

TROUBLES DE LA DEGLUTITION ET ALIMENTATION CHEZ LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET/OU LES PERSONNES AGEES

Objectif Opérationnel

Appréhender plus sereinement les troubles dysphagiques chez les personnes âgées et/ou en situation de handicap et adapter leur alimentation à leur capacité de déglutition sans carence alimentaire

Public et Prérequis

Formation réservée aux professionnels intervenants dans les domaines de la santé et du médico-social :
IDE – AS – Auxiliaires de vie

Maximum 16 stagiaires

Lors de la dernière session, le taux de satisfaction du groupe s'élevait à :

9.4/10

PRESENTATION DE LA FORMATION

Être face à une personne présentant des troubles dysphagiques peut faire peur et mettre le soignant ou l'accompagnant dans une situation d'insécurité. Aussi, cette formation aura pour objectif de familiariser les professionnels aux problématiques rencontrées au moment du repas afin d'en conserver un moment de plaisir.

PROGRAMME DE FORMATION

La déglutition :

- Anatomie et physiologie
- Les mécanismes normaux de la déglutition,
- Physiopathologie de la déglutition et des fausses routes,
- Les incidences

Les troubles de la déglutition: quelles actions?

- les facteurs favorisants/défavorisant,
- les facilitations et adaptations,

Détection des troubles alimentaires

Prévention et solutions

Adaptation des repas aux troubles de la déglutition

- les différentes textures
- des préparations enrichies
- les compléments nutritionnels oraux
- la nutrition artificielle

Les repères pour une alimentation équilibrée

Atelier : composition d'un menu équilibré, dégustation des produits diététiques.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET PRATIQUES

- Lieu : salle adaptée à l'effectif
- Alternance des séquences théoriques (Supports Polycopiés fournis aux stagiaires et projection d'un diaporama) et de séquences pratiques sous surveillance et supervision du formateur.

MODALITES DE SUIVI DE L'EXECUTION DU PROGRAMME ET D'EVALUATION

- Feuilles d'émargement (par ½ journées) : signature des participants et contre-signature du formateur.
- Évaluation des apports de la formation :
 - o Quiz - questionnaires
 - o Correction des gestes techniques au décours de la pratique
 - o Échanges autour des pratiques
- Questionnaire de satisfaction de fin de formation

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Attestation d'accessibilité recevant du public (ERP 5^{ème} catégorie)

Intervenants

Mme Julia LERCH-ROOST

Diététicienne – Nutritionniste (GHRMSA)

M. Pierre-Olivier FRANCOIS

Orthophoniste (Strasbourg)

Date - Lieu - Tarif

5 mai 2023

17 novembre 2023

Lieu : Mulhouse

Tarif : 295 €

Formation possible en **INTRA**

Durée - Horaires

7 heures

9h00 – 17h00

PROGRAMME DETAILLE DE FORMATION

HORAIRE	OBJECTIFS	PEDAGOGIE	
9h00	Accueil des stagiaires Présentation de la partie orthophonique du programme	ECHANGES	Ice breaking Expression des attentes des stagiaires Pré-test
9h45	(re) Découverte de la déglutition	PRATIQUE	Co-construction d'un savoir commun
10h10	Anatomie et physiologie de la déglutition	THEORIQUE	Projection de diaporama
PAUSE			
10h45	Dysphagies : définitions et mécanismes	THEORIQUE	Projection de diaporama
11h15	(s') Adapter face aux fausses routes - 1	THEORIQUE	Projection de diaporama
11h45	(s') Adapter face aux fausses routes - 2	PRATIQUE	Mises en situation Propositions d'adaptation
12h30			
PAUSE - DEJEUNER			
13h30	Accueil des stagiaires Présentation de la formation diététique et l'ensemble des participants	ECHANGES	Tour de table Expression des attentes des stagiaires Pré-test
	Adaptation de la texture de l'alimentation	THEORIQUE	Projection du diaporama Remise du support pédagogique
15h30	Atelier : gélifier les liquides	PRATIQUE	Avec une poudre épaississante, exercices d'épaississement de liquides
PAUSE			
15h45	La dénutrition de l'adulte et de la personne âgée	THEORIQUE	Projection du diaporama
	Les besoins protéino-énergétiques et hydriques		
	Hydratation	THEORIQUE	
	Enrichissement de l'alimentation	THEORIQUE/ECHANGES	
	Complémentation orale	THEORIQUE	
	Alimentation artificielle	THEORIQUE	
	Atelier : Dégustation de CNO	PRATIQUE	Appréciation des textures, des goûts, lecture des compositions, réflexion / les différences et leurs intérêts
17h00	Evaluation de fin de journée	ECHANGES	Post-test Participation active des stagiaires Evaluation de satisfaction