



Alimentation et nutrition de la personne en situation de polyhandicap

FORMATION 2017 SPECIFIQUE AIDANTS



Date 2017

Judi 23 février 2017

De 9h30 à 16h00

Lieu

Centre de Ressources
Multihandicap
42 avenue de l'Observatoire
75014 Paris

Nombre de participants

12 personnes

Participation

Inscription gratuite
Déjeuner sur place : 7 euros

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.

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 alimentaire 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 plaisir et santé ?*

Public

- Toute personne non professionnelle qui accompagne de manière régulière ou plus ponctuelle un proche polyhandicapé.

Objectifs généraux

- Développer votre capacité à agir ;
- Disposer de conseils et d'outils pour soutenir la relation d'échange entre vous et votre proche en situation de polyhandicap ;
- 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.

Intervenante

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