RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

EQUILIBRE NUTRITIONNEL – DÉNUTRITION

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Conseiller une alimentation équilibrée
- S'approprier les objectifs et les repères de consommation du PNNS (Programme National Nutrition Santé)
- Comprendre l'étiquetage alimentaire
- Prévenir la malnutrition et la dénutrition et d'utiliser les outils de dépistage
- Comprendre les mécanismes, causes et conséquence de la dénutrition
- Mener une prise en charge efficace de la dénutrition
- Proposer des plats à texture modifiée (produits mixés)

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

Apport théorique, échange sur expérience, travail réel de formation sur les produits existants.

Programme

1. EQUILIBRE NUTRITIONNEL ET BESOINS NUTRITIONNELS DE LA PERSONNE ÂGÉE (ou PERSONNE HANDICAPEE)

Introduction

- Constat de la dénutrition chez les personnes âgées
- Les dispositifs des pouvoirs publics PNNS, PNA
- Besoins nutritionnels de la personne âgée liés au vieillissement

Rappels diététiques

Durée de formation
2 jours soit 14 heures

Public
Personnes en charge de la restauration des personnes âgées et en contact des personnes en situation de handicap mental ou physique.

Prérequis
Aucun.

Niveau / Certification Obtenue
Attestation de formation.

Type de formation / stage
Présentiel, À distance

Intra/Inter/ Accompagnement individuel

RENCONTRONS-NOUS !
05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD
AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026
DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

EQUILIBRE NUTRITIONNEL – DENUTRITION

- Les nutriments et leurs rôles
- Repères d'équilibre alimentaire
- Repères de consommation journaliers
- Equilibrer les repas en collectivité
- Comprendre les effets du vieillissement
- Classification et qualité nutritionnelle des aliments
- Les équivalences alimentaires

2.LA DENUTRITION

- Les causes
- Les conséquences
- Identifier les troubles (exemple trouble de la mastication et de la déglutition)
- Les outils (IMC, courbe de pods, surveillance, diagnostic de dénutrition ...)
- Traçabilité, transmission des informations
- Les mesures préventives
- Varier et adapter les textures des repas qualité de l'environnement (lieu, le rythme des repas : horaires)
- Stimuler les sens pour conserver le plaisir de manger accompagner

3. ADAPTER LES REPAS A EXTURE MODIFIEE

- Valoriser les repas à texture modifiée
- Trucs et astuces pratiques pour réussir et varier ses repas mixés et hachés
- Propositions de recettes
- Quelques recettes
- Travail sur la technique de fabrication et sur la présentation
- Mixés de crudités riche en eau, de saucisson, de pâtes, de riz...
- Présentation des plats en multicouche, utilisation du fromage blanc, du jus de betteraves....