

409/2023: Wenn Essen nicht vertragen wird – Kostempfehlungen bei Unverträglichkeiten und ausgewählten Erkrankungen des Verdauungstrakts



Zielgruppe

Mitarbeitende in Pflege und Betreuung, Mitarbeitende in der Küche in Einrichtungen der Altenhilfe und des Gesundheitswesens, pflegende Angehörige und Interessierte

ReferentInnen

Tessa Rehberg Dipl. oec. troph., MPH

Leitung / Organisation

Juliane Wilbrecht / Karin Friedrich

Termine

01.11.2023

Anmeldung

Nutzen Sie unser Angebot unter www.diakademie.de

Kursgebühren

160 €

Uhrzeit

09:00-16:15 Uhr

Informationen

Tel.: 035207 - 843 50

Kursgebühren für Mitglieder

120 €

Bemerkungen zu den Kosten

Ort

Diakonische Akademie
für Fort- und Weiterbildung e.V.
Bahnhofstr. 9
01468 Moritzburg

Beschreibung

'Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke.' Wird dieser Ausspruch Sebastian Kneipp zugeschrieben, so können wir ihn doch auch als Motto für eher schulmedizinisch orientierte Therapieansätze verwenden.

Verdauungstrakt und Stoffwechsel reagieren direkt auf die zugeführten Lebensmittel und Nährstoffe. Daher stellen Lebensmittelkombinationen und Mahlzeitenwirkungen einen fundamentalen Baustein in der Behandlung von akuten und chronischen Verdauungsbeschwerden, entzündlichen Erkrankungen, Unverträglichkeitsreaktionen u. v. m. dar.

Die Fortbildung bietet den Teilnehmenden die Gelegenheit, mit Hilfe von Bildern, Arbeitsblättern, Fallbeispielen, Lebensmittelumverpackungen und weiteren Materialien bzw. Übungen ihr Hintergrundwissen zu den Krankheitsbildern Laktose-, Fructose-, Kohlenhydratmalassimilation, chronische (bzw. schleichende) Pankreasinsuffizienz mit Fettmalassimilation, Verdauungseinschränkungen in Folge von Operationen im Magen-Darmtrakt und mögliche Zusammenhänge mit Hautreaktionen auf Lebensmittel zu vertiefen. Gängige Ernährungsempfehlungen werden kritisch diskutieren und gezielte Fragen zu speziellen Fällen beantwortet. Gern können diese Fragen mit der Anmeldung eingereicht werden, das erleichtert die Vorbereitung (siehe Bemerkung).

Lernergebnisse:

Die Teilnehmenden können die besonderen Erfordernisse bestimmter gesundheitlicher Situationen formulieren und einer entsprechenden Lebensmittelauswahl zuordnen. Die Teilnehmenden erarbeiten Beispiele für Mahlzeiten und Tagespläne auf der Grundlage von vorgestellten oder auch selbst mitgebrachten Fallbeispielen.

Schwerpunkte

- Auffrischung der Physiologie und Pathophysiologie ausgewählter häufiger Krankheitsbilder im mittleren und höheren Lebensalter
- warenkundliche Hintergrundinformationen zu Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen
- leitliniengemäße Empfehlungen zur Ernährungstherapie ausgewählter Krankheitsbilder
- Vertiefung und Anwendung der Fachinhalte am Beispiel aus der Praxis

Wir werden bei der Registrierungsstelle für beruflich Pflegende für diesen Kurs Fortbildungspunkte beantragen. Info und Anmeldung: www.regbp.de

Die Fortbildung ist geeignet als Aufbauseminar für zusätzliche Betreuungskräfte nach § 43b SGB XI (gemäß der RL nach § 53b SGB XI).

Zugangsvoraussetzungen

Bemerkungen

Sofern die Teilnehmenden eigene Fallbeispiele bearbeiten möchten, sollten diese bis 11.10.2023 per Mail eingereicht werden (Beschreibung: Alter, Geschlecht, Mobilitätsgrad, Grunderkrankungen, sonstige Erkrankungen, Medikamente, kurzer Ernährungsplan bzw. Hinweise zur Ernährung und besonderen Vorlieben, konkrete Fragen zu diesem Fall). Kontakt: j.wilbrecht@diakademie.de, die Anfragen werden dann an den Referenten weitergeleitet. Bitte in der Betreffzeile die Kursnummer angeben.