

# L'alimentation, manger, digérer, se nourrir.

## La prévention des troubles de la déglutition

Les troubles de la déglutition provoquent des fausses routes qui nécessitent une prévention visant à installer confortablement la personne pour faciliter le mouvement de la déglutition et à lui proposer une texture d'aliment parfaitement adaptée à ses capacités d'alimentation. De nombreux cercles vicieux qui altèrent le confort seront évités, ainsi qu'une angoisse de l'accident grave qui empêche une ambiance sereine et conviviale pendant le repas. Améliorer le processus de cette activité de base qu'est le repas nécessite un accompagnement global, en lien avec le projet individuel, porté par un travail en cohérence de toute l'équipe, étayé par le projet de l'établissement.

### Objectifs

- Maîtriser les gestes adéquats pour préparer les personnes polyhandicapées à leur repas, les installer et les alimenter avec confort et sécurité, leur venir en aide lors de fausses routes graves.
- Mettre en œuvre des moyens de prévention contre les fausses routes nasales et trachéales, directes et indirectes.
- Reconnaître l'action sensorimotrice de l'alimentation à travers des expériences de dégustation (savouration) de quelques aliments de différentes textures.
- Reconnaître les problèmes rencontrés par les personnes polyhandicapées pour mastiquer et pour déglutir.
- Interpréter les capacités d'alimentation pour juger de l'adéquation de la texture proposée.
- Analyser l'organisation des repas dans l'établissement.

### Contenu

- Découverte de l'anatomie et de la physiologie de la déglutition, du travail sensorimoteur guidant les mouvements volontaires de la mastication et de la propulsion et le mouvement réflexe de la déglutition par des expériences avec des aliments.
- La sécurité pendant le repas, l'installation du résidant et celle du soignant, les gestes adéquats pour éviter l'extension du cou, pour préparer le sujet à son repas (soins respiratoires, bucco-dentaires).
- 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.

### Méthode

- Identification des besoins de formation.
- Positionnement en début et en fin de formation pour mesurer la progression du stagiaire.
- Apports théoriques et perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques et de l'expérience.
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires.
- Vidéoprojection de diaporamas, de films et d'animations.
- Expériences sensori-motrices de dégustation.
- Discussions autour de situations de repas filmées par l'établissement, observation du temps des repas dans l'établissement\* (stages de trois jours).
- Apports bibliographiques.

### Infos Pratiques

 **12 PARTICIPANTS MAXIMUM**

 **PUBLIC**

Ce stage s'adresse à toute personne de l'établissement (équipe de vie quotidienne, paramédicale, de cuisine, des services techniques, de direction) intervenant auprès de personnes polyhandicapées.

**Par sa présence requise au terme de l'action, un cadre participant au bilan, voire à la formation, permet de porter une dynamique institutionnelle nécessaire à la pérennité des projets.**

**PRÉREQUIS** Aucun prérequis n'est nécessaire.

 **ÉQUIPEMENT**

L'analyse de films nécessite d'obtenir l'obscurité dans la salle.

 **INTRA-ÉTABLISSEMENT**

**Durée :** 2 jours (14 heures) ou 3 jours (21 heures).

**Coût :** 1 390 €/jour

*S'ajoutent les frais de déplacement et d'hébergement de la formatrice.*

 **INTERVENANTE**

- **Lucie ALLIN**, ergothérapeute.

 **ÉVALUATION**

Évaluation des acquis tout au long de la formation sur la base des productions personnelles. À l'issue de la formation, l'intervenante évalue l'atteinte des objectifs avec un questionnaire (cf. mise en œuvre du dispositif d'évaluation p.146).

