



Repérer la dénutrition et améliorer la prise en charge nutritionnelle des séniors à domicile

Public concerné

Ouvert à tous.

Pré-requis

Aucun.



Participants :

groupe de 2 à 10 personnes maximum



Durée :

4 heures



Profil du formateur :

diététicien-nutritionniste



Lieu :

dans vos/nos locaux



Prix :

600 € HT - 720 € TTC

Objectif de la formation

Expliquer les principales caractéristiques de la personne âgée, de la dénutrition, repérer les situations à risques de dénutrition et adapter l'alimentation à domicile.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Citer les principales caractéristiques de la personne âgée et du vieillissement
- Décrire les principales conséquences du vieillissement sur l'état nutritionnel de la personne âgée
- Énoncer les recommandations nutritionnelles de la personne âgée définies par le PNNS
- Savoir ce qu'est la dénutrition, la repérer, ses risques et adapter l'alimentation à domicile
- Identifier les principales situations à risques de dénutrition chez la personne âgée
- Savoir choisir les bons aliments, enrichir, fractionner et proposer des collations
- Décrire et savoir conseiller / adapter les solutions d'aide au repas à domicile : le portage de repas et l'aide à domicile
- Établir une liste des courses, des menus adaptés tout en respectant un bon équilibre et une bonne hygiène alimentaire

Programme

- Personne âgée et vieillissement : définition
- Focus sur les aspects nutritionnels du vieillissement
- Les recommandations nutritionnelles de la personne âgée
- La dénutrition : définition, causes et conséquences, prise en charge
- Repérer les personnes à risque
- Adapter l'alimentation à domicile (liste de course, les « bons aliments », repas équilibrés, enrichissement, fractionnement, collation)
- Quelles solutions à domicile ? (Portage de repas, aides à domicile, aidants)
- Cas pratiques

Méthodes pédagogiques

Magistrale, participative, applicative, mises en situation, quiz

Modalités d'évaluation

- Questionnaire remis au début de la formation et à la fin. Un total égal ou supérieur à 70 % ou lorsqu'il y a un progrès entre le questionnaire avant/après d'au moins 20 % signifie que les connaissances ont bien été acquises durant cette formation.
- Évaluation de satisfaction « à chaud » sous forme de questionnaire en fin de formation

Support remis

- Support de formation
- Fiches : liste de course indispensable, livret recettes, astuce hygiène alimentaire, recommandations nutritionnelles, dénutrition, enrichissement

Modalités et délais d'accès

Entre 2 jours et 4 semaines, à la demande du client, suite à la signature de la convention

Accessibilité aux personnes atteintes de handicap

Nous contacter

Informations et contact

formations@saveursetvie.fr

www.saveuretvie.fr

Déclaration d'activité sous le numéro 1194094994 auprès du préfet de la région d'Île-de-France.