

8 Capsules vidéo

SUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS EN TEXTURE ADAPTÉE



PURÉE? HACHÉ? MOU? COMMENT S'Y PRENDRE?

Cette série de capsules vidéo informe et outille toute personne qui prépare des aliments en texture adaptée (purée, hachée et molle) pour les personnes présentant une dysphagie.

Très concrète, elle prend la forme de huit capsules vidéo pratico-pratiques, visuelles, de courte durée et faciles à comprendre. En effet, un langage simple est utilisé pour décrire la préparation des aliments avec une texture adaptée.

PUBLICS CIBLES

- Les personnes présentant une dysphagie et leurs proches aidant·e·s
- Les responsables de la préparation des repas dans les différents milieux de vie
- Toute direction clinique qui accompagne des personnes présentant une dysphagie.

UTILISER LES CAPSULES

- Communiquer le lien aux publics cibles;
- Recommander à toute personne travaillant dans les services alimentaires en ressources intermédiaires et en hébergement;
- Utiliser comme outil visuel d'enseignement pratique au sein du RSSS.



SUR LA DYSPHAGIE

La dysphagie, ou trouble de la déglutition, est une difficulté ou une incapacité à avaler. La personne éprouve des difficultés à faire passer des liquides (salive, eau ou breuvages) ou des solides (aliments ou médicaments) de la bouche vers l'estomac.

SUJETS PAR CAPSULE VIDÉO

- 1 • Trucs et astuces pour la préparation des aliments en texture adaptée
- 2 • Purée lisse de fruits et de légumes
- 3 • Purée de couscous ou autres céréales
- 4 • Purée de viande (poulet).
- 5 • Purée de ragoût de bœuf
- 6 • Fruits et légumes en texture molle et texture hachée
- 7 • Pâtes en texture molle et en texture hachée
- 8 • Viandes et poissons en texture molle et en texture hachée



POUR ACCÉDER AUX VIDÉOS

[HTTPS://BIT.LY/DYSPHAGIE-TEXTURE-ADAPTEE](https://bit.ly/dysphagie-texture-adaptee)