

FORMATION ACCOMPAGNER LES SENIORS DANS LEUR ALIMENTATION POUR MIEUX VIVRE A DOMICILE ^{OSVD}

Objectifs

Améliorer la qualité de vie des personnes âgées à domicile pour les maintenir le plus longtemps à domicile.

Public Visé

Ensemble des intervenants à domicile.

Durée

14.00 Heures en présentiel en présentiel
2 Jours

Pré Requis

Aucun

Parcours pédagogique

Faire le point sur sa pratique actuelle

Les besoins nutritionnels de la personne âgée

- Les troubles à prendre en considération
- Combattre la dénutrition et la dépendance
- Le repas, convivialité et confort

Savoir acheter, conserver et préparer les aliments dans de bonnes conditions

- Principes de base pour préparer les repas équilibrés
- Comment adapter les régimes alimentaires et les textures
- Bien utiliser les produits de consommation courante
- Comment conserver et utiliser les repas livrés à domicile

Comprendre l'importance de l'hydratation

Objectifs pédagogiques

- Repérer les besoins alimentaires spécifiques de la personne âgée
- Elaborer des menus équilibrés et effectuer les courses en fonction de ces besoins
- Prévenir et détecter la dénutrition de la personne à domicile

Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques tant en groupe qu'en sous-groupe; Etude de cas; Echanges, discussions autour de la pratique professionnelle des participants.

Qualification Intervenant(e)(s)

Diététicienne/ Formatrice

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation des connaissances en fin de formation

Modalités d'Accessibilité

Accès PMR

Effectif

De 3 à 12 Personnes