial à domicile impliqué dans la préparation ou l'assistance au repas auprès de personnes âgées souffrant ou non d'incapacité, de limitation d'activité ou en situation de handicap.

Programme

- 1 - LE RÔLE DE L'INTERVENANT À DOMICILE ET SA VALEUR AJOUTÉE DANS L'ALIMENTATION
- 2 - L'IMPACT DU VIEILLESSEMENT SUR L'ALIMENTATION
- 3 - LES BASES DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE
 - Les groupes d'aliments et leurs rôles
 - La répartition des repas sur la journée
- 4 - LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES POUR LES PERSONNES ÂGÉES
 - Les besoins nutritionnels spécifiques
 - Les repères de consommation pour les personnes âgées
- 5 - LA DÉFINITION DE MENUS
- 6 - L'ORGANISATION EN CUISINE
 - Côté aliments
 - Côté hygiène
- 7 - LA DÉNUTRITION
 - Définition
 - Les causes
 - Les conséquences
 - Repérer la dénutrition
 - Agir contre la dénutrition
- 8 - LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION
 - Mécanismes de la déglutition
 - Les troubles de la déglutition
 - La prise en charge
- 9 - ALIMENTATION ET PATHOLOGIES
 - Diabète
 - Régime sans sel
 - Troubles digestifs
 - Déshydratation
 - Cancer
 - Traitement AVK
 - Autres cas
- 10 - MALADIE D'ALZHEIMER ET ALIMENTATION
- 11 - ALIMENTATION ET FIN DE VIE