

## LES FORMATIONS NUTRITION ALIMENTATION

La nutrition ne s'improvise pas. C'est une science qui évolue, qui s'adapte. Certes le bon sens est utile, mais il se perd. Pour être à la page mais aussi pour que votre travail s'enrichisse d'une nouvelle dimension, il est important d'acquérir les nouveaux savoirs mais aussi les savoirs-faire pédagogiques et éducatifs. C'est le sens de notre mission à votre service.



<b>Pour que l'alimentation reste un plaisir Personnes âgées en structure d'accueil</b>			Code ACPA
Lieu	Dates	Durée	Prix
Lille (59)	ACPA1 : 4 mai 2010 ACPA2 : 7 sept 2010 ACPA3 : 28 sept 2010	2 jours 14 heures	200 €HT/jour
<b>Responsable de la formation</b> Dr Jean-Michel LECERF <b>Contact</b> Marie-françoise TAHON 03 20 87 71 88 / fax 03 20 87 72 96 formation@pasteur-lille.fr		Education et équilibre alimentaire <b>adaptable en INTRA</b> <b>Formation adaptée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à la restauration</li> <li>■ aux établissements de santé</li> <li>■ au secteur médico-social</li> <li>■ à l'administration</li> </ul>	
<b>Contexte</b>			
Avec l'âge et la perte progressive d'autonomie, l'alimentation prend de plus en plus d'importance. Pourtant la perte d'autonomie est souvent un facteur d'entrave à ce plaisir.			
<b>Public</b>			
Professionnel concerné par les personnes âgées vivant en établissement ou à domicile.			
<b>Objectif de la première journée (commune pour tous les inscrits)</b>			
<b>la formation se déroule sur deux jours.</b> <b>La première étant commune pour tous les inscrits aura lieu le 3 mai 2010 [ACPA].</b> <b>La deuxième est au choix parmi ces trois options :</b>			
<b>Personnes âgées en structure d'accueil [ACPA1]</b>	<b>Personnes âgées à domicile [ACPA2]</b>	<b>Dénutrition [ACPA3]</b>	
<b>Objectif</b> Travail en groupes sur l'environnement du repas : locaux, matériel, plats proposés. Alimentation à texture modifiée. Le repas-soin : rôle du personnel soignant.	<b>Objectif</b> Spécificité du comportement alimentaire des personnes âgées. Plats les plus appréciés, plats les moins adaptés. Quels menus proposer ? Rôle de l'auxiliaire de vie.	<b>Objectif</b> Causes, mesures, conséquences. Prévention, traitement. Astuces pratiques pour enrichir l'alimentation à moindre frais.	
<b>Contenu</b>			
<b>Jour 1</b> Effets du vieillissement sur le plan physique, psychologique et physiologique. Rappels sur les nutriments et leurs rôles. Equilibre alimentaire adapté aux personnes âgées.			
<b>Jour 2</b> Travail en groupes sur l'environnement du repas : locaux, matériel, plats proposés. Alimentation à texture modifiée. Le repas-soin : rôle du personnel soignant.			
<b>Intervenants</b>			
Médecin nutritionniste. Diététicienne.			
<b>Méthodes pédagogiques</b>			
Animation de groupe : participation et interactivité privilégiées. Mises en pratique. Documents pédagogiques remis à chaque stagiaire.			