

PERSONNES AGEES

RÉFÉRENCE: HAC004

FORMATION ALIMENTATION ET HYDRATATION DES PERSONNES ÂGÉES

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

PUBLIC

Personnel soignant, personnel hôtelier et personnel de cuisine.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -

2 journées



OBJECTIFS

- Rappeler les règles de base de l'équilibre alimentaire.
- Connaître les mécanismes du vieillissement et leurs répercussions (risques nutritionnels de la personne âgée).
- Savoir concevoir des menus équilibrés et adaptés aux personnes âgées.



PROGRAMME

- Le temps du repas.
- L'équilibre alimentaire : Aliments - Nutriments - Fréquences de consommation.
- L'équilibre des repas et de la journée.
- Plan alimentaire et menus.
- Les besoins énergétiques de la personne âgée.
- Les « limites » du régime chez la personne âgée.
- L'anorexie.
- Le refus alimentaire : sa signification.
- Les pathologies et troubles nutritionnels les plus rencontrés : la dénutrition, les textures modifiées, les troubles de la déglutition, la déshydratation.
- Nutrition et démence de type Alzheimer.
- Conclusion et évaluation du stage.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié