



15 rue de Kervrazic
56550 BELZ
Siob.formations@gmail.com
N° de déclaration d'organisme de formation : 53 56 08932 56
N° SIRET : 450 958 152 00032
NAF :9412Z syndicat professionnel

Le SIOB est un organisme dispensateur de formation professionnelle continue ayant opté pour le non-assujettissement à la T.V.A article 261-4a du CGI

Programme détaillé

ALZHEIMER ET SENSORIALITÉ: PRISE EN CHARGE ORTHOPHONIQUE DES TROUBLES DE L'ORALITÉ ALIMENTAIRE 10 /11 FÉVRIER 2020 BREST

JOUR 1 MATIN- 9h00/12h30

- Journée 1: Apports théoriques
- 9h00 - 10h00: Introduction générale aux DTA et intervention orthophonique : orthophonie et démence, quand et pourquoi ? (Plan MND 2014-2019, DSM V, HAS)
- 10h00 - 10h30, 10h45 - 12h30: Les démences : lien entre atteinte des fonctions cognitives et atteinte perceptivo-motrice, sensorialité

APRES-MIDI - 13h30/17h00

- 13h30 - 15h30, 15h45 - 16h00: Les phases de la déglutition et le traitement cortical pour une population en neuro-gériatrie, DTA et goût, le goût et la saveur, interprétation du goût par le cerveau, la somesthésie, l'odorat/l'arôme/l'odeur, la perception olfactive, la perception des patients Alzheimer en question
- 16h00 - 17h00: Bilan orthophonique de l'oralité, des fonctions oro-myo-faciales

JOUR 2 MATIN- 9h00/12h30

- Journée 2: Apports théoriques & Ateliers
- 9h00 - 10h00: Bilan orthophonique de l'oralité, des fonctions oro-myo-faciales
- 10h00 -12h30: La communication non verbale: communication digitale

et analogique, notion de proxémies, les interactions, typologie des intentions relationnelles, gestes intentionnels, troubles psycho-comportementaux, méthodes non-médicamenteuses

APRES-MIDI – 13h30/17h00

13h30 - 15h00: Contexte de rééducation orthophonique: les stimulations augmentées, le principe d'autonomie aidée avec les gestes d'accompagnement verbaux et gestuels: notion de dépendance alimentaire, notion de plaisir alimentaire, notion de perception alimentaire, le principe d'autonomie aidée, le manger main ou finger food

- 15h30 - 17h00: La mémoire sensorielle: goût, olfaction, perception tactile et bien plus avec matériel MONTESSORI