

DAMIA –

Der alte Mensch is(s)t anders

Einladung zur Fortbildung
Interdisziplinäres Ernährungsmanagement -

eine multiprofessionelle Schulung
für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Pflegeheimen



Sehr geehrte Heimleitung!
Sehr geehrte Pflegedienstleitung!
Sehr geehrte Damen und Herren!

Die geeignete und bedarfsgerechte Ernährung der Bewohnerinnen und Bewohner von Pflegeheimen rückt zunehmend ins Blickfeld der Öffentlichkeit. Sie geht mit steigenden Anforderungen und hohen Ansprüchen an das betreuende Personal einher. Daher wird es für Pflegeheime sowie ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer wichtiger, sich diesen Herausforderungen und Möglichkeiten mit viel Know-how und Engagement zu stellen.

Mit der Fortbildung

„**DAMIA - Der alte Mensch is(s)t anders**“

möchten wir Sie dabei unterstützen.

„**DAMIA**“

wurde vom **Institut Diätologie der FH JOANNEUM**

in Kooperation mit den Instituten **Logopädie und Ergotherapie**

und in freundlicher Zusammenarbeit mit der **PatientInnen- und Pflegeombudsschaft des Landes Steiermark**

sowie dem **Gesundheitsfonds Steiermark**

und der **Medizinischen Universität Graz** entwickelt.

DETAILS ZUR FORTBILDUNG

Zielgruppe:	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus ALLEN Bereichen und Berufsgruppen in Pflegeheimen
Personenanzahl:	Mindestens sieben bis maximal zwölf Teilnehmerinnen und Teilnehmer
Dauer:	16 Lehreinheiten inklusive Pausen – aufgeteilt auf zwei Termine
Termine:	Die Schulungsblöcke finden jeweils von 9:00 bis 17:00 Uhr im Labor für Sensorik und Gesundheit der FH JOANNEUM in Graz statt. Eine Übersicht über die verfügbaren Terminblöcke finden Sie auf www.fh-joanneum.at/damia
Referentinnen und Referenten:	Expertinnen und Experten aus den Fachbereichen Diätologie, Ergotherapie und Logopädie.
Kosten:	320 Euro (zzgl. 10 % MwSt) pro Person. Alternativ kann die Schulung zu einem Betrag von 3.200 Euro auch exklusiv von einem Pflegeheim (max. 12 Teilnehmerinnen und Teilnehmer) gebucht werden. Termine werden hierzu individuell vereinbart.
Nachweis:	Teilnahmebestätigung, 16 Fortbildungspunkte laut GuKG
Anmeldung/ Fragen:	siehe Rückseite!

INKLUDIERTER LEISTUNGEN UND BENEFITS

- Entwicklung und Kompetenzerweiterung im Bereich interdisziplinäres Ernährungsmanagement
- Wissenschaftlich fundierte, praxisorientierte Schulung von Expertinnen und Experten aus den Fachbereichen Diätologie, Logopädie und Ergotherapie
- Professionelle Schulungsunterlagen mit aktuellen Empfehlungen sowie Standards und Richtlinien als Nachschlagewerk für die tägliche Arbeit
- Mittagessen und Getränke an der FH JOANNEUM in Graz inkludiert
- Selbsterfahrungseinheiten, Verkostung von Spezialprodukten und Praxisübungen in der Fortbildung und im Pflegeheim
- Evaluation der Fortbildung zur systematischen Qualitätskontrolle
- Teilnahmebestätigung für die einzelnen Teilnehmerinnen und Teilnehmer beziehungsweise eine Bestätigung für das gesamte Pflegeheim, sofern die Schulung exklusiv für ein Pflegeheim durchgeführt wird.

PROFITIEREN SIE VON DIESER FORTBILDUNG UND STEIGERN SIE DIE QUALITÄT UND PROFESSIONALITÄT IN IHREM PFLEGEHEIM.

... Sie lernen die Grundlagen der gesunden Ernährung und deren Besonderheiten im Alter kennen.

... Sie können den Energie- und Nährstoffgehalt von Speisen durch die Verwendung herkömmlicher Lebensmittel optimieren.

... Sie erleben die Veränderungen der Sinne im Alter und können sich noch besser in Ihre BewohnerInnen hineinversetzen.

... Sie können zu mehr Genuss und Sicherheit beim Essen beitragen und steigern damit die Lebensqualität Ihrer BewohnerInnen.

... Sie werden früher auf ernährungsrelevante Probleme aufmerksam und sind in der Lage mit Expertinnen und Experten anderer Berufsgruppen gemeinsam Lösungen zu finden.

... Sie lernen individuelle Ernährungsbedürfnisse rascher zu erkennen und spezifisch darauf zu reagieren, zum Beispiel durch das Anpassen von Konsistenzen der Speisen.

... Sie beeinflussen ernährungsbedingte Beschwerden positiv, indem Sie individuelle Ernährungsempfehlungen im interdisziplinären Team umsetzen können.

FORTBILDUNGSINHALTE

- **INHALTE AUS DER DIÄTOLOGIE**
 - **Gesunde Ernährung allgemein und Besonderheiten im Alter**
 - Erkennen des Ernährungszustands
 - Hauptnährstoffe und ihre Wirkung im Körper
 - Eiweiß- und Flüssigkeitsbedarf
 - Speiseplanoptimierung
 - **Sensorik - Wahrnehmungsübungen im Labor für Sensorik & Gesundheit**
 - Sinneschulungen - Rolle der menschlichen Sinne im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme
 - Veränderungen der Sinne im Alter und Einfluss auf die Wahrnehmung von Essen
 - **Diätetische Indikationen im Alter**
 - Mangelernährung
 - Obstipation
 - Kognitive Defizite - Demenz
 - Diabetes mellitus
 - Schluckstörung & Kostformen
 - Ernährung am Lebensende

• INHALTE AUS DER ERGOTHERAPIE UND LOGOPÄDIE

- Positionierung beim Essen im Bett und am Tisch
- Selbstständiges Essen und Trinken - Strategien und Hilfsmittel
- Rahmenbedingungen für komplikationsloses Essen und die Essenseingabe
- Schluckstörung - Anpassen der Konsistenz von Speisen und Getränken
- Gestaltung einer optimalen Essatmosphäre

Die detaillierten Inhalte finden Sie auf www.fh-joanneum.at/damia

Aufgelockert werden die theoretischen Inhalte durch Verkostungen, praktische Übungen und Selbsterfahrungseinheiten.

„**ZWISCHEN ESSEN UND ERNÄHREN KÖNNEN WELTEN LIEGEN.**“



DAMIA –

Der alte Mensch is(s)t anders

Anmeldung bis spätestens 31.7.2018 bei Angelika Reinprecht:
E-Mail: angelika.reinprecht@fh-joanneum.at
Tel: 0316/5453 6740

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Wolfgang Gunzer, BSc MSc
E-Mail: Wolfgang.Gunzer@fh-joanneum.at
Tel: 0316/5453-6768
ODER

Angelika Reinprecht
E-Mail: angelika.reinprecht@fh-joanneum.at
Tel: 0316/5453 6740

**Anmeldeschluss versäumt?
Kontaktieren Sie uns
für eventuelle Restplätze!**

Adresse und Veranstaltungsort

FH JOANNEUM
Institut Diätologie
Eggenberger Allee 11, 8020 Graz
Labor für Sensorik & Gesundheit
3. OG, Raum 346

„ZWISCHEN ESSEN UND
ERNÄHREN KÖNNEN
WELTEN LIEGEN.“