

2022



**EDUFORM**  
FORMATION  
EDUCATION  
NUTRITION

# PROGRAMME DE FORMATION TROUBLES DE LA DÉGLUTITION



CERTIFIÉ QUALIOP  
RNQ 3360  
Actions de formation



Formateur : Christine GALINON

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 33 09877 33  
auprès du préfet de région Aquitaine



## Présentation de l'organisme de formation : EDUFORM'

EDUFORM' (FORMATION EDUCATION NUTRITION) est un organisme autorisé et déclaré de formation en éducation thérapeutique du patient, alimentation du bien-portant et alimentations thérapeutiques à destination des adultes titulaires d'un diplôme médical ou paramédical.

Stanislas TROLONGE, gérant et consultant-formateur, dispense depuis 2015 les formations en : Education Thérapeutique du Patient, Nutrition du sportif et alimentations thérapeutiques (maladies rénales).

En 2022, **Christine GALINON**, diététicienne-nutritionniste, rejoint l'équipe de formateurs d'EDUFORM. Elle est force de 9 années d'expérience dans la prise en charge du patient atteint de troubles de la déglutition au travers de son activité de salariée dans 3 EHPAD, et FAM en GIRONDE.

Depuis 2006, elle maintient une activité libérale et assure l'animation d'ateliers collectifs de prévention à destination de populations en situation de précarité ou atteintes de maladies chroniques grâce à sa spécialisation en ETP, et intervient dans le cadre du parcours de soin global après le traitement du cancer pour la ligue contre le cancer de Gironde.

En parallèle, elle développe des programmes de formation à destination des soignants sur la nutrition et ses adaptations.

La volonté de cet organisme de formation est de proposer aux diététiciennes nouvellement diplômées, diététiciennes en libéral et institutions, des formations post-basiques spécialisantes. Elle permet ainsi aux diététicien(ne)s de développer de nouvelles compétences et spécialisations dans la prise en soins diététique de sportifs de haut niveau, patients atteints de maladies chroniques et de leur éducation thérapeutique.

L'organisme de formation : FORMATION EDUCATION NUTRITION est autorisé par la région Nouvelle Aquitaine depuis 2015 (sous le numéro 72 33 09877 33). En 2019, il est référencé DATADOCK, lui permettant l'obtention pour les stagiaires de financements auprès des organismes suivants :

- FIFPL pour les professions libérales
- Pôle emploi pour les stagiaires en situation de recherche
- OPCO pour les stagiaires salariés
- Autres structures ou associations permettant l'accès à la formation.

En 2019, FORMATION EDUCATION NUTRITION obtient la labellisation DPC N° 9613 qui permet l'accès à ses formations pour les personnels de santé salariés.

Enfin en 2020, la certification d'état QUALIOPi (N° 3360) est obtenu, gage d'une démarche qualité indispensable à la réussite des stagiaires.

Préambule :

La volonté de cet organisme de formation et de cette formation

***Troubles de la déglutition : « prévention, prise en charge et suivi »*** est d'apporter un contenu d'enseignement sur l'accompagnement nutritionnel et diététique de la personne atteinte de troubles de la déglutition, dans le cadre du parcours de soins dans le secteur medico social, sanitaire et au domicile.

Les troubles de la déglutition se rencontrent le plus fréquemment chez les personnes âgées, et ou chez les personnes en situation de handicap.

Plus de 50 % de la population vivant en institution est concernée, et jusqu'à 44 % des patients hospitalisés en gériatrie.

Après un accident vasculaire cérébral (AVC) la majorité des patients peut souffrir de dysphagie, et concerne également 40 % de parkinsoniens, et 60 % des personnes à un stade avancé de leur pathologies démentielle.

Le diététicien nutritionniste tient un rôle prépondérant dans la prévention, mais également dans la prise en charge et le suivi de ces personnes âgées, et ou en situation de handicap, souffrant de troubles de la déglutition en institution ou au domicile.

Son intervention est devenue indispensable par son approche multifocale, puisqu'elle concerne les contraintes rencontrées par les soignants, au moment de la prise alimentaire, et le respect des bonnes pratiques en cuisine, avec la production de textures adaptées.

Une première Loi n°2015-1776 du 28 décembre 2015, « relative à l'adaptation de la société au vieillissement » présente la nutrition comme un axe majeur, et plus récemment, la stratégie « vieillir en bonne santé » lancée par le ministère des solidarités et de la santé en 2020, incluant le projet ICOPE de l'OMS, confirme ce rôle essentiel.

Cette formation permet ainsi aux professionnels de la santé et de la nutrition de valoriser l'acquisition de leurs compétences, et d'être acteur des actions de prévention de la perte d'autonomie devenue un impératif national, et une priorité de l'ensemble des politiques publiques de la Nation.

.

## Compétences développées lors de cette formation :

- S'expliquer la physiopathologie des troubles de la déglutition (causes, sémiologie, conséquences)
- Découvrir les mesures de prévention environnementales et techniques
- Connaître et appliquer les recommandations nutritionnelles et diététiques adaptées aux troubles de la déglutition
- Connaître et adapter les textures modifiées adaptées aux troubles de la déglutition
- Dépister, évaluer, prévenir et traiter la dénutrition fréquente en cas de troubles de déglutition
- Réaliser une prise en charge diététique d'un sujet souffrant de troubles de la déglutition
- Mettre en place des actions de prévention en établissement de santé, à domicile

## Programme de formation (14h)

La formation de 14 h se déroulera sur 2 jours de 7H00. De 9h à 12h et de 13h à 17h.

---

### Programme de la formation

#### Jour 1 – Matin

- S'expliquer la physiopathologie des troubles de la déglutition
  - Épidémiologie
  - Physiologie de la déglutition
  - Physiopathologie des troubles de la déglutition
- Découvrir les mesures de prévention environnementales et techniques

#### Jour 1 – Après Midi

- Découvrir les recommandations nutritionnelles et diététiques adaptées aux troubles de la déglutition
  - Textures modifiées
  - Risque de dénutrition, de déshydratation et solutions nutritionnelles adaptées aux troubles de la déglutition

#### Jour 2- Matin

- Adapter les textures modifiées adaptées aux troubles de la déglutition
  - Protocoles de production en cuisine
  - Solutions d'hydratation
  - DADFMS

#### Jour 2 – Après-midi

- Réaliser une prise en charge diététique d'un sujet souffrant de troubles de la déglutition
  - Mettre en place des actions de prévention en établissement de santé, à domicile
-

## **Méthodes pédagogiques**

Plusieurs méthodes pédagogiques seront utilisées au cours de cette formation répondant à différentes démarches afin d'utiliser tous les canaux de communication, et facteurs d'apprentissage qui conviendront à chaque participant.

### ■ *Démarche déductive :*

D'une méthode Affirmative vers une pédagogie transmissive : Exposés, lecture utilisant des supports visuels (diaporamas, films, supports écrits)

Méthode Interrogative : Questions/réponses (Débat, analyse de situations concrètes)

### ■ *Démarche inductive :*

Méthode de la découverte : Mise en situation (jeux de rôles), études de cas (résolution de problèmes), discussions (Brainstorming)

Modèle de Nonaka et Takeushi sur la conversion des connaissances

Processus de production de connaissances basé sur l'utilisation des savoirs tacites c'est-à-dire innés, acquis de l'application au quotidien et expérimentaux de chaque membre d'une organisation. Ces savoirs tacites sont convertis en savoirs explicites, codifiées et transmissibles pour favoriser la formation.

Une synthèse des travaux de groupe et une copie des contenus théoriques seront envoyées par mail aux participants à la fin de chaque journée.

## **Evaluation**

■ Questionnaire de connaissances

■ Évaluation par le formateur lors d'analyse de recommandations alimentaires, cas cliniques et propositions de stratégies diététiques.

**Contenu de la formation (p5 à 10)**

► **Présentation des participants et du formateur**

- Exprimer ses attentes, besoins, difficultés aux troubles de la déglutition

► **Présentation de la formation**

- Contenu et déroulement

**Compétences développées lors de cette journée :**

- S'expliquer la physiopathologie des troubles de la déglutition (causes, sémiologie, conséquences)
- Découvrir les mesures de prévention environnementales et techniques

**I. INTRODUCTION**

- 1.1 *Epidémiologie : prévalence et morbi mortalité des troubles de la déglutition*

**II. LA DEGLUTITION**

- 2.1 *Définition : quizz de connaissance*  
2.1.1 Anatomie  
2.1.2 Physiologie  
2.2 *Les 3 phases de la déglutition*

Présentation diaporama et vidéo

**III. LES TROUBLES DE LA DEGLUTITION**

- 3.1 *Etiologies*  
3.2 *Conséquences et complications*  
3.3 *Recherche des signes d'alerte*  
3.3.1 Symptômes spécifiques : évocateurs  
3.3.2 Symptômes aspécifiques : non évocateurs  
3.4 *Les examens cliniques*  
3.5 *Examens de la déglutition aux liquides et aux solides*

Nuage de mots / metaplan

Diaporama, travail collectif d'analyse des outils et référentiels

**IV. MESURES DE PREVENTION**

- 4.1 *Mesures générales de prévention : environnement, techniques compensatoires, matériel adapté*  
4.1.1 *Mise en situation d'accueil d'un résident / patient :*  
4.1.1.1 *Recueil des données générales et spécifiques*



11 rue DU BASQUE 33370 SALLEBOEUF

Gérant : Stanislas TROLONGE – stanislas.trolonge@gmail.com 06 75 60 37 20  
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 33 09877 33 auprès du préfet de région Aquitaine



4.1.1.2 *Diagnostic diététique dans la prévention des dysphagies*

4.1.1.3 *Mise en œuvre des actions spécifiques du diététicien*

4.1.2 *Adaptation de l'environnement et du matériel, mise en place de techniques compensatoires, coordination avec l'ergothérapeute*

4.2 Mise en situation : construction collective d'un arbre décisionnel dans le cas de dysphagie avérée ou suspectée

4.3 CLAN : Comité de Liaison Alimentation Nutrition

4.3.1 Composition du CLAN

4.3.2 Objectifs de prévention, prise en charge et suivi

***Techniques pédagogiques :***

*Techniques de présentation « brise-glace »*

*Diaporama interactif*

*Metaplan*

*Exercices en sous-groupes*

*Etudes de cas*

*Débat*



**Compétences développées lors de cette journée :**

- Découvrir les recommandations nutritionnelles et diététiques adaptées aux troubles de la déglutition
  - Textures modifiées
  - Risque de dénutrition, de déshydratation et solutions nutritionnelles adaptées aux troubles de la déglutition

**V. LES TEXTURES MODIFIEES**

5.1 La granulométrie et la viscosité

5.2 La standardisation internationale des textures

5.2.1 Les Normes IDDSI : un outil facilitant le dialogue entre les différents acteurs

Diaporama, analyse de documents

5.3 Le choix des textures : haché, mixé, mixé lisse

5.3.1 Recommandations générales et indications

5.3.2 Contraintes de la prise en charge : mise en situation

**VI. LE RISQUE DE DENUTRITION, DESHYDRATATION**

6.1 Critères diagnostiques de dénutrition selon l'HAS

6.2 Stratégie de prise en charge nutritionnelle pour un sujet souffrant de dysphagie à risque de dénutrition ou dénutri

6.2.1 Prévention indispensable de la dénutrition

6.2.2 Diagnostic et prise en charge diététique de dénutrition

**VII. LES ENRICHISSEMENTS, LES CNO**

7.1 Présentation

7.2 Enrichissements naturels vs CNO

7.3 Les objectifs des apports nutritionnels complémentaires

Étude collective sur l'Intérêt et les limites de la prise en charge nutritionnelle dans le cas d'une texture modifiée enrichie : metaplan

**VIII. NUTRITION ENTERALE OU PARENTERAL**

8.1 Présentation des différents dispositifs

8.2 Indications

Diaporama de présentation

Fin de journée, discussion et tour de table

**Techniques pédagogiques :**

- Diaporama interactif

Vidéos

Exercices en sous-groupes

Brainstorming

NE PAS DIFFUSER

01 janvier 2022



11 rue DU BASQUE 33370 SALLEBOEUF

Gérant : Stanislas TROLONGE – stanislas.trolonge@gmail.com 06 75 60 37 20

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 33 09877 33 auprès du préfet de région Aquitaine



**Compétences développées lors de cette formation :**

- Adapter les textures modifiées adaptées aux troubles de la déglutition
  - Protocoles de production en cuisine
  - Solutions d'hydratation
  - DADFMS

**I. ACCUEIL DEUXIEME JOURNEE**

- 1.1 Rappel des notions abordées en première journée

**II. LES PROTOCOLES DE PRODUCTION EN CUISINE**

- 2.1 Les normes d'hygiène
  - 2.2 Identification et maîtrise des bonnes pratiques de la fabrication des textures modifiées
  - 2.3 L'élaboration des recettes
- Élaboration d'un protocole texture mixée à chaud

Pédagogie : travail en binôme

**III. L'EAU GELIFIEE**

- 3.1 Évaluation à la cuillère
- 3.2 Recommandations nutritionnelles et recettes
- 3.3 Identifier les faux amis, pour éviter les troubles de la déglutition

**IV. DADFMS : DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES : LES AIDES CULINAIRES POUR MODIFICATION DE TEXTURE**

Présentation des différents produits présents sur le marché

**Techniques pédagogiques :**

- Diaporama interactif
- Travaux de groupe
  - Débat

**Compétences développées lors de cette formation :**

- Réaliser une prise en charge diététique d'un sujet souffrant de troubles de la déglutition
- Mettre en place des actions de prévention en établissement de santé, à domicile

**V. LA PRISE EN CHARGE DIETETIQUE DANS LE CAS DU SUJET SOUFFRANT DE TROUBLE DE LA DEGLUTITION**

- 5.1 Le parcours de soins et la réévaluation
- 5.2 Étude de cas
  - 5.2.1 Du dépistage à la prise en charge
    - 5.2.1.1 Premier cas : Prise en charge d'une dysphagie en institution
    - 5.2.1.2 Deuxième cas : prise en charge d'une dysphagie au domicile

Travail en binôme et restitution collective. Discussion, échanges sur les difficultés rencontrées et les solutions apportées.

*Techniques pédagogiques :  
Études de cas clinique en binôme  
Débat*

**Conclusion**

- **Évaluation des compétences acquises**
- **Évaluation de la satisfaction**