



PROGRAMME DE FORMATION

SOIN

Comment repérer les troubles de la déglutition et quelles textures alimentaires préconiser ?

30 à 60% des personnes vivant en institution auraient un trouble de la déglutition.

Les conséquences peuvent être multiples : dénutrition, déshydratation, infections pulmonaires, voire décès par asphyxie.

Il existe également un **retentissement psychologique et social** pour la personne concernée et pour son entourage ou ses aidants.

Le dépistage et la prise en charge des troubles de la déglutition ont avant tout pour but **d'alimenter les personnes en toute sécurité.**

OBJECTIFS

- ◆ Savoir rechercher et détecter les troubles de la déglutition chez la personne âgée.
- ◆ Connaître les principales textures alimentaires pour aider à la prescription médicale.
- ◆ Connaître les précautions à mettre en œuvre pour prévenir les fausses routes et la conduite à tenir en cas de fausse route asphyxiante.

PUBLIC CONCERNÉ

Ensemble du personnel des établissements d'hébergement pour personnes âgées*.

PRÉREQUIS

Aucun.

DÉLAIS D'ACCÈS

Date à déterminer ensemble après signature du devis

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

PROGRAMME

- ◆ Qu'est-ce que la déglutition ?
- ◆ Les troubles de la déglutition : causes, signes évocateurs, conséquences et dépistage
- ◆ Prise en charge des troubles de la déglutition
- ◆ Comment stimuler la déglutition ?
- ◆ Les textures alimentaires
- ◆ Les adaptations des boissons
- ◆ Le rôle des soignants
- ◆ Conclusion

MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session
Modalité d'évaluation de la formation
Quizz en début et fin de formation

INTERVENANT

Médecin et diététicien

Réf. : FSTRDEG | Durée : 7h | En présentiel ou à distance.

* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.