



Les sens au cœur de la rééducation de l'oralité alimentaire

Programme de 2 jours

14h de présentiel et 1h de questionnaires avant et à distance

Repas de midi compris dans le temps pédagogique

OBJECTIFS

- Optimiser la prise en charge des patients souffrant de dysoralités sensorielles :
 - Analyse et adaptation des situations de repas et des aliments
 - Familiarisation
 - Utilisation de l'ensemble des facteurs influençant positivement l'oralité alimentaire
- Acquérir des connaissances concernant :
 - Les sens,
 - Les différences interindividuelles,
 - Les seuils de perception,
 - Les différents facteurs influençant la perception, la reconnaissance, la mémorisation et l'appréciation hédonique.

PLANS

Première journée

9h-16h

- Quelques définitions : oralité, troubles de l'oralité alimentaire, dysoralité sensorielle, hypersensibilité corporelle et sensorielle, dégustation, analyse sensorielle...
- La vue : perception, valeur hédonique, information
 - Comment la vue influence-t-elle le repas (perception, intégration, appréciation ...) ?
 - Quels éléments visuels retenir pour l'analyse des difficultés d'oralité alimentaire ?
 - Quelles adaptations pour nos patients ?
- Les goûts, les arômes, les sensations trigéminales et kinesthésiques
 - Les molécules du goût
 - Les seuils de perception
 - Ateliers d'analyse sensorielle :
 - Reconnaissance des goûts et seuils de perception
 - Entraînement à la reconnaissance d'arômes
 - Illustration des goûts, des arômes, des sensations trigéminales et kinesthésiques au travers de l'analyse sensorielle : **L'huile d'olive, le jambon, le miel**
- Quelles questions d'anamnèse ? Comment faire un inventaire alimentaire ?
- Comment mener le travail de familiarisation : les textures, les goûts, les arômes ...

Deuxième journée

9h-16h

- Comment utiliser les connaissances acquises lors des exercices sensoriels du J1 pour optimiser la rééducation de l'oralité alimentaire de nos patients ?
 - Mutualisation des expériences et des ressources pour l'observation, la mise en situation, les familiarisations, l'accompagnement parental...
- Les familles aromatiques
 - Les molécules des arômes
 - Entraînement à la reconnaissance d'arômes
 - Ateliers d'analyse sensorielle
 - Illustration des goûts, des arômes, des sensations trigéminales et kinesthésiques au travers de l'analyse sensorielle : **Le fromage, le chocolat**
- Quels éléments explicatifs envisager quand l'enfant refuse un aliment accepté précédemment ?
- Comment adapter la situation de repas ?
 - Recommandations autisme HAS
 - Mutualisation des expériences et des ressources