

Prévenir les fausses routes et lutter contre les troubles de la déglutition

Objectifs

Compétence visée

- Anticiper, prévenir et prendre en charge les troubles de la déglutition chez la personne dépendante

Aptitudes

- Prendre en compte les divers stades de l'alimentation
- Adapter les textures alimentaires à la problématique de la personne

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Evaluation des acquis à l'entrée et en fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Echanges et réflexions sur les situations concrètes rapportées par les participants

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

1- Revue des pratiques actuelles

2- Les types de déglutition

- La déglutition adulte
- Les différents troubles de la déglutition
- Les conséquences des troubles de la déglutition

3- L'anticipation des troubles de la déglutition

- Repérer les signes d'alerte
- Evaluer les troubles de la déglutition
- Prévenir les risques bucco dentaires

4- La prise en charge des troubles de la déglutition

- Adapter le cadre des repas, l'installation, la posture professionnelle
- Différencier "l'aide à manger" et "le faire manger"
- Les cas particuliers: maladie d'Alzheimer, Parkinson, Charcot, AVC, fin de vie...

5- La prise de repas en cas de troubles de la déglutition

- Les étapes du repas
- L'évolution du goût chez la personne âgée
- Les comportements de la personne âgée au moment du repas

6- Les repas

- Les textures et les consistances
- Les liquides épaississants et gélifiants
- L'alimentation solide
- L'enrichissement des repas et complémentation nutritionnelle orale

7- La dénutrition et la déshydratation en cas de troubles de la déglutition

8- Les différents acteurs dans la prise en charge du patient sujets aux troubles de la déglutition

Public

Cette formation s'adresse aux personnels soignants qui travaillent auprès de personnes âgées. Aucun prérequis

Durée

2 jours