

**Troubles digestifs de la personne âgée
et alimentation à texture modifiée**

PUBLIC

Personnel soignant et aidant,
devant établir des menus

PREREQUIS

Aucun

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12 personnes maximum

DUREE

2 jours soit 14 heures

INTERVENANTE

Diététicienne exerçant auprès de
structures et de particuliers

MODALITES PRATIQUES

- . Formation en présentiel
- . Intra établissement
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

VALIDATION

Attestation de formation

DISPOSITIF DE L'ACTION

En amont : Prévisite, recueil des
besoins des participants

Au cours de formation :

Evaluation lors des mises en
situation, des études de cas et
réflexions de groupe

En fin de formation :

Evaluation des acquis par post-
test et évaluation de la
satisfaction des participants

A 3-6 mois : Evaluation à distance

OBJECTIFS

Le stagiaire sera capable de ...

- Adapter les prises alimentaires de la personne âgée présentant des troubles digestifs et/ou nécessitant une alimentation à texture modifiée

PROGRAMME

Module 1 : Les principes de base de l'équilibre alimentaire

- Les groupes alimentaires
- Répartition des aliments courants dans ces groupes
- Apports et rôles respectifs de chaque groupe
- Les particularités des besoins spécifiques des seniors

Module 2 : L'appareil digestif

- L'appareil digestif
- Le rôle des organes du tube digestif

Module 3 : Les principaux troubles digestifs

- Analyse des troubles digestifs en fonction des pathologies
- Causes et conséquences
- Alimentation équilibre pour les personnes atteintes de ces troubles

Module 4 : L'alimentation à texture modifiée

- Le choix des textures modifiées
- Analyse des cas nécessitant une alimentation à texture modifiée
- Réalisation de menus adaptés à texture modifiée

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Matériel ludo-éducatif
- Apports théoriques et méthodologiques
- Approche pédagogique active avec travail de réflexion
- Exercices de mise en situation
- Remise d'un livret pédagogique