

HYGIÈNE DE VIE ET ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE OU EN PERTE D'AUTONOMIE

Contenu pédagogique

- L'équilibre alimentaire en fonction de l'âge, de la personne et des pathologies
- Les modifications physiologiques liées à l'âge, liées au handicap
- L'alimentation adaptée aux pathologies
- Le comportement alimentaire, prévention et prise en charge de la dénutrition
- L'organisation autour de l'achat et du stockage des aliments, des envies et des habitudes
- La préparation et la prise du repas.

▼ OBJECTIF

- Connaître les besoins nutritionnels liés aux pathologies les plus courantes
- Maîtriser les techniques culinaires de base et d'organisation des repas comme facteur d'éducation alimentaire
- Repérer les changements de comportements alimentaires des ...

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Salariés des structures relevant de la branche des entreprises de services à la personne

▼ PRÉREQUIS

Aucun

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

▼ DURÉE