

# **PREVENIR LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION ET LES RISQUES DE FAUSSES ROUTES**

## **Finalité :**

Permettre une organisation de l'aide au repas optimisée pour les personnes présentant des troubles de la déglutition et à risques de fausses route et les aidants, tant en institution qu'à domicile.

## **Les objectifs :**

- Apporter les notions et les outils nécessaires pour valoriser la prestation « repas » offerte tant en institution qu'à domicile.
- Sensibiliser les personnels formés aux différentes notions nutritionnelles et thérapeutiques liées aux besoins des personnes âgées et ou à risques de fausses routes.
- Les aider à évaluer le besoin d'aide au repas.
- Former les personnels à des méthodes simples de réalisation et de valorisation de préparations à textures modifiées.
- Permettre une organisation de l'aide au repas optimisée pour les aidants comme pour les bénéficiaires de l'aide.
- Permettre aux apprenants de répondre aux objectifs préconisés par la recommandation du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition relative à la nutrition (02 Août 2013)

## **Public :**

Tous les personnels impliqués dans la préparation de repas en textures modifiées et dans l'aide aux repas, à domicile comme en institution : personnels de cuisine, personnels hôteliers et soignants, auxiliaires de vie sociale.

## **Contenu :**

### **Les troubles de la déglutition épidémiologie.**

### **Le risque de dénutrition :**

- Interférences spécifiques des démences et de la maladie d'Alzheimer dans la perte de poids
- Comprendre les troubles de la déglutition.
- Physiologie de la déglutition.

### **Quand évaluer les personnes âgées et quels sont les symptômes de risques de fausses route et les tests simples à évaluer?**

## **L'aide au repas :**

- Le rythme des repas
- La posture
- Protocole de technique de déglutition en présence de dysphagie importante
- Le matériel et les aides techniques
- Les soins post prandiaux
- Maintien de l'équilibre nutritionnel chez les personnes à risques de fausses routes :
- Les besoins nutritionnels
- Rôles et places des 7 Groupes d'aliments dans une ration équilibrée
- Une journée alimentaire équilibrée
- Les textures modifiées : les indications.

## **Les textures modifiées : le matériel.**

## **Les textures modifiées : les présentations.**

## **Les textures modifiées : la méthode :**

- Les liants
- Les coagulants
- Les diluants
- Les textures modifiées : l'hygiène.

## **Synthèse de la formation.**

## **Durée**

Une journée de 7 heures.

2 journées supplémentaires peuvent avoir lieu sur site pour former les équipes de cuisine à la réalisation de préparations en textures modifiées.

## **Calendrier / Lieu :**

Intra-entreprise : A définir ensemble

En inter-entreprise : Voir calendrier

## **Tarif entreprise :**

- Intra-entreprise : A définir en fonction du besoin
- Inter-entreprise : 330€ par stagiaire la journée (soit 330 € par journée)

## **Modalités de mise en œuvre :**

- L'intervention associe les apports théoriques et méthodologiques, mises en situation, études pratiques, réflexions interactives du groupe.
- Un document pédagogique de synthèse, comportant repères bibliographiques et ressources liées à la thématique abordée est remis aux stagiaires en fin de chaque session.

## **Intervenant :**

Diététicienne secteur médico-social.