



Durée : 2 jours



Intervenants

Diététicienne D.U. gérontologie



Public visé et prérequis

- AS, ASH, AMP, personnel hôtelier...

- Pas de prérequis

Objectifs et compétences professionnelles visés

➤ Apporter les connaissances nécessaires en terme de troubles de la déglutition afin d'améliorer la prise en charge des personnes âgées à risque de dysphagie

Programme de la formation

Les troubles de la déglutition : définition, prévalence, spécificités chez la personne âgée

- La déglutition : données physiologiques, les différentes phases de la déglutition, un processus neuromusculaire
- Les signaux d'alerte, pendant et hors repas
- Les contextes à risques, les moments de vigilance
- Les causes des troubles de la déglutition
- Les enjeux et conséquences des troubles de la déglutition pour le résident, son entourage, les soignants
- Liens entre troubles de la déglutition et qualité de vie, état nutritionnel, vécu de temps repas et relations sociales

Dépistage et évaluation des capacités de déglutition

- Quelles ressources professionnelles, le bilan orthophonique
- Les outils proposés par la SFGG et la SFAP, Test de capacité fonctionnelle de la déglutition

Prévention et prise en charge des troubles de la déglutition

- L'importance de l'hygiène bucco-dentaire.
- L'adaptation des textures des aliments et boissons.
- Les différentes textures, à adapter selon le trouble de la déglutition
- Autres caractéristiques des aliments et boissons proposés : températures, texture, préhension, taille des bouchées, goûts et arômes, les aliments à exclure
- Le temps repas : posture du résident et du soignant, l'installation, l'environnement, l'aide au repas, le rythme
- Alimentation palliative, alimentation plaisir

Tarif et dates Inter : Consulter le calendrier des formations Inter

Tarif Intra/groupe (présentiel, distanciel, sur-mesure) : Nous contacter