



ACTIVITÉ PHYSIQUE & ALIMENTATION DU SUJET ÂGÉ.



PROFIL

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



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Acquérir les connaissances théoriques nécessaires
- Appréhender le modèle écologique : les enjeux , les objectifs, les problématiques...
- Maîtriser les modalités de mise en œuvre technique des objectifs nutritionnels pour cette population
- Savoir adapter les recommandations nutritionnelles aux troubles du vieillissement
- Favoriser l'acte alimentaire plaisir & l'autonomie du sujet agé
- Analyser vos pratiques & mettre en place des actions d'amélioration

CONTENU

Modèle écologique :

- Les enjeux & objectifs nutritionnels

Besoins spécifiques au handicap :

- L'approche de la nutrition par l'activité physique
- 7 groupes aliments & repère PNNS
- Équilibre qualitatif & quantitatif

Prise en compte des adaptations nécessaires :

- Les recommandations nutritionnelles (PNNS)
- L'hydratation
- Les textures modifiées
- Les repas enrichis
- Les troubles gastro-oesophagiens
- Le surpoids & l'obésité

Pratique alimentaire :

- Plan alimentaire
- Menus, quantités
- Dressage & mise en valeur
- Les ateliers thérapeutiques
- Les activités physiques adaptées

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
- Réalisation de plans alimentaires, trames de diversification & menus
- Évaluation de l'impact de la formation

POINTS FORTS

- Plan alimentaire & menus
- Fiches atelier



INTERVENANT

Ingénieur en Alimentation
Santé



2 JOURS

25-26 juin 2019,
26-27 novembre 2019 &
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

