Handicap et comportement alimentaire : comment transmettre aux usagers ?

Fiche technique

Secteurs
Tous secteurs

Public
Soignants et professionnels en charge de la préparation, du service des repas et de l'accompagnement des personnnes à la prise de repas

Durée
3 jours

Organisme de formation
➲ FORMA2F

Lieux & dates

➲ **Groupe 1**
Session 1 - 100% digitale
Les 17 & 18 mars 2021
+ Le 22 mars 2021

➲ **Groupe 2**
Session 2 - 100% digitale
Les 29 & 30 mars 2021
+ Le 6 avril 2021

➲ **Groupe 3**
Session 3 - 100% digitale
Les 26 & 27 avr. 2021
+ Le 6 mai 2021

➲ **Groupe 4**
Session 4 - 100% digitale
Les 11 & 12 mai 2021
+ Le 25 mai 2021

➲ **Groupe 5**
Session 5 - 100% digitale
Les 18 & 19 mai 2021
+ Le 31 mai 2021

➲ **Groupe 6**
Session 6 - 100% digitale
Les 5 & 6 juil. 2021
+ Le 12 juillet 2021

Interlocuteur Opco Santé

Sabrina EMERY
formationscollectivesNA@opco-sante.fr

Interlocuteur OF

Contexte

Cycle Handicap

Les professionnels peuvent être confrontés à différentes conduites alimentaires, des débordements émotionnels, de l'agitation, de l'instabilité, révélateurs et générateurs de troubles alimentaires. La question de l'alimentation interroge le cœur des représentations et les repères de chacun.
Cela pose de vrais enjeux pour les établissements et services et les professionnels qui les composent, notamment dans la qualité des repas proposée aux personnes accompagnées.
Il s'agit là d'associer la personne à sa santé, de revisiter les pratiques et routines professionnelles en proposant une éducation à l'alimentation, de s'appuyer sur la notion de plaisir et de goût qui se définit comme le sens grâce auquel l'homme perçoit la saveur des aliments, sur ce que ressentent les personnes et ce qui peut les mettre en éveil.
Cette formation doit permettre d'aider les professionnels à repérer et prévenir les risques liés à l'alimentation chez les personnes handicapées en respectant son évolution à tous les âges et de développer un accompagnement dans l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires en veillant à concilier plaisir, convivialité et soin dans un cadre collectif, technique, institutionnel et règlementaire.

Objectifs

Cette formation permettra aux stagiaires de :

➲ Appréhender les différentes natures de handicap et les comportements alimentaires associés

➲ Identifier les différents facteurs qui influencent le comportement alimentaire et les enjeux sur la santé

➲ Prévenir et prendre en charge les troubles nutritionnels des personnes en situation de handicap tout en privilégiant le plaisir de manger

➲ Accompagner dans l'éducation à l'alimentation les personnes accueillies, en recherchant des solutions adaptées aux spécificités liées aux diverses situations de handicap (physique, mental et psychique) et au vieillissement.

➲ Définir des actions envisageables pour ajuster les repas (textures…) et l'environnement (dans et hors les murs) aux attentes, aux problèmes de santé, aux difficultés et aux aspects culturels de chaque personne accueillie.

➲ Identifier la place de l'alimentation dans le projet individuel de la personne et la relation avec les familles.

➲ Connaître les règles d'hygiène alimentaire et les recommandations en matière d'alimentation

Le déroulé de la formation favorisera les travaux sous groupe et les échanges sur les

FABREGUE Florence

pratiques pluridisciplinaires, les freins et les leviers, afin d'intégrer ce temps de repas dans l'accompagnement global du résident.

Prérequis

Aucun

Contenu

Jour 1

- Les dimensions symboliques du repas : aspects psycho-sociaux affectifs
- Présentation théorico-clinique des principales pathologies psychiques ayant une incidence sur le comportement alimentaire (psychoses spécifiques)
- Les troubles neuromoteurs, cognitifs et comportementaux
- Les troubles de la vigilance et de l'attention (déglutition, salivation…)
- L'accompagnement des repas des personnes en situation de handicap
- L'adaptation des repas
- Les repas à texture modifiée
- Quel type de texture, pour qui ?
- Les cas des liquides
- Utilisation d'un masticateur

Jour 2

- La préparation et l'installation au repas
- Les spécifictés du lieu de repas
- Le temps du repas
- Création d'un Comiré repas : pourquoi ? Comment ? (législation)

Jour 3

- Savoir repérer les risques de dénutrition, de malnutrition et leurs conséquences
- Evolution du besoin alimentaire en fonction de l'âge
- Prise en charge alimentaire individualisée
- Nutrition entérale et parentérale