

## Seniorenernährung



**Termin:** 20. / 21. 09. 2013

**Zeit:** Fr: 10 - 18 Uhr, Sa: 9 - 15 Uhr

**Ort:** Gut Karlshöhe, Karlshöhe 60d, 22175 Hamburg

**Kosten:** € 290 (inkl. Seminarverpflegung und Pausengetränke)

€ 260 ermäßigt für VDOE-, Quetheb-, VDD-, VFED und FET-Mitglieder

**Referentin:** Dipl. oec. troph. Sabine Pieck

Diplom-Oecotrophologin, zertifizierte Ernährungsberaterin VDOE, selbständig tätig als Unternehmensberaterin im Bereich der Altenpflege, Dozententätigkeit bei verschiedenen Bildungsträgern für Senioreneinrichtungen und ambulanter Pflegedienste; [www.sabine-pieck.de](http://www.sabine-pieck.de)

### Ziel:

Im Alter verändern sich die Anforderungen an eine adäquate Ernährung. Besonders bei dieser Altersgruppe ist es wichtig, den Spagat zwischen einer bedarfs- und einer bedürfnisgerechten Ernährung hinzubekommen. Im Seminar wird sowohl der Bereich der häuslichen Pflege als auch die Situation in stationären Senioreneinrichtungen betrachtet und der sich ergebende Handlungsrahmen für Ernährungsfachkräfte abgesteckt. Die Seminarteilnehmer/innen sollen existierende Möglichkeiten zur Verbesserung der Ernährung von Senioren kennen lernen, bewerten und Arbeitsmöglichkeiten für sich entdecken.

### Inhalte:

- Energie- und Flüssigkeitsbedarf im Alter
- Veränderungen in der Nährstoffaufnahme und -verwertung
- Stufenschema der Ernährungstherapie bei Mangelernährung
- Ernährung bei chronischen Wunden
- Umgang mit Schluckstörungen
- Änderung der Ernährungsanforderungen bei dementen Menschen
- Einsatz geeigneter Hilfsmittel zur Erleichterung der Nahrungsaufnahme
- MDK Vorgaben in Senioreneinrichtungen im Bereich der Ernährung
- Bedeutung der Ernährung in der Sterbephase
- Vorstellung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen

**Bepunktung:**

VDOE:	14 Punkte Ernährung
Quetheb:	4 Punkte Modul F
VDD:	14 Punkte
VFED:	14 Punkte im Bereich 2a