

COMPRENDRE ET FAVORISER L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE

Nutrition

OBJECTIF GÉNÉRAL

Comprendre et améliorer la prise en charge de l'alimentation des personnes âgées à domicile.

OBJECTIFS

- » Comprendre les besoins nutritionnels des personnes âgées
- » Améliorer la prise en charge de l'alimentation des personnes âgées
- » Repérer les risques de dénutrition et les troubles de la déglutition
- » Comprendre les bases des principaux régimes alimentaires de la personne âgée
- » Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine domestique

CONTENU

Quels sont les besoins nutritionnels des personnes âgées ?

- » Repères de consommation
- » Prévention des différents troubles (dénutrition, dysphagie)
- » Régimes alimentaires courants chez la personne âgée

Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- » Les recommandations de prévention
- » La conservation des aliments
- » Les textures modifiées



// DURÉE

1 jours (7 heures)

// PUBLIC

Tout personnel ayant un rôle dans l'accompagnement des personnes âgées (aide à domicile, aide-soignant...)

// TARIF

Nous contacter

// PRÉREQUIS

Aucun prérequis

// MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, pédagogie participative, mise en situation des participants, support visuel, exercices.

// FORMATEUR

Diététicienne Nutritionniste

Spécialités : Secteur médico-social et Restauration collective, Hygiène et sécurité alimentaire

// ÉVALUATION

- . Questionnaire individuel de satisfaction à chaud et j+30
- . Évaluation à chaud pour évaluer l'atteinte des objectifs

// DOCUMENTATION

- . Document pédagogique
- . Attestation de réalisation de la

PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1

Les besoins nutritionnels des personnes âgées

- » Les repères de consommations
- » Les principaux nutriments
- » Les régimes alimentaires courants chez la personne âgée

La prévention de la dénutrition

- » La définition de la dénutrition
- » Les situations à risque
- » Les actions de prévention

Les troubles de la déglutition

- » Les mécanismes de la dysphagie
- » Les causes et complications
- » L'adaptation du repas
- » Les textures modifiées

Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine domestique

- » Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- » La conservation des aliments
- » La prévention des intoxications alimentaires

ATOUT DE LA FORMATION

Cette formation est faite sur mesure, elle s'adapte à vous

- . Public ; Etablissement ou service
- . Durée
- . Besoins spécifiques de la structure

[Cliquer ici](#)

BILAN



. Tour de table : retours sur la formation et questions

. Évaluation de l'atteinte aux objectifs selon plusieurs critères

LIEUX DE FORMATION

Nos experts en formation vous accueillent dans leurs locaux et se déplacent dans vos entreprises

LIVRET D'ACCUEIL

[Télécharger
ici](#)

EMPREINTE FORMATION

1 A rue de Marmagne - 71 450 Blanzy
03 85 68 40 00 – contact@empreinteformation.fr
www.empreinteformation.fr