

TROUBLES DE DEGLUTITION ET TEXTURES

L'ORIGINE DU GROUPE

- ✓ En 2007, dans le cadre du CLAN départemental du REGIES-95, publication du guide d'auto-évaluation alimentation et nutrition.
- ✓ En 2008, poursuite des travaux centrés sur les troubles de la déglutition et les textures modifiées.

LES PARTICIPANTS DU GROUPE

- | | | |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| - 3 directeurs | - 2 orthophonistes | - 2 infirmières |
| - 4 médecins | - 3 cadres de santé | - 3 aides soignantes |
| - 8 diététiciennes | - 4 infirmières coordinatrices | - 1 aide médico psychologique |
| - 8 cuisiniers | - 2 responsables production | - 1 ergothérapeute |
| - 1 psychomotricienne | | |

LES OBJECTIFS

- ✓ Mieux appréhender les troubles de la déglutition
- ✓ Améliorer la qualité gustative des plats mixés en tenant compte du choix du résident.

LES PRODUCTIONS ET LES RESULTATS

1 - Définition des pistes de réflexion :

Prévention, détection et prescription

Physiologie de la déglutition et notions d'anatomie.
Qui fait l'indication des textures ? Le rôle clé des orthophonistes.
Les postures, la stimulation de la déglutition, les aides techniques et ergonomiques.
L'aménagement du restaurant et la place des résidents à table
Priorité au choix du résident et respect de son rythme.
Influence des traitements médicamenteux.
Les troubles du comportement, déambulation, le refus alimentaire, la lassitude du mixé.
Les risques infectieux liés aux fausses routes.

Contenu de l'assiette et du verre

Diminution de la sensibilité gustative.
Saveurs distinctes, aliments séparés.
Matériel utilisé en cuisine.
Plaisir visuel ouvrant l'appétit : couleurs, forme, disposition...
Les boissons, vecteurs importants de fausses routes.
Précautions nécessaires pour le mixage des aliments.
L'olfaction contribue à affiner la perception des goûts.
Restrictions budgétaires : conséquences.

2 - Kit de formation « la déglutition et ses risques » livrets et guide - diaporama en cours

3 - Les Olympiades des plats mixés, manifestation organisée en 2010 et 2011, dont l'objectif est d'amener les professionnels à échanger et à s'investir dans les mixés lisses.

4 - Fiches techniques – livret de recettes – film

