



ADAPTATIONS DE L'ALIMENTATION DANS LES TROUBLES DIGESTIFS DU SUJET AGE

OBJECTIFS

Connaitre et savoir prendre en charge l'alimentation des sujets âgés présentant des troubles digestifs

CONTENU

Notions de base sur la digestion
Aspects physiopathologiques des troubles digestifs
(troubles de la mastication, déglutition, œsophage, estomac, foie, pancréas, intestin grêle, colon, rectum)
Répercussions de ces pathologies sur l'alimentation
Définition des différents régimes (régimes contrôlés en fibres, en graisses, sans résidus, anti-diarrhéique, laxatifs...etc...)
Etude de menus adaptés

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

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 26 janvier 2012 à Mulhouse



06 81 26 97 61

contact@nutrissima.fr

