

# ALIMENTATION ET MALADIE

## OBJECTIFS :

- Identifier les besoins nutritionnels chez la personne saine
- Identifier les pathologies qui nécessitent une adaptation de l'alimentation
- Connaître les régimes alimentaires selon les pathologies identifiées
- Réfléchir sur les moyens de conserver le « plaisir de la table » malgré la maladie
- Préserver l'autonomie de la personne aidée

*A l'issue de la formation, les participants seront capables*

:

- D'identifier les principales pathologies qui nécessitent la mise en place d'un "régime alimentaire spécifique"
- De comprendre les enjeux du respect du "régime alimentaire"
- De participer à la prévention de la dénutrition et de la déshydratation
- De favoriser le plaisir de l'alimentation tout en respectant les impératifs médicaux et en favorisant l'autonomie de la personne

## CONTENU :

*La formation aborde les thématiques suivantes :*

- Rappel du contexte d'intervention de l'aide à domicile
- Les besoins alimentaires et hybrides au quotidien chez la personne saine
- Rappel de notions sur certaines pathologies : le diabète, les maladies cardio-vasculaires, la maladie d'Alzheimer et les troubles apparentés, les troubles de la déglutition, les escarres
- Les régimes alimentaires : hyposodé, hypoglycémique, hypocholestérolémiant, hyperprotidique, les textures hachées et mixées, le manger-mains
- Dénutrition et déshydratation : facteurs de risques, conséquences et prévention
- Les représentations du repas
- Comment améliorer l'alimentation de la personne malade ?

**DURÉE : 14H (2 JOURS)**

**PRIX : Votre devis formation sur demande**