



19, rue de la commanderie, 54000 NANCY - 03 54 59 73 77 - formation@dialogoris.com

“SARL DIALOGORIS Formation”, déclaration d’activité enregistrée sous le numéro 41540261154 auprès du Préfet de Lorraine SIRET 499 551 513 00017 - APENAF 8559A - Capital social 6000€ N° RCS 499 551 513 BRIEY

## Les sens au cœur de la rééducation de l’oralité alimentaire

Programme de 2 jours

14h de formation + questionnaires avant et après

**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