

### Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Expliquer la physiopathologie de la déglutition
- Identifier les signes d'alerte des troubles de la déglutition
- Participer au dépistage des troubles de la déglutition
- Mettre en pratique l'accompagnement adapté pour prévenir les troubles de la déglutition

### Public cible et prérequis

- Diététiciens-nutritionnistes
- Psychologues, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- **MODULE 1 : COMPRENDRE L'ANATOMIE DE LA SPHÈRE ORL ET LE RÔLE DES DIFFÉRENTS ORGANES**
  - Anatomie du carrefour aéro-digestif
  - Physiologie de la déglutition
  - Physiologie de la respiration
  - Physiologie de la phonation
  - Physiologie du goût et de l'odorat
- **MODULE 2 : LA DÉGLUTITION ET LA DYSPHAGIE : CAUSES ET CONSÉQUENCES**
  - Physiopathologie de la déglutition
  - Gestes d'urgence devant un étouffement
  - Principales étiologies des troubles de la déglutition
  - Complications des troubles de la déglutition : infections pulmonaires, dénutrition, déshydratation, arrêt cardio-respiratoire, altération de la qualité de vie
- **MODULE 3 : DÉPISTAGE ET ÉVALUATION DES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION**
  - Signes d'alerte des troubles de la déglutition : fausses-routes, bavages, reflux nasal etc.
  - Modalités de dépistage : présentation d'un outil
  - Examens d'exploration de la déglutition : nasofibroscopie et radiocinéma de déglutition
  - Évaluation fonctionnelle : bilan orthophonique et kinésithérapique
  - Spécificités de l'évaluation diététique
- **MODULE 4 : CRÉER UN ENVIRONNEMENT ADÉQUAT POUR LE PATIENT : UN TRAVAIL PLURIDISCIPLINAIRE POUR UN REPAS EN TOUTE SÉCURITÉ - Première partie : autour du patient**
  - Adaptation de l'environnement du patient
  - Installation du patient et du soignant : rythmes, attitudes et postures
  - Choix des ustensiles
  - Conseils de sécurisation de la déglutition en amont et aval du repas
  - Adaptation de la forme galénique des traitements médicamenteux

- **MODULE 4 : CRÉER UN ENVIRONNEMENT ADÉQUAT POUR LE PATIENT : UN TRAVAIL PLURIDISCIPLINAIRE POUR UN REPAS EN TOUTE SÉCURITÉ - Deuxième partie : adaptations de l'alimentation et de l'hydratation dans le cadre de la dysphagie**
  - Présentation des différentes textures modifiées : l'IDDSI
  - Élaboration de menus adaptés aux troubles de la déglutition
  - Impact de la dénutrition sur les capacités à déglutir
  - Apport des compléments nutritionnels oraux
  - Modalités d'enrichissement protéino-énergétique des textures modifiées
  - Optimisation de l'aspect visuel des repas en texture modifiée
- **MODULE 5 : TRANSPOSITION DES ACQUIS DE LA FORMATION DANS LES PRATIQUES DES APPRENANTS**
  - Travail en sous-groupe sur des cas cliniques des apprenants et de la formatrice
  - Présentation et mise en commun en grand groupe des prises en soin des patients : ces cas pratiques et concertations permettront à chacun de réfléchir à la prise en charge de ces troubles et ainsi améliorer leurs pratiques
  - Ateliers de mise en pratique : manipulation du matériel adapté et des produits diététiques
  - Évaluation de la pertinence des produits texturants couramment utilisés : gélifiants, épaississants et eaux gazeuses
  - Présentation de ressources à destination des soignants et des aidants pour une prise en charge de ces troubles en interdisciplinarité
  - Bilan et évaluations des acquis et de satisfaction

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Chargée de formation en Nutrition Clinique Intervenant : Orthophoniste, Diététicienne-Nutritionniste avec une expérience significative de la prise en soin des personnes souffrant des troubles de la déglutition et titulaire d'un DU de gériatrie.

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> <li>• Outils et supports pédagogiques utilisés : diaporama illustré, questions-réponses, documents de référence des sociétés savantes (HAS, IDDSI, SFNCM ) et cas cliniques</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>