

Neue MDS-Grundsatzstellungnahme: Essen und Trinken im Alter

Seminar

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema

Der MDS hat seine Grundsatzstellungnahme elf Jahre nach der ersten Veröffentlichung aktualisiert. Sie ist ein Kompendium der Erkenntnisse zur Seniorenverpflegung und bietet Orientierung im Arbeitsalltag, stellt Argumentationshilfen mit Behörden wie dem MDK zur Verfügung und stellt den Stand der Technik dar. Ein wichtiger Teil der Veröffentlichung sind die Richtwerte zu einer ausreichenden Energie-, Nährstoff- und Flüssigkeitszufuhr. Neu sind zum Beispiel Empfehlungen für Wohnküchenkonzepte.

7iel

Die Teilnehmerinnen erhalten einen Überblick über die sinnvolle Erfassung des Ernährungszustandes und die Schwerpunkte des Screenings und Assessments nach dem "Expertenstandard Ernährungsmanagement". Das Seminar vermittelt einen Überblick über die wesentlichen Inhalte und die Anforderungen an Verantwortliche in der Hauswirtschaft. Die Teilnehmerinnen lernen die spezifischen Möglichkeiten der Wohnküchenkonzepte unter Einbeziehung der Bewohner kennen. Sie erhalten einen Überblick über mögliche Verpflegungsangebote bei Schluckstörungen, demenziellen Veränderungen und Mangelernährung.

Inhalte

- Grundlegende Ziele der Verpflegung
- Nährstoffversorgung
- Mangelernährung im Alter
- Verpflegung bei Demenz, Dysphagie und weiteren gesundheitlichen Einschränkungen
- Sondenernährung
- ethische Aspekte der Ernährung am Lebensende

Methoden Referate, Seminargespräch, Fallbeispiel

Referent Sascha Kühnau, Dipl.oec.troph. (FH), Koch

Termin/Kursort 28. November 2016 Tagungszentrum Hohenheim, Stuttgart

Kurszeiten 9.30 - 17 Uhr

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. Preis

€ 149 und rhw-Abonnenten Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210

Verpflegung € 36

Anmeldeschluss 28. Oktober 2016