

## **Bases diététiques pour aides à domicile Programme court**

### **Objectif :**

Meilleure connaissance des aliments et des besoins spécifiques de la personne âgée. Etablir des menus adaptés, en tenant compte des pathologies courantes.

### **Durée :**

1 journée, soit 7 heures

### **Lieu : en inter**

Salle proche de la gare de la Part-Dieu à LYON

### **Personnes concernées :**

Auxiliaires de vies ou aides à domicile.

### **Moyens pédagogiques**

- Clarté des données avec support Power-Point
- Nombreux cas concrets et d'actualité renforcent la théorie
- Nombreux exercices et cas pratiques permettent d'évaluer vos acquis.

### **Formateur :**

Formation préparée et animée par  
Patricia APAIX, Diététicienne Nutritionniste.

### **Droits d'inscription :**

En INTER : 300 euros par personne.  
Prix net (exonérée de TVA), repas inclus.

En INTRA : 800 euros + frais de déplacement.

# PROGRAMME COURT

Durée : 1 journée

## **Bases diététiques pour aides à domicile**

### Les bases de l'équilibre alimentaire

- Connaissance des nutriments qui composent les aliments : Energie en calories, protides, lipides, glucides, minéraux et vitamines,
- Comment équilibrer les menus d'une journée

### Les besoins des personnes âgées pour prévenir :

- Perte de poids et dénutrition
- Fonte musculaire et risque de chute
- Perte osseuse (ostéoporose) et risque de fracture

### Les recommandations avec choix des aliments pour :

- Alimentation du diabétique
- Alimentation pauvre en sel
- Alimentation mixée, lisse, semi-liquide
- Alimentation enrichie,
- Alimentation pour traiter diarrhée / constipation