

6.1 Ernährung – (k)ein Thema in der Pflege

Pflegebedürftige Menschen werden immer älter und bei genau dieser Zielgruppe steigt das Risiko von Fehl- und Mangelernährungen. Die Medizinischen Dienste der Krankenkassen haben im Rahmen ihrer Qualitätsprüfungen bei 37% der Bewohner von Altenpflegeeinrichtungen Mängel bei der Ernährungsversorgung vorgefunden (MDS 2004). Auch in der häuslichen Pflege ist die Ernährungssituation bei Patienten nicht immer adäquat.

Um Mangelernährung zu vermeiden, ist Risikomanagement gefragt: Gefährdungssituationen müssen erkannt, vorausschauend vermieden bzw. nicht vermeidbare Risiken müssen in ihren schädigenden Konsequenzen gemindert werden.

Veränderungen im Alter und deren Auswirkung auf die Ernährung, Anforderung an die Ernährung im Alter in Bezug auf Energie- und Nährstoffbedarf werden in diesem Seminar dargestellt, mögliche Präventionsstrategien gegen eine Mangelernährung aufgezeigt und der Einfluss von Rolle und Qualifikation der Pflegefachkräfte erläutert.

LERNZIELE

Die Teilnehmer kennen die Grundlagen und Definitionen beim Thema »Fehl- und Mangelernährung«.

Die Teilnehmer lernen die Vorgaben für bzw. Anforderungen an eine altersgerechte Ernährung kennen.

Die Teilnehmer können Instrumente zur Erfassung des individuellen Ernährungszustandes einsetzen und die Ergebnisse interpretieren.

Die Teilnehmer sind in der Lage, den individuellen KJ-/Flüssigkeitsbedarf zu ermitteln.

Die Teilnehmer kennen Instrumente, um die Verzehrmenüen zu erfassen.

Den Teilnehmern werden Ideen vermittelt, um das Ess- und Trinkverhalten von älteren Pflegebedürftigen positiv zu beeinflussen.

Die Teilnehmer kennen relevante Aspekte der Dokumentation.

LERNINHALTE

Definitionen | Mögliche Ursachen und Folgen einer Mangelernährung

Grundsatzstellungnahme des MDS Festlegen von Grenzwerten in der eigenen Einrichtung

BMI in Relation zum Alter Gewichtsverlaufskurve | Mini Nutritional Assessment (MNA) und Nutrition Risk | Assessment Scale (NuRAS) als Assessmentverfahren in der Pflege

Individuelle Berechnung des täglichen KJ-Bedarf | Ermittlung des Flüssigkeitsbedarf

Flüssigkeits- und Ernährungsprotokolle | Indikationen zum Führen von Protokollen

Umgebungsgestaltung bei der Mahlzeiteinnahme | Unterschiedliche Esskulturen | Servierformen | Einfluss der Mitarbeiter auf das Essverhalten

Dokumentation im Pflegebericht, Leistungsnachweis sowie in Protokollen | Umgang mit Nahrungsverweigerung



ZIELGRUPPE

**Leitende Pflegekräfte
Interessierte Pflegefachkräfte sowie Hilfskräfte
Qualitätsbeauftragte
Fachverantwortliche
in der Speiseversorgung**

DAUER

2 Tage