



NUTRITION : VIEILLISSEMENT ET PATHOLOGIE

A l'issu de la formation « nutrition : vieillissement et pathologie», le stagiaire est capable de concevoir des repas personnalisés en fonction des pathologies de la personne aidée.

Contenu de la formation

Déterminer les effets du vieillissement sur l'organisme
Décrire les pathologies de la personne aidée (dénutrition, diabète, cholestérol, anémie, cancer, maladies digestives...)
Mise en évidence des aliments adaptés pour chaque pathologie
Stimuler la motricité de l'usager et le faire participer à l'élaboration des repas
Savoir s'adapter au gout et à la culture de la personne aidée
Etre capable de préparer la liste de courses en fonction des besoins
Concevoir un repas adapté
Vérifier et entretenir le contenu du frigo

Outils - Méthodologie

Formation théorique – vidéo-projection – support papier
Panel des groupes d'aliment
Guide des pathologies

Mise en pratique dans la cuisine : créer un repas adapté avec les aliments proposés

Public

Tout public

Pré requis

Aucun

Validation

Attestation d'acquis de la formation

Evaluation de la formation

QCM et mise en pratique

Service valideur

IFMAD délivre une attestation des acquis

Formateurs : diplômés

Tarifs et dates

Consulter IFMAD

Durée indicative

21H réparties sur 3 jours

de 9H à 12H30 et de 13H30 à 17H

Nombre de stagiaires : groupe de 8 maxi

Possibilité d'adapter le contenu en fonction de vos critères spécifiques.

CONTACT

IFMAD

134 Route de Châteauneuf du Rhône

26200 MONTELIMAR

Tél : 04 69 26 80 78 - 07 71 88 66 14