



CENTRE DE RESSOURCES MULTIHANDICAP

FORMATION 2018 SPECIFIQUE AIDANTS



Dates 2018

Voir le tableau « dates et lieux »

Durée : de 9h30 à 16h00

Lieux

Voir le tableau « dates et lieux »

Nombre de participants

12 personnes

Participation

10 euros par personne, déjeuner compris

Renseignement / Inscription

Centre de Ressources Multihandicap

☎ 01 53 10 37 37

@ contact@crmh.fr

Un questionnaire préalable à la formation est adressé à chaque personne pour identifier les attentes de chacun et adapter l'intervention.

www.crmh.fr

N° d'organisme de formation
11 75 2 466 875

Alimentation et nutrition de la personne en situation de polyhandicap

Pouvoir s'alimenter, s'hydrater sont des conditions indispensables à la vie.

Les progrès dans l'accompagnement médical dont ceux dans le domaine de la nutrition ont permis d'augmenter l'espérance de vie et d'améliorer la santé des personnes en situation de polyhandicap.

Au quotidien, des questions se posent aux familles : *Notre enfant est-il bien nourri ? Quels sont ses besoins nutritionnels ? Quels sont les risques de carence alimentaires et comment les prévenir ? Combien de temps doit durer son repas ? Comment l'aider à boire ? Dans quels cas faut-il mouliner ou mixer l'alimentation ? Comment ? Prend-il plaisir à manger en morceaux ou mixé ? Comment expliquer certains refus alimentaires ? Digère-t-il bien ? Comment faciliter le transit intestinal ? Que faire en cas de surcharge pondérale ? Comment finalement allier santé et plaisir ?*

Public

- Toute personne non professionnelle qui accompagne de manière régulière ou plus ponctuelle une personne en situation de polyhandicap.

Objectifs généraux

- Développer votre capacité à agir.
- Disposer de conseils et d'outils pour soutenir la relation d'échange entre vous et la personne accompagnée.
- Favoriser le mieux vivre à domicile.

Objectifs de la formation

- Connaître les besoins nutritionnels généraux et spécifiques
- Avoir des repères pour évaluer l'état nutritionnel de la dénutrition au surpoids
- Prévenir les carences et répondre aux besoins repérés
- Adapter la texture des repas aux potentialités de chacun
- Apporter du confort lors du temps repas
- Hydrater avec plaisir et sécurité
- Repérer les troubles digestifs : reflux gastro-oesophagien, constipation et mettre en place des solutions d'aide au quotidien
- Comprendre les refus alimentaires pour mieux les prévenir

Contenu

- L'équilibre alimentaire et les besoins spécifiques de la théorie à la pratique
- Les troubles nutritionnels : dénutrition, surpoids, carences : adapter les menus
- La modification de la texture des repas
- Hydratation : analyse des difficultés rencontrées et choix des boissons
- Le temps repas : les éléments à prendre en considération pour apporter confort et plaisir
- Troubles digestifs : causes, observation au quotidien, prise en charge
- Refus alimentaires : causes et stratégies d'intervention possibles

Méthode pédagogique

Vidéo projection de diaporamas

Apports théoriques et concrets reliés au quotidien des familles.

Chaque enfant/adulte étant un cas particulier, échanges entre parents et formatrice.

Livret de recettes

Intervenant

Irène Benigni, diététicienne nutritionniste spécialisée dans la nutrition des personnes en situation de polyhandicap

Etablissement créé par les associations

Action financée par la région