



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

Date à déterminer ensemble après signature du devis

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.

INTERVENANT

Diététicien.

MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

PROGRAMME

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

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Quizz en début et fin de formation

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.*