

Alimentation adaptée aux personnes présentant des troubles de la déglutition

Code produit : DTG / Version : V1

FINALITES DE LA FORMATION

- Améliorer la prise en charge et l'accompagnement de la personne.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaissance des recommandations actuelles en matière de nutrition
- Comprendre les difficultés rencontrées par les personnes ayant des troubles de déglutition
- Adapter le temps du repas pour faciliter la prise alimentaire des patients victimes de fausses routes
- Savoir repérer une personne présentant des troubles de la déglutition
- Améliorer la prise en charge des personnes atteintes de troubles de la déglutition.
- Mettre en place une alimentation adaptée afin d'éviter les fausses routes
- Savoir réagir face à une personne qui fait une fausse route

PUBLIC CONCERNE/EMPLOI VISE

Professionnels de santé

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Durée : 7 h / 1 jour

Type : Présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques :

La démarche pédagogique utilisée, a pour but de faciliter les échanges d'expériences entre les participants afin de faciliter l'intégration des apports théoriques et d'acquérir une position réflexive sur sa pratique pour développer son savoir-faire relationnel.

- Apports théoriques et méthodologiques
- Analyse de cas : pratiques réflexives à partir de situations réelles avec suivi d'indicateurs.
- Remise de documents
- Adaptation du contenu en fonction des attentes des stagiaires

Validation des acquis :

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation,

Profil de l'intervenant : Diététicienne, expertise en gérontologie et handicap.

PROGRAMME

❖ MODULE 1

Grands principes de la nutrition

- Besoins énergétiques
- L'alimentation équilibrée selon les recommandations actuelles (PNNS/GEMRCN)

Aspect physiologique des troubles de la déglutition

- Définition des troubles de la déglutition
- Influence de vieillissement et de certaines pathologies dans l'arrivée des troubles de la déglutition

Fausses routes

- Définition
- Comment l'évaluer
- Comment réagir en situation d'urgence ?

Le moment du repas : comment l'optimiser pour éviter les fausses routes.

- La fonction symbolique du repas ; Convivialité et valorisation du repas
- Positionnement et installation des personnes
- Matériel utilisé et adapté

Connaître et adapter les textures alimentaires

- Normal
- Haché
- Mixé
- Lisse
- Liquide

Trouble de la déglutition : prévenir et améliorer la prise en charge

❖ MODULE 2

A partir de la méthode HAS : revue de dossiers, analyse de cas et suivi d'indicateurs.

Analyse de sa pratique professionnelle au travers d'études de cas réels amenés par les stagiaires et favorisant une posture réflexive avec suivi d'indicateurs.

Evaluation des connaissances

Identification d'axes d'amélioration individuels

Bilan de la formation

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.