

### **Update - Seminare zur Qualitätssicherung der Fortbildung für Diätetisch geschulte Köchinnen, Köche und Fachkräfte**

Seit dem Jahr 2009 ist die Gültigkeit des Zertifikats "Diätetisch geschulte/r Köchin/Fachkraft/Koch" an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Zertifikatsinhaber müssen innerhalb von drei Jahren 24 Fortbildungspunkte nachweisen. Dabei sind mindestens 14 Punkten aus dem Themenbereich Ernährung und Diätetik zu erbringen.

Das Update-Seminar ermöglicht Ihnen, 3 Tage lang (= 7 Punkte/Tag), Ihr Fachwissen zu den Themenbereichen Ernährung und Diätetik konzentriert weiter zu vertiefen.

#### **Up-Date 1**

**7 Fortbildungspunkte**

d **Fette**

o Fettgeschmack

o Die neue Leitlinie der DGE

o Fette in der Prävention ernährungsmitbedingter

Krankheiten

o Fette und Öle

... und die Alternativen

*Produkte im Visier*

d „**Super-food**“

o Was ist das?

o Was darf man von Superfood erwarten?

o Kleine Warenkunde in Theorie und Praxis

### d „Alternativen für Milch“

o Was ist das?

o Vor- und Nachteile der Alternativen

o Kleine Warenkunde in Theorie und Praxis

### d Lebensmittelinformationsverordnung

d Aktuelle Änderungen

d Allergenmanagement

§ Als Bestandteil des HACCP

§ Häufige Unverträglichkeiten und Allergien aus der Praxis

**Up-Date 2**

**7 Fortbildungspunkte**

**d Diabetes mellitus 2**

o Die aktualisierte Leitlinie

o Ernährungstherapie

**d Food-Trends für Diabetiker**

o „Gemüse-Gewürze-Geschmack-Geruch“

*Am Beispiel von*

*Thai-Curry-Variationen*

Dozent: Helmut Nussbaumer, Diätologe, EB DGE

## **Up-Date 3**

### **7 Fortbildungspunkte**

#### **d Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder**

- o Anforderungen an die Ernährung von Kindern
  
- o Ernährungsbildung
  
- o Vegane/vegetarische Ernährungstrends pro/contra
  
- o Anforderungen an das Catering für Kindertageseinrichtungen

**d Essen und Trinken □ in Pflegeeinrichtungen**

o Anforderungen an die Ernährung von Pflegebedürftigen

o Ernährung in der letzten Lebensphase

o Ursachen von Ernährungsstörungen

o „Konsistenzorientierte Kost“

o Anorexie/Tumorkachexie

o Übelkeit und Erbrechen

o abdominelle Beschwerden (Obstipation)

o Flüssigkeitszufuhr

