
Programme de Formation

Alimentation - Déglutition

Les personnes en situation de handicap ou vieillissantes présentent fréquemment des troubles de l'alimentation et de la déglutition, liés à diverses pathologies. Le développement de techniques spécifiques d'alimentation, mais aussi le souci d'un environnement adapté, peuvent permettre de prévenir les fausses routes et de limiter le risque de dénutrition.

Cette prise en compte des troubles de la sphère bucco-faciale nécessite une approche pluridisciplinaire, et s'inscrit dans un projet global auquel sont associées les personnes concernées, pour que le temps des repas reste un moment de plaisir partagé.

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Rééducateurs, éducateurs, auxiliaires de vie, tous professionnels concernés par le temps des repas dans l'institution.



Objectifs pédagogiques

- Identifier les mécanismes de la déglutition
- Repérer le lien entre le handicap global et les difficultés de déglutition.
- Repérer les techniques et les adaptations de l'environnement favorisant une alimentation sécurisée
- Savoir sécuriser la prise alimentaire afin de prévenir les fausses routes.
- Identifier les moyens de prévenir le risque de dénutrition



Description

Les principes de la déglutition et les troubles associés

- Définition et mécanisme de la déglutition.
- Les différentes pathologies à l'origine des troubles de la déglutition (neurologique, musculaire, physique...).
- Liens et incidences du handicap sur la sphère bucco-faciale, la respiration, la phonation, la déglutition.
- Les conséquences des troubles de la déglutition : reflux, fausses routes, bavages, mastication...

La mise en oeuvre d'actions de prévention

- Principes de prise en charge éducative et rééducative.
- Les installations, les gestes à éviter, les modalités à mettre en place.
- Le positionnement du professionnel
- L'identification et la prévention des fausses routes
- La définition des rôles et responsabilités de chacun et la communication entre les acteurs : personne concernée/équipe de vie quotidienne/équipe médicale/équipe de restauration/entourage familial/institution/partenaires.

La prévention du risque de dénutrition

- Une alimentation adaptée : les textures, les apports nutritionnels et hydriques

- Notions de plaisir : variété et présentation des aliments

Prérequis

Aucun

Informations sur l'accessibilité

Pour tout échange ou demande de mise en confort, vous pouvez contacter notre référent handicap à l'adresse : apf.formation@apf.asso.fr

Modalités pédagogiques

La méthode pédagogique est active et participative, elle s'appuie sur des contenus théoriques (présentations, vidéos), des analyses de cas, des ateliers pratiques et des échanges entre les participants.

Moyens et supports pédagogiques

Sur le plan matériel, est requise une salle spacieuse adaptée à la formation, équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc.

Modalités d'évaluation et de suivi

Avant la formation : Les participants seront invités à renseigner un questionnaire afin d'évaluer leur niveau de connaissances des objectifs de la formation.

Pendant la formation : Plusieurs évaluations seront réalisées afin de mesurer la progression de chaque participant.

A l'issue de la formation : Un questionnaire sera communiqué aux participants afin d'évaluer l'atteinte des objectifs de la formation ainsi que leur niveau de satisfaction. Un questionnaire leur sera envoyé à 1.5 mois afin de mesurer la mise en pratique de la formation et les acquis en situation de travail.

Profil des formateurs

Orthophoniste, kinésithérapeute, professionnel de santé...