

Ref. S1475

## L'alimentation des personnes à autonomie réduite : manger mains et textures modifiées

### OBJECTIFS

- ▶ Connaître les bases de prévention en dénutrition et déshydratation auprès des personnes en situation de fragilité (vieillesse, handicap).
- ▶ S'appuyer sur ces fondamentaux pour leur proposer une alimentation équilibrée, adaptée à leurs besoins et capacités d'autonomie, avec l'apport des textures modifiées et/ou du « manger mains ».
- ▶ Considérer l'instant repas comme un acte de soins, et savoir ajuster ses pratiques professionnelles aux problématiques de chacun.

### PROGRAMME

- ▶ Rappels du cadre réglementaire et des bases de la nutrition
  - programme National Nutrition Santé (PNNS) et RBPP de la HAS (2007 et 2008)
  - Plan National de l'Alimentation : bases de la diététique
- ▶ Les textures modifiées
  - intérêt des textures modifiées
    - . sur les étapes de la déglutition et en cas de dysphagie
    - . qualité nutritionnelle de ces menus spécifiques
    - . définir les aliments à risque de fausses routes
  - les différentes textures
    - . nomenclature et description
    - . choix des aliments, plats et déclinaisons de menus
    - . techniques : grammages, préparation, cuisson, présentation, règles d'hygiène
    - . les produits prêts à l'emploi
- ▶ La nutrition au bout des doigts/le manger main
  - principes, objectifs et prérequis, rôle de chacun
  - . avantages /contraintes, choix des aliments et des plats, gestion des restes
  - . précautions, surveillance, évaluations aux différentes étapes (préparation, distribution, prise du repas)
- ▶ Expérimentation pratique des 2 approches en atelier cuisine
- ▶ La dénutrition et l'instant repas
  - mécanismes et conséquences sur l'autonomisation et la santé
  - place du repas dans la démarche de soin



**Méthode pédagogique** : Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, réglementaires, méthodologiques, mises en situations, travail en sous-groupes, jeux de rôles  
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

**Personnes concernées / Prérequis** : Tout personnel éducatif, soignant ou des services de restauration, intervenant auprès d'usagers en situation de handicap ou d'avancée en âge

**Animation** : Diététicien


**Nombre de participants** : 10 personnes maxi

**DPC** : nous consulter

**Durée** : 4 jours, soit 28 heures

## INTRA

Ce stage peut être organisé dans votre établissement avec un tarif groupe.

Lieu	Sessions programmées	Droits d'inscription
 La Rochelle (17)	Du 20/09/2022 au 23/09/2022	1160 €



GERFI+ S.A.S. au capital de 250 000€  
SIRET 393 456 892 00024 - Code NAF 8559A - RCS La Rochelle



