

PREVENTION, DEPISTAGE ET TRAITEMENT DE LA DENUTRITION CHEZ LE SUJET AGE



OBJECTIFS

Savoir repérer les risques de dénutrition. Mettre en place des outils pour la corriger et adapter les repas à chaque situation.

CONTENU

Mécanismes physiopathologiques de la dénutrition
Influence du vieillissement sur l'alimentation
Pathologies induisant des risques de dénutrition
Outils de dépistage
Méthodes de correction de la dénutrition
Complémentation orale
Nutrition entérale
Adaptation des repas
Techniques culinaires d'enrichissement des plats (recettes)

METHODOLOGIE

$\frac{1}{2}$ journée d'audit sur site avec analyse des menus et des pratiques, prise de photographies, rédaction d'un rapport (pour la formule en intra)
Formation en salle : diaporamas, projection des photos du site, jeux de rôles, dégustations, analyse d'emballages alimentaires, recettes

PUBLIC

Cuisiniers, agents de restauration, aides-hôtelières, aides-soignantes, infirmières, auxiliaires de vie, animatrices...

FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste spécialisée en restauration collective

DUREE

($\frac{1}{2}$ journée audit en Intra)
1 j de formation en salle (7h)

COUT PEDAGOGIQUE

INTRA

1100 euros/groupe jusqu'à 15 personnes*

**Hors frais de déplacement et d'hébergement du formateur (Audit 900 euros)*

INTER

280 euros/stagiaire (pause et déjeuner compris)

DATE

Jeudi 13 sept. 2012 à Mulhouse

06 81 26 97 61
contact@nutrissima.fr

nutrissima
L'alimentation au service de la santé

