

# ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE À DOMICILE



## OBJECTIFS

Identifier les besoins nutritionnels, les principes de l'équilibre alimentaire, les recommandations spécifiques. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Identifier et connaître les 4 ingrédients du « bien manger ». Identifier et prévenir les risques de déshydratation et de dénutrition.

## CONTENU

Les besoins nutritionnels de la personne âgée et les recommandations adaptées en fonction de situations particulières. Le plaisir de manger.

L'achat et la conservation des aliments, les règles d'hygiène, les aspects économiques. L'alimentation mixée et les aides techniques. Favoriser l'hygiène de la bouche. Définition de la dénutrition et ses conséquences : la spirale de la dénutrition.

Des situations particulières : la maladie d'Alzheimer, les troubles de la déglutition et le refus alimentaire.

## MÉTHODES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthode basée sur une alternance d'exposés théoriques et d'exercices pratiques.

Supports de formation élaborés par le centre.

Salle équipée, vidéo projecteur, tableau blanc.

## ÉVALUATION

Évaluation au cours de la formation via des mises en situation afin de valider les savoir-faire, savoir-être et les acquis. Remise d'une attestation de formation aux stagiaires ayant suivi l'intégralité de la formation.

### DURÉE

7 heures en présentiel

### LIEU

Dans nos locaux ou les vôtres

### INTERVENANT

IDE, IDEC

### PUBLIC

Intervenant à domicile

### PRE-RÉQUIS

Aucun

### CAPACITÉ

8 personnes

### TARIF

Devis sur demande

