



## PROGRAMME DE FORMATION

SOIN

# Pourquoi et comment modifier une texture alimentaire ?

Le vieillissement et les différentes pathologies associées peuvent engendrer des difficultés pour s'alimenter. Il est parfois nécessaire d'**adapter la texture**.

Celle-ci doit permettre de **couvrir les besoins nutritionnels** de chaque personne tout en gardant le plaisir de manger.

### OBJECTIFS

- ◆ Savoir définir la texture mixée et la mettre en place
- ◆ Repérer et dépister les signes évocateurs nécessitant une adaptation de texture
- ◆ Proposer la texture la mieux adaptée

### PUBLIC CONCERNÉ

Ensemble du personnel des établissements et services médico-sociaux.

### PRÉREQUIS

Aucun.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Veillez nous contacter pour plus de précision.

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

### PROGRAMME

- ◆ Pourquoi modifier une texture ?
- ◆ Les textures
- ◆ La texture hachée
- ◆ La texture mixée
- ◆ Les adaptations de boissons
- ◆ Les conséquences nutritionnelles
- ◆ En pratique
- ◆ Manger mains

### MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique  
Remise d'un support à l'issue de la session  
Quizz en début et fin de formation

### INTERVENANT

Diététicien.

Réf. : FSTEXT | Durée : 7h | En présentiel.

\* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.