



Nutrition - Alimentation

Contact : Marie-Françoise TAHON
Tél. 0320877188 Fax 0320877296 formation@pasteur-lille.fr

Alimentation et handicap

Contexte

En institution ou à domicile, bien nourrir une personne en situation de handicap nécessite des connaissances et une organisation spécifique. Ce module est conçu pour vous donner tous les outils nécessaires à une prise en charge adaptée.

Pré-requis

Travailler au contact de personnes handicapées.

Public

Personnes travaillant au contact des personnes handicapées mentales ou physiques.

Objectifs

Savoir adapter l'alimentation des personnes selon la nature de leur handicap.
Mieux connaître le comportement alimentaire des personnes en situation de handicap.

Contenu

Jour 1

Présentation du programme.

Animation : création d'un tableau : aliments utiles / aliments accessoires. Justification.

Repères d'équilibre alimentaires. Jeux et exercices de création de menus.

Qu'est-ce que le handicap ? Quels sont les problèmes alimentaires des personnes ayant un handicap ? le comportement alimentaire physiologique. Troubles du comportement alimentaire. Troubles du transit. Troubles de la régulation du poids. Troubles de la déglutition. Déterminants des choix alimentaires au travers d'outils.

Jour 2

Les spécificités du comportement alimentaire des personnes déficientes intellectuelles. Les problématiques rencontrées par ces personnes : problème de poids, constipation.

Adapter les menus par la mise en place des recommandations du GEMRCN (recommandations sur les grammages et les fréquences de certains plats).

Comment envisager une éducation alimentaire auprès de ce public. Idées d'actions. Comment faire passer le messages.

Outils : analyse critique d'outils existants ; création de ses propres outils.

Jour 3

Le polyhandicap : comprendre et dépister les troubles de la mastication. Comprendre et évaluer les troubles de la déglutition.

Adapter la texture selon la nature du handicap. La vaisselle ergonomique. Atelier boissons épaissies.

Intervenants

Docteur Jean-Michel Lecerf, médecin nutritionniste.
Diététicienne.

Méthodes pédagogiques

Méthode affirmative : exposé participatif et vidéoprojection.

Méthode interrogative : remue méninges, exercices d'application.

Date :
6 au 8 février 2012

Lieu : **Lille (59)**
Durée : **3 jours (20h)**
Prix : **740 € HT**
adaptable en INTRA

Code : **ALHM**

