

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les trois enjeux des textures modifiées : sécurité, nutrition et plaisir
- Différencier les niveaux de textures des aliments et des boissons
- Mettre en pratique les méthodes de mesure des niveaux de l'IDDSI

Public cible et prérequis

- Diététiciens nutritionnistes
- Tous professionnels concernés par le thème (cuisiniers et professionnels de santé)
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- LES TEXTURES MODIFIEES
 - Les 3 enjeux des textures modifiées pour le patient :
 - -Sécurisation de la déglutition
 - -Maintien du statut nutritionnel
 - -Préservation de l'appétence et du plaisir alimentaire
- L'IDDSI
 - Les différents niveaux de textures et leurs méthodes de mesures
 - Les textures des aliments : niveaux 3 à 7
 - Les textures de boissons : niveaux 0 à 4
 - Comment décliner un menu selon les différents niveaux IDDSI
- EXPERIMENTATION DES METHODES DE MESURES DES NIVEAUX DE L'IDDSI
 - Tests à la seringue, à la fourchette et à la cuillère des différents niveaux de boissons
 - Tests à la fourchette, à la cuillère et aux doigts des différentes textures des aliments
 - Réflexion et élaboration d'un plan d'action pour la mise en œuvre de l'IDDSI au sein de son établissement

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Claire LOYNET - Chargée de formation Nutrition Clinique / Profil de l'intervenant : Orthophoniste, diététicien nutritionniste

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p>Durée 7.00 heures (1.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité