



L'ALIMENTATION, MANGER, DIGÉRER, SE NOURRIR.



PROFIL

Encadrant structure d'accueil,
Personnel restauration,
Soignant/Auxiliaire de soins,
Personnel éducation, Aidant,
Parent



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les fondamentaux de l'alimentation & la nutrition
- Appréhender le modèle écologique : offre alimentaire, enjeux de santé
- Comprendre & maîtriser les besoins nutritionnels, l'équilibre alimentaire et les déterminants socio-culturels
- Connaître la composition nutritionnelle & les différentes fonctions des aliments
- Appréhender les différents troubles associés à l'alimentation (déglutition, digestion, assimilation)
- Mettre en place des environnements nutritionnels durables

CONTENU

- À quoi sert l'alimentation, qu'est-ce que la nutrition ? Les déterminants de la balance énergétique
- Les problématiques et les grands enjeux de santé publique à venir
- Bases d'anatomie, physiologie & biochimie alimentaire nécessaires à la compréhension des fonctions de l'alimentation et des troubles associés
- L'équilibre alimentaire en fonction de l'âge et des besoins (plan alimentaire & menus). Variété & quantité d'aliments
- Les troubles et pathologies le plus souvent rencontrés : modalités de prise en charge nutritionnelle
- Stratégie de prise en charge nutritionnelle & accueil sur le temps du repas : mettre en place un environnement favorable
- Les modalités pratiques d'hygiène & sécurité alimentaire, les gestes d'urgence.

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Mises en situation professionnelles directes
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Vidéoprojection de diaporama, de films & d'animations
- Expériences sensori-motrices de dégustation
- Évaluation de l'impact de la formation
- Apports bibliographiques

POINTS FORTS

- Plan alimentaire & menus
- Fiches atelier



INTERVENANT

Ingénieur en Alimentation
Santé



3 JOURS

12-14 février 2019,
2-3 septembre 2019 &
Intra-établissement



930,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

