

PROMOVER O PRAZER DE COMER PROFISSIONALIZA-SE.

**Desnutrição e dificuldades da pessoa idosa com dependência  
Saberes e saberes fazer  
Para a prescrição das refeições**

COMER, fonte renovada de prazer, é indispensável para uma vida saudável. A refeição, momento privilegiado a vários níveis, inscreve-se no quotidiano de cada pessoa cuidada e da instituição.

Alimentar pessoas, muitas vezes em grande dificuldade, de forma colectiva mas respeitando os gostos de cada um, com orçamentos por vezes limitados, com equipas com formações e culturas diferentes, submetidas a constrangimentos que, por vezes, se opõem, representa um conjunto de dificuldades que ajudaremos a resolver.

A nossa conceção de Gastronomia Holística® inscreve-se na mesma linha das abordagens desenvolvidas na Filosofia da Humanidade®

A refeição, em instituição pode continuar a ser um momento de **PRAZER** e de partilha, um momento privilegiado de encontros, um cuidado na verdadeira aceção do termo.

A abordagem dos **6 A**, que desenvolvemos, permite tratar todos os aspetos da restauração em instituições, para pessoas idosas, sejam residências de acolhimento especializadas, Hospitais ou no domicílio.

Da cozinha à mesa, procuramos em conjunto fazer as melhores escolhas, económicas, organizacionais e técnicas, para proporcionar prazer a todos, profissionais e acolhidos, durante este momento privilegiado.

O nosso objetivo é promover o desenvolvimento de competências acrescidas aos diferentes profissionais que intervêm no domínio da nutrição, para que a instituição proporcione um serviço de alta qualidade, em ligação direta com os valores da filosofia da Humanidade® e da Metodologia Gineste-Marescotti®.

**Público-alvo/Destinatários**

Esta formação destina-se a todos os profissionais que acompanham pessoas em estado de fragilidade, particularmente as que apresentam perturbações do comportamento, ligadas a alterações cognitivas, em todos os sectores.

**Formadora**

Sabine Soubielle é enfermeira diplomada de estado, nutricionista, com experiência em EHPAD (Estabelecimento de Alojamento para Pessoas Idosas Dementes), DU

Workshop pré-II Conferência Humanidade  
“Comer, um ato de vida”: a Gastronomia Holística®

(Diploma Universitário) em Nutrição, DU em Gerontologia, DU em Alzheimerologia, formadora em Metodologia de Cuidado Gineste\_Marescotti®.

Formadora especializada e Diretora do Instituto Gineste-Marescotti Restauração.

### **Duração**

4 horas

### **Meios pedagógicos**

Sessão expositiva com recurso a meios audiovisuais e metodologias ativas e interativas, que fomentem a reflexão e reconstrução dos saberes, tais como a visualização e análise de filmes e discussão de casos clínicos.

### **Objectivos gerais**

- Fornecer ferramentas concretas de compreensão e de gestão das dificuldades nas refeições das pessoas fragilizadas e desorientadas.
- Promover uma conceção de refeição na dinâmica ética e filosófica, que conduza a fazer da refeição um ato de vida.
- Lutar eficazmente contra a desnutrição, mesmo fazê-la desaparecer.

### **O PROGRAMA**

#### **A GASTRONOMIA HOLÍSTICA e os valores de um MEIO DE VIDA**

##### **O Método dos «6A»**

A ARTE: uma necessária reflexão – a dieta-ética; a refeição em meio de vida com a filosofia da Humanidade®.

OS ARTESÃOS: os profissionais, os papéis.

- Porquê a refeição avaliativa e a refeição personalizada prescrita (RPP).

Os ALIMENTOS:

- As texturas modificadas e adaptadas, indicações, apresentação.
- O papel dos legumes em geriatria.

OS ACESSÓRIOS:

- As técnicas de produção, generalidades.

A ALMA: os locais dedicados às refeições.

- Procedimentos de análise e acções correctivas.

AS PESSOAS IDOSAS:

- Os síndromas cognitivo-mnésicos;
- A desnutrição;
- As dificuldades na refeição