



### Objectifs

- Analyser les moyens nécessaires pour préserver l'équilibre alimentaire, prévenir les dénutritions et déshydratations, tout en privilégiant le plaisir de manger.
- Restituer les rôles des différents acteurs du repas et mesurer l'importance d'une bonne coordination du travail entre eux.
- Intégrer l'alimentation dans la globalité de la prise en charge de la personne âgée.

### Public Concerné

Infirmiers, Aides-soignants, ASH, hôtelières opérant en gériatrie, responsable de restauration et Cuisiniers de structures d'accueil pour personnes âgées.

### Programme

#### *LA PERSONNE ÂGÉE ET SON ALIMENTATION*

- Processus du vieillissement (physiologique, social, psychologique)
- Conséquences comportementales
- Besoins nutritionnels spécifiques et équilibre alimentaire chez la personne âgée
- Facteurs influençant la prise alimentaire chez l'individu âgé
- Pathologies et régimes les plus fréquents
- Les escarres : prévention et prise en charge alimentaire
- Les repas mixés : Quand ? Pourquoi ? Comment ?
- Les troubles de la déglutition : comment prévenir les fausses routes ?

#### *LE REPAS EN INSTITUTION D'ACCUEIL*

- Des apports recommandés aux menus : aspects quantitatif et qualitatif
- Comment éviter la lassitude ?

### Démarche Pédagogique

Exposés, exercices pratiques, travaux en sous-groupes, échanges d'expériences, remise de documents pédagogiques.

#### Durée

2 jours

#### Lieu

Paris

#### Calendrier

Du 29 au 30 mars 2012

#### Prix

675 €

*Cette formation peut se décliner en intra, sur site*



[Lien pour télécharger le bulletin d'inscription](#)