



# Les troubles de la déglutition chez la personne âgée

Cette formation va amener les stagiaires à être en capacité d'adapter et ajuster les apports alimentaires et hydriques des personnes âgées afin de prévenir les « fausses routes » pendant le temps du repas et à repérer les signes d'alerte des troubles de la déglutition (ou dysphagie) pour réagir face à une personne âgée qui s'étouffe.

DUREE

2 jours

## OBJECTIFS

- 🍷 Connaître le fonctionnement de la déglutition et les différents troubles associés pour repérer les signaux d'alerte et les comportements à risque
- 🍷 Savoir repérer et comprendre les difficultés rencontrées par les personnes ayant des troubles de déglutition afin d'améliorer leur prise en charge
- 🍷 Repérer les textures en fonction du trouble de la déglutition afin de prévenir les fausses routes
- 🍷 Travailler en collaboration avec l'équipe soignante dans le respect du cadre légal pour adopter les gestes appropriés et sécurisants

PUBLIC

ASH et autres personnels ne maîtrisant pas les risques liés à la dysphagie

Pré REQUIS

Aucun

## PROGRAMME

### Que dit la réglementation ?

Responsabilité : ce qui est autorisé ou non  
Le cadre légal (responsabilité si hors présence d'un soignant)

### Aspect physiologique et anatomique de la sphère ORL

Définition de la déglutition  
Causes (troubles cognitifs : apraxie, agitation...)  
Situations à risques (fatigue, inattention, confusion...)  
Conséquences des troubles de la déglutition  
Comment repérer des personnes présentant des troubles de la déglutition : modalités de dépistage

### Fausses routes

Définition  
Comment la repérer  
Comment réagir en situation d'urgence ?

### Le moment du repas : comment l'optimiser pour éviter les fausses routes

La fonction symbolique du repas  
Convivialité et valorisation du repas  
Positionnement et installation des personnes  
Matériel utilisé et adapté  
Température, texture, vitesse d'administration

### Connaître et adapter les textures alimentaires

Les représentations symboliques des textures modifiées  
Connaître les différentes textures et leur adaptation  
L'enrichissement de l'alimentation

### L'hydratation et boissons épaissies

Comment l'optimiser ? Quelle progression hydrique ?  
Trouble de la déglutition : prise en charge pluridisciplinaire  
Les pratiques professionnelles

PEDAGOGIE

Alternance de méthodes pédagogiques actives par des apports de connaissance, des études de cas, des analyses de situation et des échanges pratiques.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SITUATION DE HANDICAP

Prévenez-nous assez tôt de situation de handicap (cognitif, psychologique, moteur, sensoriel...) pour que nous puissions échanger avec le formateur sur vos besoins d'aménagement, de compensation, appuis, ressources, accessibilité...

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris, Intra-muros en France entière :  
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme  
[www.cqfd-formation.fr](http://www.cqfd-formation.fr)

Vidéo de présentation

