

LA NUTRITION

Contexte

L'alimentation apporte à notre corps tout ce dont il a besoin pour fonctionner. C'est un des besoins fondamentaux de tout être vivant. La nutrition, c'est l'ensemble des processus par lesquels un être vivant transforme les aliments pour assurer son fonctionnement. Pour participer au mieux à la bonne santé de la personne prise en soin à son domicile, il convient de connaître ces processus de transformations et ce qu'ils apportent comme bénéfices.

Objectifs de la formation

- Cerner les enjeux de la nutrition à domicile
- Rappeler les connaissances indispensables pour répondre de manière adaptée aux besoins nutritionnels tout en prenant en compte les goûts et les envies des bénéficiaires
- Contribuer à l'hygiène de vie et au maintien de l'autonomie des bénéficiaires de manière professionnelle
- Repérer les besoins nutritionnels, les principes de l'équilibre alimentaire et les recommandations spécifiques des personnes âgées à domicile.
- Créer des repas stimulant l'appétit et permettant à la personne âgée de manger avec plaisir.

Durée de la formation

2 journées.

Modalités et délais d'accès à la formation

1 mois minimum à compter de la réception du devis signé

Accessibilité PSH sous réserve que la nature du handicap soit compatible avec l'accessibilité de nos locaux ainsi que les contraintes des formations visées.

Public concerné et prérequis

Personnel soignant, non soignant, aidant familial en contact avec les bénéficiaires et leur famille.
Maîtrise de la langue française écrite et orale

Méthodes et moyens pédagogiques – Conditions de formation :

Apports théoriques adaptés.
Mise en situation.
Analyse de la pratique.
Echange d'expérience.
Groupe de 8 à 10 personnes.

Évaluation et certification

Bilan de satisfaction, écrit et oral.
Questionnaire à choix multiples pour validation de l'acquisition des compétences.
Notation de 0 à 15.
Une attestation de fin de formation sera délivrée à l'issue de la formation

Intervenant

Formatrice Forma'Dom+

PROGRAMME DE FORMATION

Une alimentation équilibrée

- Les nutriments
- Les groupes de classification des aliments
- La ration alimentaire idéale au quotidien
- L'alimentation et la religion
- Autres pratiques alimentaires choisies

Les régimes alimentaires

- Les régimes thérapeutiques
- Différentes textures et pourquoi

Les troubles de l'alimentation

- La dysphagie / La fausse route
- La dénutrition
- La déshydratation
- Autres troubles alimentaires

Savoir faire

- Respect
- Hygiène
- Confort
- Traçabilité

Temps d'échange de bonnes pratiques.