

FORMATION

PRÉVENTION DES FAUSSES ROUTES ALIMENTAIRES



Cette formation vise à sensibiliser les participants aux risques liés à l'aspiration accidentelle de nourriture dans les voies respiratoires. Elle aborde les causes les plus courantes de fausses routes, telles que la dysphagie, les troubles neurologiques et les problèmes structurels. Les participants apprennent également les signes et symptômes à surveiller, ainsi que les mesures de prévention et les premiers secours à mettre en place en cas de fausse route. La formation met l'accent sur l'importance d'une alimentation adaptée, de la modification des textures et de l'utilisation de techniques spécifiques pour réduire les risques.

DATES :

Les 16 et 20 septembre 2024

DURÉE :

14 heures - 2 jours

LIEU ET ORGANISATION : Mixte ou 100 % à distance. Sychrone (en classe virtuelle), suivi individuel et asynchrone

PUBLIC :

Professionnels intervenants à domicile ou dans des établissements du secteur sanitaire et social ou médico-social.

TARIFS :

Groupe : 2600 € (de 6 à 12 personnes)
Individuel : 750 €

ACCESSIBILITÉ HANDICAP :

Veillez nous contacter sur l'adresse email du secrétariat pour toutes demandes d'informations ou d'adaptation.

DÉLAI ACCÈS :

1 mois avant la date de démarrage (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation).

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Formateur pour adultes et professionnels des secteurs sociaux et médico-social.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS :

Tel : 04.48.50.05.90
Mail : secretariat-formation@medicoop-france.fr



OBJECTIFS

- Acquérir des notions anatomiques et physiologiques en lien avec la déglutition
- Evaluer le risque de fausse route chez les publics fragilisés
- Acquérir des comportements adaptés à la situation de travail
- Assurer la sécurité et le confort de la personne aidée

PRÉREQUIS

- Avoir une connexion internet, une adresse email et du matériel informatique (ordinateur ou tablette avec webcam).
- Exercer auprès d'un public handicapé ou âgé, à domicile, en structure sanitaire ou médico-sociale.

PROGRAMME

Anatomie et physiologie de la déglutition

- Présentation des différentes parties du système de déglutition
- Explication des étapes
- Mises en évidence des différences entre une déglutition normale et altérée

Comprendre la fausse route

- Définition, causes et conséquences
- Facteurs de risque liés à la déglutition

Public à risque et signes d'alerte

- Présentation des populations les plus à risque
- Identification des spécificités et sensibilisation aux besoins particuliers
- Les signes et symptômes d'alerte
- Importance de la vigilance et de l'observation

Evaluation des risques et textures d'aliments

- Méthodes d'évaluation des risques des fausses routes alimentaires
- Utilisation d'outils d'évaluation spécifiques (ex: échelle de dysphagie)
- Présentation des textures d'aliments adaptées

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active et collaborative : explorations, échanges et mises en situation, synthèse avec apports théoriques...
- Accès à une plateforme e-learning : cours, vidéos, exercices, documentations, mur collaboratif...
- Classe virtuelle avec travaux en sous-groupes et collaboration

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis tout au long de la formation, sous forme de micro exercices, quiz, QCM.
- Remise d'un certificat de réalisation