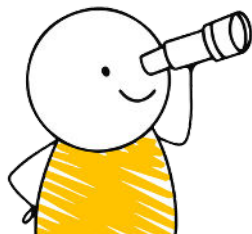


L'alimentation : allier plaisir et besoins nutritionnels



Les troubles de la déglutition sont fréquents chez les personnes en situation de handicap. Leurs conséquences sont multiples et impactent le quotidien des résidents et des équipes soignantes, qui se retrouvent souvent démunies face à cette problématique.

Public cible :

Personnel travaillant en institution accueillant des personnes en situation de handicap : infirmiers, aides-soignants, éducateurs, paramédicaux et personnel non soignants, administratif, entretien, hôtellerie.

Objectifs :

- Améliorer les compétences du personnel de cuisine afin qu'il offre une alimentation adaptée aux bénéficiaires en tenant compte des éventuels troubles nutritionnels
- Améliorer les compétences du personnel de soins et éducatif
- Être capable de prévenir et dépister les signes d'alerte de la dénutrition et mettre en place des solutions pratiques pour y remédier

Contenu :

- Rappel des principes de base de la nutrition et de l'équilibre alimentaire
- Besoins nutritionnels (calories, protéines, autres nutriments)
- Modifications physiologiques et impact sur la prise alimentaire au quotidien
- L'hydratation
- Les troubles de la déglutition (mise en situation, symptômes d'alerte, conséquences, bilan pluridisciplinaire, rééducation)
- La dénutrition (définition, signes d'alerte, conséquences, dépistage)
- Les troubles de l'appétit
- La surveillance de l'état nutritionnel
- Les différents régimes (sans sel, sans graisse, diabétique, dyslipidémique, sans fibres, ...)
- Aliments à proscrire et à recommander
- Les différentes textures modifiées : techniques de préparation
- Le finger food : public cible, objectifs, matériel, préparations techniques
- L'alimentation artificielle (enrichie, compléments alimentaires, alimentation entérale et parentérale)
- L'importance de l'environnement du repas et de la convivialité

Méthodologie :

- Support théorique accompagné d'une réflexion et d'une participation active du groupe.

En pratique :

- En 1 journée
- Support pédagogique et assistance administrative mis à disposition de tous les participants