

# 473/2023: Refresher für Pflegefachkräfte für Ernährung: Neues zur Nahrung



## Zielgruppe

Pflegefachkräfte für Ernährung in stationären und ambulanten Pflegeeinrichtungen

## ReferentInnen

Tessa Rehberg Dipl. oec. troph., MPH

## Termine

25.05.2023

## Leitung / Organisation

Juliane Wilbrecht / Karin Friedrich

## Uhrzeit

9:00 - 16:15 Uhr

## Anmeldung

Nutzen Sie unser Angebot unter [www.diakademie.de](http://www.diakademie.de)

## Kursgebühren

160 €

## Ort

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

## Informationen

Tel.: 035207 - 843 50

## Kursgebühren für Mitglieder

120 €

## Bemerkungen zu den Kosten

## Beschreibung

Ernährungsfachkraft: Neugierde ist mein Beruf! Dieser Satz begleitet die Dozentin seit 30 Jahren vom ersten Praktikum an durch Studium und Beruf.

Die Teilnehmenden sind eingeladen, aufbauend auf den in der Fortbildung: Den aktualisierten Expertenstandard Ernährungsmanagement umsetzen - Fortbildung zur Pflegefachkraft für Ernährung, vermittelten Grundlagen mit der Dozentin zu diskutieren: neue Fallbeispiele zur Wiederholung und Ergänzung, Ideen für kleine Zwischenmahlzeiten zur Vitamin- und Energieanreicherung und (weitere) spezielle Kostempfehlungen für besondere Situationen.

Nicht jeder Inhalt der Fortbildung ist exakt vorausgeplant, denn es kommt im Wesentlichen auf die Fragen der Teilnehmenden an.

## Lernergebnisse:

Die Teilnehmenden ermitteln anhand von komplexen Fallbeispielen Problemfelder und zeigen Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Sie differenzieren und bewerten moderne Ernährungsempfehlungen (z. B. eiweißreiche Kost mit Sportlernahrung oder niedriger Blutzucker durch 'Paleo') und leiten einzelne, hilfreiche Elemente für die individualisierte Mahlzeitengestaltung in Betreuungseinrichtungen ab.

Sie vervollständigen ihre Kenntnisse bezüglich der Kostempfehlungen bei speziellen Erkrankungen oder in besonderen Situationen.

## Schwerpunkte

- Vertiefung lebensmittelkundlicher Informationen und Diskussion neuartiger Produkte, z.B. vegetarische oder vegane Produkte oder Trendlebensmittel
- Erweiterung der Ideensammlung für energie- bzw. nährstoffreiche Zwischenmahlzeiten
- Ergänzung differenzierter Betrachtungen von Kostempfehlungen für unterschiedliche Bedürfnisse und Lebenssituationen
- weitere Betrachtungen spezieller Situationen wie Anstieg der Campylobakter- und Listerienbelastung in Deutschland oder weiter zunehmende Inzidenzzahlen an Diabetes mellitus

---

Wir werden bei der Registrierungsstelle für beruflich Pflegende für diesen Kurs Fortbildungspunkte beantragen. Info und Anmeldung: [www.regbp.de](http://www.regbp.de)

**Zugangsvoraussetzungen**

Absolventen des Kurses: Den aktualisierten Expertenstandard Ernährungsmanagement umsetzen - Fortbildung zur Pflegefachkraft für Ernährung oder Pflegefachkräfte mit ähnlicher Fortbildung

**Bemerkungen**

Bitte die Fragen, Fallbeispiele und Wünsche bis zum 20.05.2023 bei [k.friedrich@diakademie.de](mailto:k.friedrich@diakademie.de) einreichen.