

INVITATION

Atelier textures modifiées et manger-mains

Nutri-Culture™ 2017 - Dysphagie Solutions



En partenariat avec



7 heures
9h00 – 17h00



11 avril 2017



LIEU D'ACCUEIL
EHPAD Les Chanterelles
7 Rue du Treuil
79 370 Celles-sur-Belle



Penser globalement l'instant repas (**plaisir et convivialité pour tous**) – Définir des profils de convives, des niveaux de textures pour une réponse adaptée aux facultés de chacun : **Identification, préhension, mastication, déglutition (DYSPHAGIE)**



Thématiques abordées



- Quels sont les différents profils de convives ?
- A qui s'adressent les textures modifiées ?
- Pourquoi mettre en place des textures modifiées ?
- Présentation des **textures modifiées**
- Rappel sur la **classification des plats**, sur la présentation, l'utilité des **formes, couleurs, saveurs...**
- Penser toutes les caractéristiques d'un statut nutritionnel à 3 entrées (Plat – Nutriments – Environnement)

- Comment adapter les granulométries et textures (solides / liquides)
- Quels produits utiliser (avantages et inconvénients) ?
- Quels outils utiliser (en fonction du nombre de plats à produire) ?



- **Atelier pratique** : Réalisation de plats et de boissons en toutes textures : une viande, un légume, un fromage, un fruit, un jus de fruit...
- Aborder la question de l'enrichissement



Livrables offerts

Fiches recettes / Outils de diagnostic / Outils d'évaluation / Fiches techniques / Assistance...



07 62 34 09 09



Merci de confirmer votre présence à contact@nutri-culture.com