

Alimentation et diététique

L'alimentation et le moment des repas peuvent être difficiles pour l'aidant.

Cette formation permettra de comprendre les enjeux de ce moment-là, mais aussi de connaître les besoins des personnes handicapées et de proposer des adaptations pour que ce moment se passe au mieux pour l'aidant et pour l'aidé (fausses routes, adaptation des apports alimentaires...)

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux liés à l'alimentation.
- Repérer les problématiques nutritionnelles et les besoins des personnes.
- Comprendre les difficultés de déglutition.
- Connaître des techniques spécifiques pour prévenir et gérer les fausses routes.
- Elaborer un programme alimentaire adapté.
- Faire du repas un temps de plaisir partagé.

METHODES:

- Une méthode participative qui croise les expériences et les savoirs.
- Outils : mises en situation, travaux de groupes, échanges d'expériences...

CONCEPTION-ANIMATION :

- Co-animation par un binôme professionnel formateur et aidant familial-pairformateur.

DUREE :

- 7 heures

PROGRAMME

- Les dimensions éducatives, affectives, sociales et culturelles du repas.
- Incidences du handicap sur la sphère bucco-faciale : problèmes de déglutition, du reflux, des fausses routes.
- Les installations, les adaptations, les gestes facilitateurs ou à éviter.
- Aspects nutritionnels généraux : les problématiques, l'hygiène bucco-dentaire, les troubles gustatifs et de la déglutition.
- Conséquences des troubles nutritionnels majeurs : dénutrition, surpoids, reflux et constipation, fragilité cutanée, épilepsies.
- Evaluation des besoins nutritionnels de la personne et élaboration de menus diététiques et plaisants répondant aux différents troubles nutritionnels.