

# Prévenir et prendre en charge les troubles de la déglutition de la personne âgée

Lors du vieillissement normal ou pathologique, les troubles de la déglutition deviennent un enjeu majeur de la santé des résidents en institution. Manger, acte le plus commun de la vie, devient alors un acte de soin indispensable à comprendre pour préserver l'autonomie des résidents. Le personnel soignant adapte et aménage l'environnement lié à la prise alimentaire et hydrique, ce afin de réduire les situations à risque. Aussi, cela permet aux soignants et résidents d'aborder les temps de repas sans angoisse tout en réconfortant les professionnels dans leurs pratiques au quotidien.

## OBJECTIFS

- ✓ Comprendre le processus de la déglutition saine
- ✓ Détecter les mécanismes de fausse route, savoir déceler la dysphagie
- ✓ Détecter et différencier les pathologies, les personnes à risque de troubles de la déglutition
- ✓ Appréhender le rôle de chaque professionnel dans la prise en charge de l'alimentation et de l'hydratation du résident
- ✓ Adapter l'environnement, l'installation et la posture de sécurité du résident dysphagique
- ✓ Différencier les textures, leurs indications et les modes de préparation
- ✓ Préparer des actions d'amélioration à mener dans son établissement pour la prise en charge des résidents à risque de troubles de déglutition

## CONTENU

### JOUR 1 | matin | 3h30

- Anatomie du carrefour aérodigestif
- Physiologie : la déglutition dite « normale »
- Physiopathologie de la déglutition
- Définition de la fausse route et de son incidence
- Action et prévention de la fausse route

### JOUR 1 | après-midi | 3h30

- Les différents intervenants dans la prise en charge des troubles de la déglutition
- Les éléments d'évaluation des troubles de la déglutition
- Les gestes de prévention et les gestes d'urgence de la fausse route
- Le matériel ergonomique

### JOUR 2 | matin | 3h30

- Le soin alimentaire dans la prise en charge de la dysphagie
- Le risque de dénutrition et de déshydratation
- Les textures et leurs indications
- Les contraintes de la restauration

### JOUR 2 | après-midi | 3h30

- Les aménagements possibles pour le résident
- Les aliments à risque
- Les signes d'alerte
- Les outils pour l'amélioration des pratiques



### Formateur

Isabella Settesoldi



### Durée

2 jours (14 heures)



### Public

Professionnels associés à la prise des repas

12 stagiaires maximum



### Prérequis

Aucun



INTRA ou INTER-établissements



### Prix

INTRA : 1 350 €/jour pour le groupe

INTER : 300 €/jour/personne

### Modalités techniques et pédagogiques

- Modalités de mise en œuvre : présentiel
- Éléments matériels et techniques : support pédagogique, vidéos, présentation de matériels adaptés, dégustation, préparations alimentaires
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, cas pratiques et mises en situation, expériences, débats et échanges

### Suivi et évaluation des acquis

- Recueil des attentes du commanditaire et des stagiaires
- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journée
- Évaluation des acquis à l'entrée : pas de procédure de positionnement
- Évaluation des acquis en continu : quiz, tour de table, brainstorming
- Évaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation : questionnaire