





NUTRITION: LE REPAS COMME UN SOIN

ORGANISER LE TEMPS DU REPAS POUR CONTRIBUER A MAINTENIR L'AUTONOMIE ET LE BIEN ETRE

COMPETENCES VISEES ET OBJECTIFS

Identifier les attentes et besoins spécifiques de la personne âaée

Faire du temps du repas un moment de plaisir et de soins Prévenir la malnutrition ou la dénutrition

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et contextuels Retours d'expérience et échanges réflexifs

PROGRAMME

INTRODUCTION ET DEFINITIONS

Malnutrition et dénutrition

Equilibre alimentaire, nutriments et équivalences alimentaires

Alimentation thérapeutique

Cadre règlementaire

L'importance du repas en institution

ATTENTES ET BESOINS SPECIFIQUES DE LA PERSONNE AGEE

Les conséquences du vieillissement sur l'acte alimentaire

Besoins nutritionnels

Besoins énergétiques

Apports hydriques

La relation à la nourriture, au repas

LE REPAS COMME SOURCE DE PLAISIR

Le plaisir du goût, de la table et du partage Le moment de vie sociale, plaisir relationnel Une source de bien-être et de reconnaissance Le respect des goûts, croyances, habitudes de vie Plaisir des sens : bien-être visuel, auditif, tactile, olfactif

LES REGLES D'HYGIENE ELEMENTAIRES LORS DE LA DISTRIBUTION DES REPAS

Accueil

Distribution

Débarrassage

RESOUDRE LES RETICENCES ET LE REFUS

Les troubles spécifiques liés aux pathologies et à l'âge

Les comportements des patients

L'adaptation aux troubles et aux réticences

La relation avec le patient : attitudes et comportements aidants

LA PRESTATION REPAS COMME PROJET D'EQUIPE

Réflexion sur l'amélioration du temps repas en équipe