

Réveiller ou entretenir le plaisir nutritionnel des personnes âgées

Présentation de la formation

La qualité de vie et l'état de santé des personnes âgées sont intimement liés à leur mode nutritionnel. En effet il n'est plus à démontrer que de mauvais schémas diététiques provoquent chez les seniors des maladies cardiovasculaires, des cancers et l'ostéoporose.

Objectifs

- ✎ Doter les stagiaires des capacités nécessaires (connaissances, outils et méthodes) à une action d'éducation et de stimulation nutritionnelles en direction des personnes âgées.

Contenus

- ✎ Notions théoriques de base sur l'équilibre alimentaire et la malnutrition
- ✎ Application pratique : Les préparations de base simples et rapides
- ✎ Les limites possibles de ces applications et les moyens pour dépasser ces limites
- ✎ La place des sens dans l'alimentation
- ✎ La question de l'approvisionnement : achats alimentaires et étiquetages

Modalités pédagogiques

- ✎ Etude de cas (supports : textes, vidéos ...)
- ✎ Apports théoriques.
- ✎ Mises en situation pratique en atelier pédagogique pour des préparations culinaires
- ✎ Analyse des pratiques à partir des expériences professionnelles et/ou personnelles des stagiaires

CONTACT :

ERTS
Service Formation Aide à Domicile
2032 rue du Général de Gaulle – BP 125 – 45160 OLIVET cedex
Tel : 02.38.69.63.96 – **Fax :** 02.38.69.32.44
E mail : aide.domicile@erts-olivet.org

Organisation

7 journées de 6 heures.

Public

Professionnels de l'aide à domicile intervenant auprès des personnes âgées.

Lieu et dates

A convenir

Intervenantes

Une conseillère en économie sociale et familiale,
Une éducatrice technique,
Une animatrice, présidente d'un Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs (RERS) dans le Loiret.

Coût 2007

5 902 € pour l'ensemble de la formation et pour un groupe de 12 à 15 personnes. (frais de déplacement en sus, selon le lieu du stage)