

L'alimentation chez la personne âgée : allier plaisir et besoins nutritionnels



Ce n'est pas un secret, la préservation du capital santé des bénéficiaires les plus âgés passe par des précautions alimentaires. Entre régimes adaptés et textures diverses, comment allier plaisir et besoins nutritionnels ?

Public cible :

Toutes personnes travaillant dans le secteur de l'accompagnement de la personne âgée : infirmiers, aides-soignants, paramédicaux et personnel non-soignant, administratif, entretien, hôtellerie.

Objectifs :

- Améliorer les compétences du personnel de cuisine afin qu'il offre une alimentation adaptée aux habitants en tenant compte des éventuels troubles nutritionnels
- Améliorer les compétences du personnel de soins
- 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 pour la personne âgée (calories, protéines, autres nutriments)
- Modifications physiologiques dues au vieillissement 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)
- Les différentes textures modifiées : techniques de préparation
- Le finger food : public cible, objectifs, matériel, préparations techniques
- 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
- 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 :

- Formation en 1 journée de 9h00 à 16h30
- Centre de formation, Formations Repère, 2 rue de la Maîtrise, 1400 Nivelles
- Prix de 95 € TVAC par personne