FORMATION EN PRÉSENTIEL

UNE APPROCHE SENSORI-MOTRICE DE L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE POLYHANDICAPÉE (FORMATION DE BASE)

OBJECTIF

Les fausses routes qui affectent le confort des personnes polyhandicapées nécessitent une prévention qui exige une installation adéquate et une texture adaptée à leurs besoins impliquant la réflexion de toute l'équipe pour y parvenir et l'attention constante des soignants qui organisent les repas et aident les personnes polyhandicapées à manger.
Mais le repas est, pour tous, un temps incontournable de la vie quotidienne, occasion de rencontres, de découvertes, d'échanges et d'apprentissages. Pour qu'il soit, malgré les difficultés, un moment agréable et partagé, tout ce que nous ressentons et agissons quand nous mangeons requiert d'être réfléchi à partir d'expériences et d'apport théorique.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Comprendre l'action sensori-motrice de l'alimentation à travers des expériences de dégustation d'aliments de différentes textures.
- Acquérir une approche globale des problèmes rencontrés par une personne polyhandicapée au cours des repas : de l'acceptation de l'aliment à la déglutition, en passant par la position à table.
- Savoir observer les capacités d'alimentation de la personne pour évaluer et ajuster le confort d'installation et l'adéquation de la texture.
- Acquérir des pistes méthodologiques pour organiser des repas dans l'établissement.
- Connaître les gestes adéquats pour préparer les personnes polyhandicapées à leurs repas : installation, sécurité dans l'alimentation, accompagnement technique lors de fausses routes graves.
- Mettre en oeuvre des moyens de prévention contre les fausses routes nasales et trachéales, directes et indirectes.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels des établissements et des services sociaux et médico-sociaux (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction)

PRÉ-REQUIS

Aucun

Tarif (Hors frais de déplacement)	**430** € NET par participant **3450** € NET par groupe
Réf.	**PRO-000059**
Contact	0685074564 f.ferey@atelierdespratiques.fr www.atelierdespratiques.fr

Niveau	Modalité	Effectif par session	Durée
Niveau III	**Présentiel**	**12 mini > 6 maxi**	**21 heures / 3 jours**

PROGRAMME

CONTENU

- Rappel de l'anatomie et de la physiologie de la déglutition à travers le travail sensori-moteur guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- Les principes de l'installation de la personne polyhandicapée et du soignant, les gestes guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition.
- La modification et l'adaptation des textures aux capacités d'alimentation.
- L'organisation des repas, le confort, l'environnement, le rythme.
- Les gestes d'urgence en cas de fausses routes graves.

MODALITÉS DIDACTIQUES

- Vidéoprojection de diaporama, de films et d'animations.
- Expériences sensori-motrices de dégustation.
- Apports théoriques à partir du partage des pratiques et de l'expérience.
- Discussions autour de situations de repas filmées par l'établissement.

INTERVENANT(S)	ÉVALUATION	ATTRIBUTION FINALE
Thierry ROFIDAL, *Médecin auprès d'enfants et d'adultes polyhandicapés.* *Formateur et spécialiste de l'alimentation, de la nutrition et des soins en institutions.*	Auto-évaluations de l'atteinte des objectifs de formation, Mises en situation et apprentissages par l'exemple, QCM : les points clés de la prévention des troubles de la déglutition	Formation de base : la prévention des troubles de la déglutition