

Formation gratuite



Solutions pour la Dysphagie

Démonstration, Formation et Dégustation

OBJECTIFS	Comprendre les mécanismes inhérents à l'avancée en âge (vieillesse normale et pathologique) Introduction aux concepts de textures modifiées, dénutrition et enrichissement Découverte du texturant alimentaire Easy-Base : utilité et utilisation
METHODE	Apports théoriques Contribution des participants Exercices pratiques
CONTENU	Répondre à la problématique des textures modifiées en maîtrisant les textures, les formes, les goûts et les couleurs. Enrichir sans impacter le goût ou la texture. Techniques d'hyper enrichissement. Réintroduire des produits interdits tels que la salade verte, le poireau, le saucisson... Redonner accès aux fromages, à l'apéritif... Gérer les apports hydriques des résidents. Générer des économies dans l'établissement tout en offrant des repas dignes et appétissants.

Modalités organisationnelles

PUBLIC	Cuisiniers, diététiciens et professionnels des problématiques liées à la dysphagie <i>Groupe limité à 15 personnes</i>
DUREE	1 demi journée, de 8h30 à 12h30
LIEU	Les Loges du Goût, Rue Sainte Beuve 9, 1005, Lausanne
DATES	11 septembre 2017
COUT	100.-CHF par participant