

## Fortbildungsprogramm 2017



## für Ernährungsfachkräfte mit allergologischem Schwerpunkt

Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. - DAAB

An der Eickesmühle 15-19

41238 Mönchengladbach

Fon 0 21 66 - 64 788 - 20

Fax 0 21 66 - 64 788 - 78

Email: [sl@daab.de](mailto:sl@daab.de)

## Anamnese-Workshop: Arbeiten „ohne Netz und doppelten Boden“

**Bitte beachten Sie: Allergologische Kenntnisse und Berufserfahrung in der ernährungstherapeutischen Beratung werden für dieses Seminar vorausgesetzt.**

**3. Februar 2017: 10.00 - 18.00 Uhr**

**4. Februar 2017: 9.00 - 15.00 Uhr**

**Veranstaltungsort: Hamburg**

Mit dem stetigen Erkenntniszuwachs über allergene Strukturen und Sensibilisierungsmuster wachsen in der Allergologie auch die diagnostischen Möglichkeiten. Immer breiter gefächert, immer differenzierter sind die Befunde, mit denen sich allergologisch tätige Ernährungstherapeuten konfrontiert sehen. Aber bringen diese Befunde auch mehr Sicherheit für Patienten und Therapeuten – oder schüren sie eher die Verunsicherung? Denn meist ist es nicht ein zu Viel an Diagnostik, sondern fehlende Befunde stellen alltägliche Hürden im Beratungsprozess dar.

Eine gezielte und sorgfältige Anamnese bleibt in der Allergologie der Grundstein für eine fundierte Beratung, auch wenn sie technische Maßnahmen nicht ersetzen kann. So beschäftigen wir uns in diesem zweitägigen Workshop daher **nicht** mit der Interpretation von Allergiebefunden, sondern ausschließlich mit der Anamnese als diagnostischem Instrument.

Dies Angebot richtet sich an allergologisch tätige Ernährungstherapeuten, die das Arbeiten „ohne Netz und doppelten Boden“ kennen und Sicherheit in der Anamnese gewinnen und ihre Beratungskompetenz erweitern möchten. Anhand von Fallbeispielen werden praxisnah und interaktiv die Grundbausteine und Spezialitäten der allergologischen Anamnese erarbeitet.

### **Inhalte:**

Tools der Anamnese

Welche Methode hat welche Aussagekraft? Welcher Verdacht impliziert welches Instrument?

Basisanamnese in der Allergologie

Inhalte und Ausweichmöglichkeiten! Was nicht erfragt aber doch erfasst werden muss!

Kasuistiken

Primäre Allergien gegen Grundnahrungsmittel; Sekundäre Nahrungsmittelallergien

Allergologische Fallstricke für Fortgeschrittene

Ausprägungen von Inhalationsallergien;

Stiefkind: Umfeldanamnese

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraum 16 UE.**

### **Kosten:**

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### **Referentinnen:**

Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer

Dr. rer. biol. hum. Anja Waßmann (Dipl.oec.troph.)

## Allergien im Kindesalter

3. Februar 2017: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

4. Februar 2017: 9.30 - 15:30 Uhr

**Veranstaltungsort: Berlin-Charlottenburg**

Im Rahmen dieser Fortbildung widmen wir uns dem Thema der Nahrungsmittelallergien im Säuglings- und Kindesalter. Bei der Diagnostik der Nahrungsmittelallergie stellen wir Ihnen ein stufenweises Vorgehen unter Berücksichtigung individueller Faktoren vor. Gerade im frühen Kindesalter ist eine genaue Abklärung bei dem Verdacht auf eine Nahrungsmittelallergie von großer Relevanz, um unnötig einschränkende Eliminationsdiäten zu vermeiden oder entsprechende Ersatznahrungen zu verordnen. Anhand von Ihren eigenen mitgebrachten Fällen möchten wir so praktisch wie möglich die Fortbildung gestalten.

### Inhalte:

- Medizinische Grundlagen zur Nahrungsmittelallergie und Neurodermitis im Säugling- und Kindesalter
- Diagnostik (inkl. Komponenten) aus ärztlicher Sicht
- Diagnostik aus Sicht der Ernährungsfachkraft (Provokation, Diäten)
- Alternative Diagnostik und Therapie bei Neurodermitis und Nahrungsmittelallergie
- Therapie aus ärztlicher Sicht
- Therapie aus Sicht der Ernährungsfachkraft
- Kennzeichnungsverordnung, Kontaminationen
- Präventionsempfehlungen - Aktuell
- Bearbeitung von mitgebrachten und präsentierten Fällen!

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**. Zeitrahmen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referenten-Duo:

Prof. Dr. med. Bodo Niggemann  
(Kinderarzt, Allergologe)  
Mandy Ziegert  
(Medizinische Ernährungsberaterin)

## Großes Laborseminar Das Lesen zwischen den Zeilen

16. Februar 2017: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

17. Februar 2017: 9.00 - 16:00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Neben anderen medizinischen Befunden spielen Laborwerte eine bedeutende Rolle in der qualifizierten Ernährungstherapie. Laborwerte zeigen als Stoffwechselfparameter nicht nur pathologische Entgleisungen an, wir nutzen sie auch zur Kontrolle von Mikro- und Makronährstoffen sowie in der Diagnostik unterschiedlicher Erkrankungen. Der Inhalt dieses Seminars soll Ihnen einen tieferen Einblick in die "Geheimsprache" der Laborwelt ermöglichen. Sie sollen Laborwerte direkt bewerten können, aber auch "zwischen den Zeilen" Auffälligkeiten und pathologische Zusammenhänge verstehen lernen. Zusätzlich möchten wir Ihnen die großen und kleinen Stolpersteine in der Aussagekraft von Labordaten aufzeigen. Der Fokus wird dabei auf die Labordiagnostik im gastroenterologischen und allergologischen Bereich gesetzt.

### Inhalte:

- Allgemeine Übersicht des Standardlabors: Möglichkeiten - Grenzen - Kosten
- Aufgepasst: Bedeutung & Einfluss der Präanalytik
- Was steht denn da? Kleines Blutbild – Differentialblutbild
- Was sagen die Parameter? Das Lesen „zwischen den Zeilen“!
- Blitzlichter und Hingucker ...
- Ausgewählte ernährungstherapeutisch wichtige Malnutritionsparameter
- Sinnvolle Stuhluntersuchungen
- Spezialitätenkabinett
- Interaktive Interpretation von Laborbefunden

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.  
Zeitraum 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer  
Diplom-Oecotrophologin Gudrun Biller-Nagel

## Pauschaldiäten – FODMAP, histaminarm, glutenreduziert Warum wir unseren Patienten mit Pauschaldiäten nicht gerecht werden

**17. März 2017: 10.00 - 18.00 Uhr**

**18. März 2017: 9.00 - 15.00 Uhr**

**Veranstaltungsort: Würzburg**

Pauschaldiäten erfreuen sich großer Beliebtheit. Wen wundert's? Lässt sich doch eine Listenernährung leicht aushändigen und schon hat man die Verantwortung für die Therapie dem Betroffenen übertragen. Nur: wo bleibt da unsere Kompetenz? Unser Handwerkszeug bleibt ungenutzt. Wollen wir uns individuelles, symptomorientiertes Arbeiten einfach wegnehmen lassen? Was ist dran an FODMAP, histaminarm, glutenreduziert & Co. Warum empfiehlt es sich für allergologisch arbeitende Ernährungsfachkräfte anders als auf Basis von Pauschaldiäten zu arbeiten?

### Inhalte:

- Einführung ins Thema Pauschaldiäten
- FODMAP - Was steckt dahinter? Rationales, Evidenz, Fragwürdiges
- Histamin als Auslöser von Unverträglichkeitsreaktionen - Ein Update
- Verdachtsdiagnose Gluten-/ Weizensensitivität als Basis für eine glutenreduzierte Kost
- Warum werden wir unseren Patienten mit Pauschaldiäten nicht gerecht?
- Praxistransfer

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar jeweils mit 8 UE zu den **allergologischen und angrenzenden Themen**.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

**Dr. Imke Reese, Oecotrophologin**

## Bauchschmeichler !

Ernährungsstrategien – nicht nur für Bauchpatienten:

22. März 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

23. März 2017: 09.00 Uhr - 15.30 Uhr

### Veranstaltungsort: Heidenheim

Das Seminar steht ganz im Blickpunkt der physiologischen Verdauungsprozesse. Grundlagen aus der Ausbildung werden hier genauso aufgefrischt werden, wie ein aktuelles UpDate den Horizont erweitern wird: Was ist „normal“ und wie kann mit dem jeweiligen Ernährungsstil der „normale Verdauungsablauf“ beeinflusst werden? In diesem Seminar wird der generelle Einfluss der patientenbevorzugten Ernährung auf Leitsymptome analysiert. Vor allem aber – auch mit Blick auf Lifestyle und reale Ernährungsprotokolle - in möglichen physiologischen Auswirkungen hinterfragt: Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Ballaststoffe, Mahlzeitenkombinationen, der Blick auf Flüssigkeiten - das alles sind normale Tools in jeder - nicht nur gastroenterologischen - Ernährungstherapie. **Differentialdiagnostische Kenntnisse der gastroenterologischen Krankheitsbilder sind von Vorteil.**

#### Inhalte:

- Verdauungsorgane des Menschen
- Verdauungsphysiologie der Makronährstoffe
- Ballaststoffe: Eigenschaften & Funktionen
- Mikrobiom: Ungeahnte Möglichkeiten
- Ernährungsstile im Vergleich: Physiologische Auswirkungen der Nahrungsmittelauswahl
- Und immer wieder zwischendurch: Praxis

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.

Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigungen der Seminare können bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

#### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

#### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer

## Kreuzreaktionen im Fahndungsvisier unter Zuhilfenahme der molekularen Allergiediagnostik

**30. März 2017: 10.00 – 18.00 Uhr**

**31. März 2017: 9.00 – 15.00 Uhr**

**Veranstaltungsort: Hamburg**

Neue Erkenntnisse in der molekularen Grundlagenforschung erobern den allergologischen Diagnostik- und Therapiebereich von Ärzten und Ernährungstherapeuten! Diese neuen Möglichkeiten und vor allem deren Aussagekraft stehen im Fokus dieses Seminars. So viele Möglichkeiten: Doch was ist machbar – was ist sinnvoll? Diagnostisch - aber auch therapeutisch - sind Hürden und mögliche Fehlerquellen dieser neuen Aussagequalitäten über mögliche korrespondierende Strukturen wachsam zu hinterfragen. Dies Seminar möchte aus rein ernährungstherapeutischer Sicht die mögliche Aussageeffizienz für die Therapie, aber auch die Hindernisse im ambulanten Arbeitsalltag, vorstellen und diskutieren.

Voraussetzung sind Kenntnisse in der allergologischen Diagnostik!  
**Dieses Zwei-Tage-Seminar richtet sich explizit an allergologische Experten und setzt allergologisches Grundlagenwissen voraus.**

Inhalte:

- Who is who? - Spurensuche! Leitliniengerechte Diagnostik
- Wer ist der Täter? Proteinfamilien & Allergenstrukturen
- Kreuzreaktionen im Fahndungsvisier
- Fallvorstellungen aus der Praxis
- Spurensuche & Festnahme: Vorgehen aus ärztlicher und ernährungstherapeutischer Sicht
- Wohin geht die Zukunft der Allergologie?

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

**Kosten:**

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

**Referentin:**

Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer

## Grundlagenseminar Allergologie

1. April 2017: 10.00 - 18.00 Uhr  
2. April 2017: 9.00 - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: Frankfurt am Main**

Besteht der Verdacht auf eine Lebensmittelallergie, beginnt für Arzt und Ernährungstherapeut häufig eine Detektivarbeit. Um aus vielen kleinen Puzzleteilen wie Anamnese, Allergietests, Tagebuch, Diät und Provokation die verantwortlichen Allergene zu ermitteln und verträgliche Alternativen zu finden, hilft neben der zielführenden ärztlichen Diagnostik eine systematische Vorgehensweise in der Ernährungstherapie und -beratung:

### Inhalte:

- Was ist eine Lebensmittelallergie?  
(Definition, Pathophysiologie, Auslöser, Symptome)
- Abgrenzung von nicht-allergischen Lebensmittelunverträglichkeiten
- Beratungsprozess in der Diagnostik von Lebensmittelallergien
- Beratungsprozess in der Therapie von Lebensmittelallergien
- Gruppenarbeit anhand von Fallbeispielen aus der Praxis  
(Schwerpunkt Schulkinder, Jugendliche und Erwachsene)

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraum 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Ute Körner



## Nüsse, Ölsaaten & Consorten! Allergologisch - beratungsintensiver Praxistransfer!

**27. April 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr**

**28. April 2017: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr**

**Veranstaltungsort: Halle an der Saale**

**Bitte beachten Sie: Allergologische Kenntnisse und Berufserfahrung in der ernährungstherapeutischen Beratung werden für dieses Seminar vorausgesetzt.**

Keine Nahrungsmittelgruppe ist so beratungsintensiv wie Nüsse, Kerne und Ölsaaten. Ernährungsphysiologisch sinnvoll einzusetzen und wichtig, aber allergologisch kompliziert zu diagnostizieren.

Um hier Beratungsfehler zu vermeiden, muss die Ernährungstherapeutin botanische Zugehörigkeiten, molekulare Strukturen und Allergeneigenschaften aus dem Eff-Eff beherrschen. Dies Wissen gepaart mit lebensmitteltechnologischem Know how und einer Marktübersicht sind Inhalt dieses Seminars.

Dazu werden Fallbeispiele mit Befunden, mögliche Lösungsoptionen und Stolperfallen aus der täglichen Praxis vorgestellt und diskutiert.

### Inhalte:

- Wer mit wem? Botanische Zugehörigkeiten
- Gefährdungspotential und allergene Strukturen
- Möglichkeiten & Einflussfaktoren der Prozesssierung, Verarbeitung etc.
- Marktangebot im Überblick
- LMIV: Umgang mit carry over!
- Praxistransfer

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den allergologischen Themen.  
Zeitraumen 16 UE.**

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer

## Probiotika in der Ernährungstherapie und -beratung

### Fakten und Erfahrungen aus der Praxis

28. April 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

29. April 2017: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: Rheine**

Immer mehr Studien zeigen, dass die Zusammensetzung und Aktivität der gastrointestinalen Mikrobiota eine große Rolle für die Gesundheit spielen. Die Ernährung ist einer der bedeutendsten Einflussfaktoren. Probiotika nehmen einen wichtigen Platz in der Prävention und Therapie verschiedener Erkrankungen ein. Ziel dieses Seminars ist es, die aktuelle Studienlage und Erfahrungen aus der Praxis zum Einsatz von Probiotika kennenzulernen. Das Seminar wendet sich an Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Diätassistenten, die in der Ernährungstherapie tätig sind und Patienten mit Darmerkrankungen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu ihren Klienten zählen. Die Seminarteilnehmer/innen erhalten einen Einblick in die Wechselbeziehungen zwischen Mikrobiota, intestinalem Immunsystem und Gesundheit. In Arbeitsgruppen haben Sie die Möglichkeit, anhand von Fallbeispielen Einsatzmöglichkeiten von Probiotika in der Ernährungsberatung/-therapie zu diskutieren und englischsprachige Originalstudien zum Einsatz von Probiotika kritisch zu analysieren.

#### Inhalte:

- Bedeutung der Mikrobiota für die Gesundheit
- Wechselwirkungen zwischen Mikrobiota, intestinalem Immunsystem und Gesundheit
- Wissenschaftliche Studien und aktuelle Erkenntnisse über Einsatzmöglichkeiten von Probiotika in der Prävention und Therapie verschiedener Erkrankungen
- chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Reizdarm-Syndrom, Obstipation, Diarrhö, Kohlenhydratunverträglichkeiten, Allergien und Histaminintoleranz
- Handwerkszeug für die Analyse von Originalstudien
- Fallbeispiele aus der Praxis

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.  
Zeitraumen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

#### **Kosten:**

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

#### **Referentinnen:**

Dr. Maike Groeneveld, Oecotrophologin  
Diplom-Oecotrophologin Ute Körner

## Lebensmittelunverträglichkeit - aber bitte vegetarisch und vegan

15. Juni 2017: 10.00 - 18.00 Uhr

16. Juni 2017: 9.00 - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: Köln**

Immer mehr Lebensmittelallergiker wollen sich auch vegetarisch oder vegan ernähren. Eine Herausforderung für jeden Berater. Ohne tierische Lebensmittel wird es aber für manche Lebensmittelunverträglichkeiten schwierig sich noch gesund und abwechslungsreich zu ernähren. Die Lebensmittelaustauschlisten müssen angepasst werden und Supplementierungen eingesetzt werden. Kenntnisse über die vielen neuen vegetarischen und veganen Lebensmittel sollen ebenfalls vermittelt werden.

Risiken klar und deutlich zu formulieren, der eigene Umgang mit Vorurteilen und Bedenken zur vegetarischen, veganen Ernährung und die richtige Ansprache des Patienten sind ebenfalls wichtige Inhalte des Seminars.

### Inhalte:

- **Vegane, vegetarische Ernährung - Modeerscheinung oder langfristiger Trend?** Definitionen, Zahlen und Grundlagen
- **Nährstoffversorgung**  
Potentiell kritische Nährstoffe, Nährstoffergänzung und empfehlenswerte Lebensmittelauswahl
- **Lebensmittelunverträglichkeiten und vegetarisch, vegane Ernährung**  
Anpassung der Lebensmittellisten, zusätzliche Supplementierung
- **Besonderheiten bei bestimmten Risikogruppen (Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder)**
- **Beratungsmethodik – wie sage ich es meinen Patienten?**  
Hilfestellung zur Gesprächsführung und praktische Übungen
- **Arbeitsgruppen und Fallbeispiele – die Anwendung**

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar **jeweils mit 8 UE zu den allergologischen und angrenzenden Themen.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

**Claudia Thienel**, Diplom-Oecotrophologin

## Warenkunde Süßungsmittel! Auf dem Weg in die Sirupgesellschaft

22. Juni 2017: 10.00 - 18.00 Uhr

23. Juni 2017: 9.00 - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: Hamburg**

Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe und Zucker! Was verbirgt sich hinter den klingenden Namen? Sind sie nun schädlich? Wenn ja, warum... und wann welche und wieviel? Das Aufdecken von Warenkundefeinheiten und die Entwicklung einer Sicherheit für angemessene Empfehlungen dieser Produktgruppe sind Ziele in diesem Seminar. Mit vielen praktischen Übungs- und Proberanteilen bekommen Teilnehmer eine Übersicht über die verschiedenen Süßungsmittel, die heute angeboten werden. Wir wollen uns auf die Spur der Zuckerquellen begeben und Verstecke, Fallen und Stolpersteine ausfindig machen. Dabei werden wir anhand von Beispielen aus dem Supermarkt die Verdächtigen entlarven. Süßungsalternativen sollen ebenso bewertet werden, wie Möglichkeiten zum maßvollen Umgang statt unsinniger Verbote.

### Inhalte:

- Süß – SüßER – KLEBRIG! WER SICHTBAR IST, WIRD VERHAFTET!
- Süßstoffe - Zuckeraustauschstoffe - Zucker
- Marktübersicht Süßungsmittel
- Wie sehen sie aus – wie schmecken sie?
- Praktische Biochemie aus den Supermarktregalen
- Wie kommen sie rein – wie kommen sie raus?
- Physiologisches und Unphysiologisches: Digestionsprozesse
- Süßungsmittel in der wissenschaftlichen Bewertung
- Studienlage – Ableitungen daraus
- Versteckt – Verdeckt – Vermengt!
- Praxistransfer

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.  
Zeitraum 16 UE.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Dr. rer. physiol Bettina Jagemann, Oecotrophologin  
Diplom-Oecotrophologin Christiane Schäfer

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

## Urtikaria und Nahrungsmittelunverträglichkeiten Detektivisches Gespür ist gefragt

23. Juni 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

24. Juni 2017: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: 63755 Alzenau (Nähe Frankfurt)**

Urtikaria - auch Nesselsucht genannt - ist die häufigste Erkrankung der Haut. Die Suche nach den Auslösern ist oftmals ein Geduldsspiel und erfordert von Arzt und Patient viel Ausdauer, Disziplin und Motivation. Das Team aus Ärztin und Ernährungsfachkraft geben einen Überblick über das Krankheitsbild und zeigen sowohl die ambulante, wie auch stationäre Diagnostik von Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bei Urtikaria auf.

### Inhalte:

- Medizinische Grundlagen der Urtikaria
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Überblick und Einordnung zur Urtikaria
- Diagnostik, Differenzialdiagnostik und Therapie der Urtikaria
- Lebensmittel als Auslöser der Urtikaria - "Pseudoallergene"
- Pseudoallergien auf der Spur: Status Quo der Diagnostik und Ernährungstherapie
- Provokationstestungen, Gruppenarbeiten

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.

Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Diplom-Oecotrophologin Sibylle Plank

Dr. med. Ute Wienke-Graul, Dermatologin, Allergologin

## Neurodermitis Mangelernährung und Fütter-/Essstörungen vorbeugen

7. September 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr  
8. September 2017: 09.00 Uhr - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Köln

Neben fachlichen Informationen zur Erkrankung und der empfehlenswerten Ernährungstherapie stehen in diesem Seminar methodische und didaktische Hilfestellungen im Vordergrund. Die Planung der Anzahl und Inhalte einzelner Beratungsstunden und das Aufzeigen von Merkmalen eines Gespräches mit einem „Neurodermitispatienten“ sollen fit machen, in Zukunft selber Patienten mit Neurodermitis zu beraten oder die Beratungen noch zu optimieren. Die psychischen Hintergründe sind ein wichtiger Bestandteil in der Beratung und auch dieses Seminars. Viele praktische Tipps und zahlreiche Fallbeispiele werden die Theorie mit Leben füllen.

### Inhalte:

- Ursachen, Diagnostik, Epidemiologie, Krankheitsbild (Grundlagen)
- Ernährungstherapie
- Mangelernährung
- Psychologische Aspekte
- Fütter-/Essstörungen
- Maßnahmen zur Allergieprävention

### Das Beratungsgespräch mit Neurodermitikern

- Unterschiede in der Einzelberatung von Kindern, Jugendlichen, Eltern und erwachsenen Neurodermitikern, Einsatz von pädagogisch-didaktischen Materialien
- Vorstellung der Neurodermitis-Schulung (AGNES)
- Einkaufscoaching im Supermarkt als Beratungselement
- Umgang mit unseriösen Diäten und verunsicherten Patienten

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar jeweils mit 8 UE zu den **allergologischen und angrenzenden Themen**.  
Zeitraumen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Claudia Thienel

## Update Allergologie

**Für Fortgeschrittene** (ein allergologisches Grundlagenseminar wird vorausgesetzt)

**9. September 2017: 10.00 - 18.00 Uhr**

**10. September 2017: 9.00 - 15.00 Uhr**

**Veranstaltungsort: Frankfurt am Main**

### Inhalte:

Nahrungsmittelbedingte Anaphylaxien und pollenassoziierte Nahrungsmittelallergien begegnen uns in der Ernährungsberatung immer wieder und erfordern aufgrund ihrer Komplexität ein allergologisches Spezialwissen. In beiden Fällen ist neben der gründlichen Anamnese das Zusammenspiel verschiedener diagnostischer Methoden wie die komponentenbasierte Diagnostik (Einzelallergenbestimmung) richtungsweisend. Therapeutisch steht die Ernährungstherapie an erster Stelle.

- Diagnostik in der allergologischen und ernährungstherapeutischen Praxis
  - Einzelallergenbestimmung, Prick-zu-Prick-Test, Provokationen
- Nahrungsmittelbedingte Anaphylaxie
  - Häufige und seltene Auslöser, Anaphylaxieregister, Kofaktoren, diagnostische Besonderheiten, Ernährungstherapie, Notfallset, Schulungen
- Pollenassoziierte Nahrungsmittelallergien - jeder Fall ist anders
  - Auslöser: nicht nur Äpfel und Haselnüsse, diagnostische Besonderheiten, Ernährungstherapie
- Fallbeispiele aus der Praxis (Gruppenarbeit)

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraumen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Ute Körner

## Alarm im Darm

### Kohlenhydratmalassimilationen und Histaminintoleranz Aktuelle Diagnostik und Therapiekonzepte für Ernährungsfachkräfte

21. September 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

22. September 2017: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: Rheine**

Nicht selten leiden Betroffene unter jahrelangen Bauchbeschwerden und haben zahlreiche Arztbesuche hinter sich, bevor die richtige Diagnose gestellt wird oder zumindest der Verdacht einer Unverträglichkeit genannt wird. Laktose, Fruktose, Sorbit oder Histamin können Auslöser sein. Was steckt dahinter und wie können Ernährungsfachkräfte diese Patienten ernährungstherapeutisch führen. Das Grundlagenseminar zu diesem Thema gibt einen aktuellen Überblick über die Kohlenhydratmalassimilationen und die Histamin-Unverträglichkeit.

#### **Inhalte:**

- Laktosemalassimilation  
Prävalenz, Diagnostik, Symptome, Ernährungstherapie
- Fruktosemalabsorption und Sorbitintoleranz  
Prävalenz, Diagnostik, Symptome, Ernährungstherapie
- Histaminintoleranz  
Prävalenz, Diagnostik, Symptome, Ernährungstherapie
- Fallbearbeitung in Kleingruppen
- Erarbeitung von Therapiekonzepten

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **angrenzenden Themen**. Zeitrahmen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

#### **Kosten:**

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

#### **Referentin:**

Diplom-Oecotrophologin Anne Kamp



## Lebensmittelallergien in der Beratungspraxis – Echte Allergie oder Alibierkrankung?

2. November 2017: 10 - 18 Uhr

3. November 2017: 9 - 15 Uhr

**Veranstaltungsort: Köln**

Patienten mit allergischen Reaktionen wollen mit ihren Beschwerden ernst genommen werden. Aber woran erkennt man in der Beratung, ob tatsächlich eine Lebensmittelallergie vorliegt? Denn trotz der klassischen Allergiediagnostik und Differenzialdiagnosen, bleiben bei Allergiepatienten oft viele Fragen offen. Hier zu erkennen, ob sich eventuell hinter den Beschwerden noch andere Erkrankungen verbergen erfordert viel Fingerspitzengefühl. Dient eine mögliche Nahrungskarenz der Aufrechterhaltung einer Essstörung oder möchten die Patienten abnehmen und klammern sich an nicht seriöse Untersuchungen. Diese Patienten zu erkennen und mit viel Empathie in der Beratung zu begegnen sind Inhalte des Seminars. Anhand von Fallbeispielen aller Altersgruppen soll mehr Sicherheit in der Beratung von „besonderen“ Allergiepatienten entwickelt werden.

### Inhalte:

- Einführung ins Thema „Der allergische Patient“
- Beratung verschiedener Altersgruppen
- Säuglinge: Lebensmittelallergien, Fütterstörung, Neurodermitis
- Jugendliche/Erwachsene: Lebensmittelunverträglichkeiten, Essstörungen
- Gewichtsprobleme
- Umgang mit unseriösen Tests und verunsicherten Patienten
- Begleitet von Fallbeispielen zu jeder Altersgruppe und Übungen zur Gesprächsführung

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar jeweils mit 8 UE zu den **allergologischen** und **allergologisch angrenzenden Themen**.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder  
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Diplom-Oecotrophologin Claudia Thienel

## Nahrungsmittelallergien für Einsteiger Schnupperseminar

Nahrungsmittelallergien – Grundlagen in Praxis und Theorie

17. November 2017: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

18. November 2017: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

**Veranstaltungsort: München**

Das Seminar richtet sich an alle, die bisher wenig Erfahrungen mit Nahrungsmittelallergien sammeln konnten und mal „in die Allergologie reinschnuppern“ möchten. Vermittelt werden diagnostische und therapeutische Grundlagen zu Allergien auf Grundnahrungsmittel und pollenassoziierte Nahrungsmittel in Praxis und Theorie. Fallbearbeitungen in Kleingruppen helfen das neu erworbene Wissen umzusetzen und damit zu festigen.

### Inhalte:

- Grundlagen Nahrungsmittelallergien und Abgrenzung zu anderen Unverträglichkeiten
- Allergien auf Grundnahrungsmittel
- Pollenassoziierte Nahrungsmittelallergien
- Diagnostik in Theorie und Praxis
- Ernährungstherapie
- Fallbearbeitungen in Kleingruppen

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Dr. med. Sabine Werfel, Dermatologin und Allergologin

**Hiermit melde ich mich verbindlich für folgende(s) Seminar(e) an:**

- ◇ Anamnese-Workshop 3./4. Februar 2017 in Hamburg
- ◇ Allergien im Kindesalter 3./4. Februar 2017 in Berlin
- ◇ Großes Laborseminar 16./17. Februar 2017 in Hamburg
- ◇ Lebensmittelunverträglichkeit - aber vegetarisch und vegan 16./17. März 2017 in Köln
- ◇ Pauschaldiäten - FODMAP, Histamin, Gluten 17./18. März 2017 in Würzburg
- ◇ Bauchschmeichler 22./23. März 2017 in Heidenheim
- ◇ Kreuzreaktionen im Fahndungsvisier 30./31. März 2017 in Hamburg
- ◇ Grundlagen 1./2. April 2017 in Frankfurt am Main
- ◇ Nüsse & Cornsorten 27./28. April 2017 in Halle an der Saale
- ◇ Probiotika 28./29. April 2017 in Rheine
- ◇ Warenkunde Süßungsmittel 22./23. Juni 2017 in Hamburg
- ◇ Urtikaria und Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten 23./24. Juni 2017 in Alzenau
- ◇ Neurodermitis - Mangelernährung/Fütterungsstörung 7./8. September 2017 in Köln
- ◇ Update Allergologie 9./10. September 2017 in Frankfurt am Main
- ◇ Alarm im Darm 21./22. September 2017 in Rheine
- ◇ Lebensmittelallergien - Allergie oder Alibi? 2./3. November 2017 in Köln
- ◇ Nahrungsmittelallergien für Einsteiger 17./18. November 2017 in München

**Die Gebühr in Höhe von Mitglied € \_\_\_\_\_**

**Nichtmitglied € \_\_\_\_\_**

- überweise ich nach Erhalt der Rechnung, 4 Wochen vor Seminarbeginn auf das  
IBAN DE03 3105 0000 0000 2403 25  
BIC MGLSDE33

\*\*\*\*\*

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mobil: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

## ...Sonstiges

**Ihr Ansprechpartner:** DAAB  
Sonja Lämmel  
Fon 0 21 66 - 64 788 - 22  
E-Mail: sl@daab.de

### Voraussetzung für die Anmeldung

- Oecotrophologe/in (Abschlüsse: Diplom, Master, Bachelor)
- Ernährungswissenschaftler/in (Abschlüsse: Diplom, Master, Bachelor)
- Diätassistent/in

### Rücktritt

**Im Falle eines Rücktritts wird grundsätzlich immer eine Bearbeitungsgebühr von € 30,- fällig, auch wenn Ersatz gestellt werden kann. Darüber hinaus gelten die unten aufgeführten Stornogebühren, sofern kein Ersatz durch den Teilnehmer oder den Veranstalter gestellt werden kann. Dies gilt auch im Krankheitsfall.**

### Seminarabsage

Der DAAB behält sich vor, Seminare aus wichtigem Grund räumlich und/oder zeitlich zu verschieben oder abzusagen. Bis zu vier Wochen im Voraus erfolgt dies schriftlich. Sollte das Seminar aus nicht zu beeinflussenden Gründen (Krankheit des Referenten etc.) kurzfristig abgesagt werden, so erfolgt dies telefonisch. Bereits gezahlte Seminargebühren werden zurückerstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

### Verpflegung

Soweit nicht anders aufgeführt sind in den Seminargebühren Tagungsgetränke, Mittagessen und ein ausführliches Teilnehmerskript enthalten.

### Anerkennung der Zertifikate

Die Teilnahmebescheinigungen der Seminare können bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Preise:

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% Mehrwertsteuer.

### Haftung:

Weitere Ansprüche können nicht geltend gemacht werden. Der DAAB haftet nicht für Personen- und Sachschäden.

### Stornogebühren Seminare:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

Weitere Stornokosten:

bis 8 Wochen vor Beginn: 30%

bis 4 Wochen vor Beginn: 50 %

bei späterer Stornierung: voller Preis