

Allmän föreläsning – Introduktion för all personal

Åldrande: fysiologiska förändringar, äldres energi- och näringsbehov, viktkontroll, BMI, MNA

Svalt: förekomst, tidiga tecken, riskpatienter, sinnen, smak, aptit, förebyggande

Mat: Grundprinciper för bra mat; måltidsordning, nattfasta, livsmedelsval, ex på frukost, mellanmål, berikning

1 halvdag med 50 - 100 personer/tillfälle

Sjuksköterskor

Bedömning av näringstillstånd; BMI, viktkontroll, undervikt, ofrivillig vikt förlust, ättsvårigheter, MNA.

Utredning; sväljförmåga, tarmfunktion, tänder, miljö, sjukdom, fysiska och psykiska funktionshinder och behov av energi och näring t ex vid sår.

Behandling; konsistensanpassning, berikning, näringsdrycker, enteral nutrition

Uppföljning; viktuppföljning, mat- och vätskeregistrering

1-2 halvdagar

Undersköterskor/Hemtjänst

Näringslära: Mat- och vätskeregistrering, livsmedelsval, måltidsordning, nattfasta, mellanmål, frukost, dysfagi/konsistenser

Måltidssituationen: miljö, dukning, dofter, etik, teknik vid matning m m, portionsstorlekar, berikning, användning av A och EP-kost

1-2 halvdagar med ca 25 personer/tillfälle

Kökspersonal

Äldreanpassad mat: Sensorisk kvalitet (färg, smak, doft) konsistensanpassning, berikning, mellanmål, egna näringsdrycker

Metoder: Praktiskt i köket under ordinarie verksamhet, livsmedelsval, kryddning, provmatlagning av olika maträtter.

1-3 heldagar i verksamheten, teori och praktiskt i kombination

Studiecirkelverksamhet för fortsatt fördjupning i ämnet för samtlig personal

5 x 2 timmar. Vi gör introduktionen i samband med övriga föreläsningar och deltar inte i dessa träffar. Eventuellt kan vi vara med vid en avslutning och redovisning.

www.seniormat.se

