

Durée :

2 jours (14 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Toute personne intervenant dans l'alimentation : élaboration des menus, préparation, distribution des repas, surveillance de la prise alimentaire.

Notre intervenant :

Formatrice diététicienne.

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

**670 € HT
(804 € TTC)**

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- Acquérir les bases en diététique, nutrition et équilibre alimentaire.
- Savoir composer et programmer les menus en tenant compte des besoins et attentes des résidents et des recommandations nutritionnelles.
- Sensibiliser les participants à la simulation sensorielle à travers l'alimentation.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Pédagogie active et participative.
Apports théoriques.
Réflexion à partir des pratiques professionnelles des stagiaires.
Remise d'un document de cours.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

■ **Rappels sur les bases de la diététique et les besoins nutritionnels**

- Apports quotidiens recommandés en énergie et nutriments.
- Apports énergétiques.
- Besoins et apports nutritionnels.
- Conséquences du vieillissement sur l'organisme.
- Les atteintes physiologiques.
- Les risques d'ostéoporose.
- Rations des personnes âgées.

■ **L'équilibre alimentaire et la rédaction de menus**

- Equilibre alimentaire.
- Principales bases.
- Equilibre sur un repas, une journée, une semaine.
- Rédaction de menus
- Habitudes du patient.
- Goûts et dégoûts du patient.
- Rédaction de menus adaptés.
- Construction de plans alimentaires.
- Structure des différents repas.
- Le petit-déjeuner.
- Le déjeuner.
- La collation.
- Le dîner.
- Plans alimentaires.
- Mise en pratique par les participants.

- Les pathologies liées ou ayant un impact sur l'alimentation
- Le diabète
- Traitement médicamenteux
- Traitement par injection d'insuline
- Les dyslipidémies
- Le cholestérol
- Les triglycérides
- La tension artérielle
- La dénutrition
- Dépistage
- Enrichissements des préparations
- Les préjugés alimentaires
- Les quantités à consommer
- L'activité physique
- Les préjugés régionaux

■ **L'influence du contexte socio-affectif et les incidences sur l'équilibre nutritionnel**

- La solitude et l'anorexie
- L'anxiété et la boulimie
- La dépression et la malnutrition