

## Textures modifiées et manger mains



### Orientation / Classification :

**Orientation** : accompagnement en en EHPAD, Hôpitaux, structures personnes handicapées et/ou à domicile.



**Public concerné :**

EHPAD, HÔPITAUX, Établissement pour enfants, adolescents ou adultes polyhandicapés, MAS, FAM aides-soignants, infirmiers, agents de service hospitalier, psychologues, aides à domicile, éducateurs, cuisiniers.



**Durée :**

2 jours (14h)



**Tarif :**

390€



**Format :**

- Maximum 12 participants
- Minimum 8 participants

INTER

INTRA



Présentiel

OU



À Distance



**Date & lieux :**

- Possibilité d'adapter notre formation (dates & lieux) selon vos besoins ou contraintes en « présentiel » ou « à distance » en inter ou en intra

**Merci de nous contacter pour étude de votre demande**

**Délais d'accès** : nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au 05 47 74 52 00 ou par e-mail à [solene@proformed.fr](mailto:solene@proformed.fr). Votre demande sera prise en charge entre le moment de l'ouverture de la formation sur le site et ceci jusqu'à 7 jours avant le démarrage de la formation. Ceci sous réserve de place disponible et de la validation de votre paiement.

## Textures modifiées et manger mains



### Présentation de la formation :

#### Présentation de la formation

- Liens particuliers de l'alimentation tout au long de la vie
- Les besoins nutritionnels et les modifications physiologiques et comportementales spécifiques à la personne âgée et/ou en fin de vie
- Définition de la dénutrition et ses conséquences
- Connaître et prendre des mesures facilitant les repas, concernant les apports nutritionnels, l'installation, les textures adaptées des repas et le manger mains



### Objectifs de la formation :

- Comprendre les besoins nutritionnels et la symbolique des repas
- Savoir enrichir un plat
- Connaître les textures alimentaires selon IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) et le manger mains et savoir les valoriser



### Outils pédagogiques :

- Questionnaire d'évaluation préalable : 1 QCM de 20 questions pour évaluation des connaissances relatives au programme est envoyé 15 jours avant la date de la formation.
- 1 livret de formation
- 1 bloc note et 1 stylo
- Matériel pour cours pratiques
- Correction en fin de formation du questionnaire d'évaluation préalable
- Questionnaire de satisfaction post formation

Textures modifiées et manger mains

## Programme jour 1 : 7h

8h30-9h

### Introduction

- Présentation des participants.
- Inventaire des attentes de la formation.
- Inventaire des situations vécues problématiques.
- Élaboration des objectifs personnels d'amélioration.

9h-10h30

### Connaître la symbolique des repas et alimentation de la personne âgée et/ou en fin de vie

La symbolique des repas :

- Du point de vue social
- Du point de vue culturel
- Du point de vue psychologique

10h30-10h45

Pause

10h45-12h30

### Maîtriser les besoins alimentaires

L'alimentation de la personne en fonction de l'âge :

- Les besoins
- Les modifications physiologiques
- Les modifications du comportement alimentaire

### Savoir identifier une personne dénutrie et Connaître les conséquences de la dénutrition

La dénutrition :

- Définitions
- Conséquences

12h30-13h30

Déjeuner

Textures modifiées et manger mains

## Programme jour 1 : 7h

13h30-15h15

### Connaître les conditions optimales pour la prise du repas

Importance des conditions du repas :

- Durée du repas,
- La salle,
- Ambiance,
- La luminosité...
- L'installation.

15h15-15h30

Pause

15h30-17h30

### Utiliser des méthodes d'accompagnement permettant d'inscrire le repas dans un moment paisible et convivial

- Les aides techniques
- Efficacité en termes d'installation du résident
- Les attitudes correctes pour l'aide au repas

### Savoir enrichir les plats

- Les enrichissements
- Les compléments nutritionnels oraux (CNO)
- Les alimentations spécifiques : sonde nasogastrique, gastrostomie, alimentation parentérale

### Fin de journée

- Tour de table et recueils du ressenti du 1er jour

## Textures modifiées et manger mains

## Programme jour 2 : 7h

8h30-9h

**Rappel des connaissances de la journée 1**

- Feedback

9h-10h30

**Savoir adapter les textures**

Les différentes textures alimentaires

- Les raisons
- Les conséquences
- La définition des textures selon IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) pour les aliments et pour les boissons afin d'harmoniser les pratiques : définitions et cas concrets
- La présentation des plats :
  - Contenants, contenus, les couleurs, les formes

10h30-10h45

Pause

10h45-12h30

**Connaitre la démarche du manger mains**

Les grands principes.

Les indications thérapeutiques : pour qui ? pourquoi ?

Projet d'autonomisation des personnes présentant des troubles praxiques et/ou cognitifs lors des repas

12h30-13h30

Déjeuner

Textures modifiées et manger mains

## Programme jour 2 : 7h

13h30-15h15

### Savoir élaborer un menu pour une alimentation normale équilibrée à texture modifiée en manger mains

Le matériel

Le manger main en texture normale et en texture mixée

Les agents de textures et gélifiants

Les divers types de préparations : boulettes, bâtonnets, cubes, flans, galettes, quenelles

15h15-15h30

Pause

15h30-17h30

### Fin de journée

Tour de table et recueils du ressenti de la formation

Test de fin de formation

Evaluation de la formation

## Textures modifiées et manger mains



### Formateur

**MIREILLE ÉTIENNE  
FORMATRICE, DIÉTÉTICIENNE,  
NUTRITIONNISTE & ONCODIET**

Formatrice, Diététicienne, Nutritionniste,  
Oncodiet



### Bibliographie

- Diagnostic de la dénutrition chez l'enfant, l'adulte, et la personne de 70 ans et plus, HAS, Novembre 2021
- Diagnostic de la dénutrition chez l'enfant, l'adulte, et la personne de 70 ans et plus : fiche outil, HAS, Novembre 2021
- Lutter contre la maladie et la dénutrition - comment enrichir son alimentation, Onco nouvelle-aquitaine, Février 2020
- Collectif de Lutte contre la dénutrition. La dénutrition, c'est quoi ? Site internet : Lutte contre la dénutrition. Grenoble, 2024
- Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie. Dénutrition pour les personnes âgées : la repérer et la prévenir. Site internet : Pour les personnes âgées. Paris, 2024
- IDDSI.org : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
- Conseils pratiques en cas de dysphagies, CHU de Montpellier