GESTION DU

KARUGEST02

DIETETIQUES ET REGIMES EN GERIATRIE

OBJECTIF :
Identifier les besoins nutritionnels spécifiques alimentaires en collectivité. Adapter les régimes alimentaires selon les pathologies. Etre sensibilisé aux facteurs psychologiques et culturels influençant le mode alimentaire. Favoriser la convivialité, faire plaisir respecter les goûts mais aussi les éduquer : équilibre alimentaire est compatible avec le « bien-manger »

PUBLIC:
Toute personne au contact du convive et/ou en charge de la restauration.

PRÉ-REQUIS:

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :
Ce cours est rythmé autour d'une partie théorique et d'une partie pratique très importante

DURÉE : 21 heures

PROGRAMME :

Quelle Politique alimentaire doit-on mener ?
Quelles nécessités retrouve-t-on en restauration gériatrique ?
Pathologies et types de régimes alimentaires
La fracture du col du fémur
La Malnutrition chez la personne âgée : l'insuffisance respiratoire
La Déshydratation de la personne âgée
Anorexie du sujet âgé
Le vieillissement digestif
Quels rapports entre Nutrition et gériatrie ?
Le temps du repas en maison de retraite
L'importance des repas chez la personne âgée
Le repas : élément capital du choix et de la liberté du résident
La malnutrition de la personne âgée
Le contexte actuel du vieillissement de la population
Le sujet âgé obèse
Causes de l'obésité chez la personne âgée
Besoins nutritionnels des sujets âgés malades dénutris
La constipation de la personne âgée
Pourquoi la personne âgée ne couvre pas ses besoins nutritionnels ?
Les besoins nutritionnels chez la personne âgée
La perte de poids chez le sujet âgé
Diabète chez la personne âgée