

1 | Pathologies et techniques de soins

NUTRITION ET ALIMENTATION À DOMICILE



Durée : 2 jours



Intervenants

Médecin nutritionniste, diététicien



Public visé et prérequis

- Accompagnants éducatifs et sociaux, auxiliaires ménagères, aides-soignants

- Pas de prérequis

Objectifs et compétences professionnelles visés

- Maîtriser et mobiliser dans le cadre de ses interventions toutes les connaissances indispensables sur le thème de la nutrition et l'alimentation des patients pris en charge à domicile
- Améliorer la qualité de l'accompagnement sur ce champ

Programme de la formation

Rappels théoriques

- Les groupes d'aliments et leur classement
- Les besoins alimentaires
- Le rythme des repas
- L'hygiène alimentaire indispensable (réfrigérateur, congélateur, dates de péremption, risques d'intoxication...)

Adaptation aux pathologies et comportements alimentaires

- Selon les différents cancers (O.R.L., appareil digestif...)
- Le régime diabétique
- En neurologie
- En soins palliatifs
- Selon l'état post-opératoire
- Chez les personnes âgées
- Analyse des comportements alimentaires (goût, odorat, vision, toucher, ouïe)

Le rôle spécifique de l'intervenant au domicile

- Le repas-plaisir : les éléments construisant cet espace (moment, présentation, cadence, contenu)
- La livraison de plateaux repas
- Les repas tout préparés (venant de traiteur ou autre)
- Le rôle de l'auxiliaire ménagère au sein de l'équipe (Instructions, dossier de soins, relations / intervenants, secret professionnel...)
- Études de cas concrets à partir des expériences vécues

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter