

Les troubles de la déglutition : de l'évaluation à la prise en charge

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Paris, les 16 & 17 novembre 2020
au Siège AFDN, 35 allée Vivaldi 75012 PARIS

Ouvert aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

Intervenant

Gaëlle SORIANO,
Diététicienne hospitalière à Toulouse
6 formations à l'AFDN

Objectifs de la formation

- Objectif 1 : Comprendre les mécanismes de la déglutition
- Objectif 2 : Repérer les signes de troubles de la déglutition
- Objectif 3 : Identifier les actions à mettre en œuvre pour prévenir les troubles de la déglutition
- Objectif 4 : Connaître les différentes stratégies de prise en charge : posture, positionnement, mise en bouche, rééducation orthophonique
- Objectif 5 : Adapter l'alimentation et l'hydratation

Programme

Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

Seront abordés les troubles de la déglutition chez la personne âgée et handicapée (maladies neurodégénératives, AVC, Infirmité Motrice Cérébrale, cancers ORL...).

- **DES troubles de la déglutition**
La sphère ORL, la déglutition
Les différentes étiologies
Les mécanismes physiopathologiques
Méthode : diaporama et vidéo
- **Les conséquences des troubles de la déglutition**
Conséquences pulmonaires
Conséquences psychosociales
Conséquences nutritionnelles
Méthode : table ronde, diaporama
- **Reconnaître les troubles de la déglutition**
Atelier : les signes des troubles de la déglutition
Les différents moyens de dépistage
Méthode : métaplan, diaporama

- **La prise en charge des troubles de la déglutition**
De la rééducation aux adaptations
Adapter l'environnement
Adapter le comportement
Adapter l'alimentation
Méthode : étude de cas, photos, vidéos, diaporama

- **Démarche de soins diététique**
Bilan diététique : les points spécifiques
Diagnostic diététique
Plan de soins
Méthode : étude de cas, diaporama

- **Les différents modes de nutrition**
Enrichissements et choix des aliments
Supplémentation nutritionnelle orale
Nutrition entérale
Méthode : diaporama

- **Adapter les repas : consistances et textures en pratique**
Atelier : caractériser les aliments
Les différents types de consistances/textures : classification internationale IDDSI

Méthode : exercice, diaporama

- **Épaissir ou gélifier les boissons ? Telle est la question**
Méthode : atelier pratique, diaporama

- **Cas clinique(s)**
Méthode : Echanges autour de la présentation des cas par les stagiaires

- **Évaluation**