

Fortbildungsprogramm 2021

**Wichtig: Den aktuellen Stand der freien Plätze
entnehmen Sie bitte dem Internet!**



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

Email: sl@daab.de

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 abzusa-gen bzw. als Online-Seminar anzubieten. Die Information über die Änderung erfolgt schriftlich per Email. Sollte ein Präsenzseminar auf Online umgestellt werden, gilt kein gesondertes Rücktrittsrecht!

Sollte das Seminar aus nicht zu beeinflussenden Gründen (Krankheit des Referenten, Lockdown etc.) kurzfristig abgesagt werden, so erfolgt dies ebenfalls per Email. Bereits gezahlte Seminargebühren werden dann zurückerstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Dies bezieht sich auch auf bereits bezahlte Reise- oder Übernachtungskosten.

Verpflegung

Soweit nicht anders aufgeführt sind bei Präsenzveranstaltungen in den Seminargebühren Tagungsgetränke, Mittagessen und ein ausführliches Teilnehmerskript enthalten. In den Seminargebühren für die Online-Seminare ist ebenfalls ein Teilnehmerskript enthalten.

Anerkennung der Zertifikate

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

Datenschutz

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns sehr wichtig! Sie können alle Maßnahmen zum Datenschutz in unserer Datenschutzerklärung unter www.daab.de/service/datenschutzerklaerung/ nachlesen. Durch Ihre Anmeldung erkennen Sie die Datenschutzrichtlinien an. Für Online-Seminare gelten darüber hinaus weitere Datenschutzregeln. Hierzu erhalten Sie eine gesonderte Email nach der Anmeldung.

Haftung:

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

Stornogebühren Seminare 2021:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

Weitere Stornokosten:

Bis 10 Wochen vorher: Keine (außer die Bearbeitungsgebühr)

Bis 6 Wochen vor Beginn: 50 %

bei späterer Stornierung: voller Preis

Grundnahrungsmittel im allergologischen Visier - Unverträglichkeiten bei Klein und Groß

23.-24.4.2021: 10:00 - 18:00 Uhr; 9:00 - 15:30 Uhr

Im letzten Jahr noch als eintägiger Allergiezyklus wird das Seminar aus gutem Grund jetzt zweitägig angeboten. Denn zum Thema Unverträglichkeiten gegen Kuhmilch, Hühnerei, Weizen und Fisch gibt es viel zu sagen. Aktuelle Leitlinien bahnen zumindest einen sicheren Weg durch die Diagnostik, aber auch dort finden sich diätetische Stolpersteine und nicht immer sind sich die Experten über das Vorgehen einig. Und wenn dann eine Diagnose steht, soll der Speiseplan trotzdem groß und muss die Ernährung (ggf. mit Ersatzprodukten) auch noch bedarfsgerecht gestaltet werden. Gerade hier sind spezialisierte Ernährungsfachkräfte gefragt, die neben dem diagnostischen Ablauf auch die Umsetzbarkeit der diätetischen Maßnahmen im Alltag der Patienten im Blick haben. Bitte bringen Sie zur Bearbeitung Fälle aus Ihrer Beratungspraxis mit.

Inhalte:

- Zahlen, Daten, Fakten zu den jeweiligen Unverträglichkeiten
- Kuhmilch-Allergie – Weiterstillen oder Formula – welches Vorgehen ist gerechtfertigt?
- Kuhmilch-Ersatz jenseits des 4. Lebensmonats
- Hühnerei-Allergie – Teilverträglichkeit zur Toleranzentwicklung nutzen
- Hühnerei-Ersatzprodukte im Test
- WDEIA – wenn Co-Faktoren im Allergiegesehen wichtig werden
- Der Außenseiter Fisch-Allergie: Immer Karenz oder gibt es noch mehr Möglichkeiten?
- Fall-Besprechungen

Referentin:

Dipl.oec.troph. Amely Brückner, Buxtehude

Kosten:

240,- € für DAAB - Mitglieder

300,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online Gastro-Lunch Symposium Leitlinien und Gastro 2020/2021 Was gibt es Neues? Was ist anders? Was bleibt?

26.4. / 3.5. / 10.5.2021; jeweils 11:30 - 13:30 Uhr

Die bewährte Form geht in die nächste Runde: Leitlinien dienen der Fokussierung auf sinnvolle medizinische, diagnostische und therapeutische Maßnahmen. Bei genauer Bearbeitung ermöglichen einige Leitlinien durchaus auch Ableitungen für gute ernährungstherapeutische Interventionen. Die Zusammenführung der pathophysiologischen Gegebenheiten mit den individuellen Ernährungsmustern der Patienten, eröffnet oftmals eine Fülle von effektiven und sinnvollen Tools. Die Kenntnis dieser Möglichkeiten erweitert deutlich das Repertoire der Lösungswege, so dass Handlungssicherheit für die eigene Beratung entsteht. In drei zweistündigen Online Seminaren – die thematisch miteinander verwoben sind, bekommen Sie in konzentrierter Form das Wissen aufbereitet. In kurzen Blitzlichtern werden wir den aktuellen Stand der Diagnostik und Therapie vorstellen und bewerten, sowie deren Transfer in sinnvolle Patientenempfehlungen diskutieren.

Inhalte:

- **Ernährungswelle in der Welt:** Gewaltige Proteinwelle und was das für die Herstellung bedeutet
- **Ernährungsthemen aus Deutschland:** SARS-2: Systemische Steroide als Therapieoption
- **Knackige Knochen:** Management der Osteoporose
- **Reizendes RDS: Neuronale Muster beherrschen die Szene:** Praxistransfer einer vielschichtigen Leitlinie
- **ECCO 2020/ 2021: Morbus Crohn: Therapievarianten!:** CED Leitlinien und internationale Vorgaben!

Referentin:

Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder

185,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online Tea-Time: Aero Allergenportraits: Birke-Hausstaubmilbe-Gräser

6.9. / 13.9. / 20.9.2021; jeweils 16:00 - 18:00 Uhr

Drei ausgewählte AEROallergene, die die Interpretation und den Transfer von verträglichen Lebensmitteln von Betroffenen beeinflussen können. Sowohl ein Grundlagenwissen als auch die Implementierung neuer Erkenntnisse erleichtert den Beratungsalltag, der dann zielgerichtet Sicherheit und effektive Aussagen für Klienten ermöglicht.

In drei kurzen Sequenzen erfahren Sie warum und ob, das „was fliegt“ – das „was vertragen wird“ beeinflussen kann.

Inhalte:

- Was fliegt denn da?
- Allergene Strukturen
- Asthma und therapeutische Interventionen
- Hyposensibilisierungswissen für Ernährungsfachkräfte
- Praxistransfer

Referentin:

Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder

185,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online: Eosinophile Ösophagitis -

Welche therapeutischen Optionen hat der Patient?

23.4.2021; 9.30 - 14.00 Uhr plus Selbststudium (circa 1,5 Stunden)

Lange wurde die eosinophile Ösophagitis als Erkrankung nicht wahrgenommen. Inzwischen wird die Diagnose einer chronischen Entzündung der Speiseröhre in jeder Altersstufe diagnostiziert. Die Langzeitfolgen sind eine Fibrosierung mit Verengung des Ösophagus und die Ausbildung von Strikturen. Während man den Pathomechanismen der Erkrankung immer besser auf die Spur kommt, sind die therapeutischen Möglichkeiten nach wie vor begrenzt. Dieses Webinar widmet sich diesem schwierigen Krankheitsbild und stellt die verschiedenen therapeutischen Optionen mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen dar.

Der Grundlagenteil zum Krankheitsbild, den Pathomechanismen, der Diagnostik und den therapeutischen Optionen ist aufgezeichnet und steht den Teilnehmer bereits 2 Wochen vor der Veranstaltung zum Anschauen und ggf. wiederholtem Anschauen zur Verfügung. Zeitlicher Umfang circa 1,5 Stunden (2UE).

Inhalte:

- Grundlagen, Pathomechanismen, Diagnostik und therapeutischen Optionen
- Therapeutische Optionen im diätetischen Bereich
- Entscheidungsfindung im Patientengespräch - Umgang mit einer Erkrankung, für die es keine Ideallösung gibt

Referentinnen:

Dr. Imke Reese, Ernährungsberatung und –therapie Schwerpunkt Allergologie, München

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder

185,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar Primäre oder sekundäre Nahrungsmittelallergien

11.-12.06.2021; 10:00 -18:00 Uhr; 9:00 -15:30 Uhr

Online Veranstaltung

Nicht immer ist eine Kiwi-Allergie baumpollenassoziiert, nicht jeder Nuss-Allergiker muss alle Nüsse meiden. Die Kenntnis über allergologische Beziehungsgeflechte zwischen Proteinfamilien oder stammesgeschichtlichen Ursprüngen von Nahrungsmitteln hilft in der Beurteilung eines allergischen Ereignisses und der anschließenden Beratung des Betroffenen. Bagatellisieren ist genauso fehl am Platz wie unreflektiert strenge Karenzempfehlungen. Dieses Seminar richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die nahrungsmittelallergisches Grundwissen vertiefen und ihre Beratungsleistung in diesem Bereich auf noch sichere Beine stellen wollen.

Inhalte:

- Relevante Allergene: Struktur, Proteinfamilien und Phylogenetik
- Das Anamnesegespräch: Herausfinden, was wichtig ist!
- Risiken für schwere allergische Reaktionen (insbesondere Asthma)
- Umgang in der Beratung mit primären oder sekundären Nahrungsmittelallergien
- Ihre Fallvorstellungen

Für die Aufbereitung Ihrer Fälle bitte ich um Zusendung von Fällen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung!

Referentin:

Dipl.oec.troph. Amely Brückner, Buxtehude

Kosten:

Preis: 240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online: Allergologische Sprechstunde - vegane Lebensmittel

9. - 10.9.2021; jeweils von 15:00 Uhr - 18:30 Uhr

Die vegane Kostform erfreut sich zunehmender Beliebtheit in der deutschen Bevölkerung. Circa 7% der deutschen ernähren sich vegetarisch und 1% vegan. Neben den kritischen Nährstoffen Vitamin B12, Vitamin D, Eisen, Zink, Kalzium und den Omega-3-Fettsäuren, muss das Protein im Fokus der Beratung stehen, um eine ausgeglichene Ernährung sicherzustellen.

In der Realität entfernt sich die vegane Kostform unbewusst von einer ausgewogenen gemüsebetonten Ernährung, indem u.a. fleischhaltige Produkte durch fleischlose Fertigprodukte ersetzt werden. Stark prozessierte Erzeugnisse dominieren mittlerweile den Markt. Diese Produktpalette wird v.a. durch Proteinkonzentrate und -isolate geprägt und birgt nicht nur ernährungsphysiologische, sondern auch allergologische Stolpersteine.

Ziel des Seminars ist es die Kenntnis über die wissenschaftliche Bewertung der Kostform zu erhöhen und die möglichen allergologischen Stolperfallen offen zu legen. Vor allem aber soll der Fokus auf die aktuellen Warevielfalt vergrößert werden, um eine mögliche allergische Reaktion schneller detektieren zu können

Inhalte:

- Allergologische Sprechstunde: Eine Anaphylaxie sucht ihren Verursacher
- Grundprinzipien der veganen Kostform: Woran müssen Sie denken!
- Was sagen die Fachgesellschaften: Es darf diskutiert werden!
- Vegane Kostformen: Gibt es (allergologische) Risiken?
- Ein UpDate der Allergenstrukturen
- Molekulare Allergiediagnostik: Was macht Sinn?
- Speicherproteinmemory!
- Fallbeispiele

Referentinnen:

Dr. Sabine Dölle-Bierke, Charité Berlin
Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder

185,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Kooperationsseminar: Für VDOE-Mitglieder gilt der DAAB-Mitgliederpreis.

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online Tea-Time: Allergenportraits: Nüsse & Consorten (Hasel-Cashew-Sesam)

21.06.2021 / 28.06.2021 / 05.07.2021; jeweils 16:00 - 18:00 Uhr (ausgebucht)

Ersatz: 25.5. / 1.6. / 8.6.2021; jeweils von 16:00-18:00 Uhr

Diese drei ausgewählten Lebensmittel zeichnen sich durch Speicherprotein und allerlei Ungeheimheiten bei pollensensibilisierten Patienten aus. Toleranzinduktion als obersten Ziel verlangt ein fachliches Know-How von der Beraterin, die neben den botanischen Zugehörigkeiten, den molekulare Strukturen auch die Allergeneigenschaften aus dem Eff-Eff beherrschen muss. Um hier sicher und mutig fachliche korrekte Empfehlungen geben zu können werden wir an drei Mittagssprechstunden ein UpDate erarbeiten. Lebensmitteltechnologische Finten sowie einen Blick in die Warekunderegale sind Inhalt dieser Sprechstunde.

Ideal haben die TN an der Sprechstunde AEROALLERGEN teilgenommen.

Inhalte:

Allergologisch - beratungsintensiver Praxistransfer!

- Botanische Zugehörigkeiten
- Allergene Strukturen
- Möglichkeiten & Einflussfaktoren der Prozessierung, Verarbeitung etc.
- Marktangebot im Überblick
- KZVO
- Praxistransfer

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder

185,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online Seminar - Wie umgehen mit Diagnosen wie Histaminintoleranz oder IgG-Befunden?

24. - 25.06.2021; jeweils von 9.30 - 13:00 Uhr

Menschen mit chronischen Bauchbeschwerden und/ oder unspezifischen, schlecht fassbaren Symptomen sind eine Herausforderung für Therapeuten. Sie haben einen hohen Leidensdruck, eine geminderte Lebensqualität, häufig einen langen Leidensweg und beanspruchen demzufolge in der Regel viel Zeit, aber gleichzeitig ein fundiertes Wissen bzgl. Unverträglichkeiten einerseits und physiologischen Abläufen im Körper andererseits. Nicht selten geben sich Betroffene eine aus dem Internet „recherchierte Diagnose“ selbst, erhalten eine „Verlegenheitsdiagnose“ durch Mediziner bzw. Ernährungsfachkräfte oder lassen einen IgG-Test durchführen, um schwarz-auf-weiss Befunde zu haben. Die Folge sind umfangreiche Auslassdiäten, mit Hilfe derer sich die Verantwortung für den therapeutischen Erfolg auf den Betroffenen übertragen lässt. Von individueller symptomorientierter Beratung keine Spur. Die Folgen auf die Lebensqualität und das soziale Miteinander bleiben außen vor.

Was haben wir diesen Pseudo-Diagnosen entgegenzusetzen und welche Vorgehensweise empfiehlt sich für allergologisch arbeitende Ernährungsfachkräfte?

Inhalte:

- Einstieg in die Thematik
- Histaminintoleranz – eine Diagnose, die „immer passt“ und doch nie langfristig zum Erfolg führt – ein kritischer Blick auf ein populäres Krankheitsbild
- IgG4 als „treffsicherer“ Weg, eine „Unverträglichkeit“ zu diagnostizieren – wo ist der Haken?
- Praxistransfer

Referentin:

Dr. Imke Reese, München

Kosten:

155,- € für DAAB - Mitglieder (185,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar: Reizendes RDS! Darm-Hirn-Achse & Ernährung

**1 - 2.7.2021; 1. Tag 10:00 - 18:00 Uhr; 2.Tag 16:00 - 20:00 Uhr
(plus Selbststudium 2,5 Stunden)**

12. - 13.10.2021; 1. Tag 10:00 - 18:00 Uhr; 2.Tag 9:00 - 15.30 Uhr

Die Inhalte der deutschen Leitlinie RDS erfordert einen Abgleich mit dem internationalen IBS Wissen. Sachkenntnis um die Neurogastroenterologie und veränderte Medikamentengaben, die auch ernährungstherapeutisch Auswirkungen haben, sind gefordert. Andere Diagnosepfade und vor allem die therapeutische Führung bedürfen der akkuraten Dokumentation aus Sicht der Ernährungstherapie. In diesem neu gestalteten Seminar geht es nicht mehr um die Abgrenzung zu anderen Erkrankungen. In zwei Tagen setzen wir uns ausführlich mit der ernährungstherapeutischen Führung des RDS auseinander.

Bitte beachten Sie: Mehrjährige ernährungstherapeutische Erfahrungen werden für die Teilnahme an diesem Seminar vorausgesetzt.

Inhalte:

RDS – Leitlinie 2020! Ein UpDate für Ernährungsfachkräfte

- RDS: Nervale Regulation von Magen-Darm-Funktionen
 - Anatomie und Pathologie des enteritischen Nervensystems
 - Peristaltik & Motilität
 - Blitzlicht: Einfluss DURCH Ernährungsfaktoren
- RDS: Medikation
 - Grundwissen für die RDS Ernährungstherapie
 - Blitzlicht: Einfluss AUF die Ernährung
- RDS: Konzepte nichtmedikamentöser Therapie
- RDS & intestinales Mikrobiom
 - Mögliche Wirkmechanismen von Probiotika
 - Grenzen & Erklärungsansätze der physiologischen und pathophysiologischen Funktionen
 - Blitzlicht: Einfluss DURCH Ernährungsfaktoren
- RDS – Ernährungstherapie
 - Ballaststoffe: Qualität vor Quantität
 - LowFODMAP (LFD) in der deutsche RDS LL & in den internationalen Daten
 - Behandlungskonzepte für die Ernährungstherapie

Referentin:

Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Kosten: 240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Online-Seminar: Grundlagen Nahrungsmittelallergie

17. - 18.07.2021; 10:00 - 18:00 Uhr; 9:00 - 15:30 Uhr

Besteht der Verdacht auf eine Nahrungsmittelallergie, 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 Nahrungsmittelallergie? (Definition, Pathophysiologie, Auslöser, Symptome)
- Abgrenzung von nicht-allergischen Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Beratungsprozess in der Diagnostik von Nahrungsmittelallergien
- Beratungsprozess in der Therapie von Nahrungsmittelallergien
- Gruppenarbeit anhand von Fallbeispielen aus der Praxis (Schwerpunkt Schulkinder, Jugendliche und Erwachsene)

Referentin:

Dipl.oec.troph. Ute Körner, Bornheim

Kosten:

240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Kooperationsseminar: Für VDOE-Mitglieder gilt der DAAB-Mitgliederpreis (bitte Nachweis per Email an sl@daab.de).

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar: Spione der Milchderivate

Verdeckte Milchzuckerzugaben im Konsumscharaffenland

4.10. und 11.10.2021; 14:30 - 18:00 Uhr

Die Verwendung von Milchderivaten, die im Rahmen von Reformulierungsstrategien zunehmend Einsatz finden, stellen in der gastroenterologischen Ernährungstherapie ein Problem dar. Etikettenversteckspiele sind das Ergebnis so mancher gewollter Zuckerreduktionsstrategie. Denn hinter vermeintlich bekannten Bezeichnungen treten bei genauer Recherche physiologische Untiefen zutage, die unruhige Bauch erklären.

Dies Seminar steht ganz im Zeichen von Warenkundefinheiten und möglichen lebensmitteltechnologischen Finten. Gepaart mit einer aktualisierten Kenntnis über ein verändertes Verbraucherverhalten für ausgewählte Lebensmittelsparten entsteht so ein neues Verständnis für Patienten und Klienten, die bislang als „austherapiert“ galten.

Die Ableitung möglicher praktikabler Lösungsansätze, um daraus passende Beratungsaussagen für „Bauchgestresste“ zu formulieren, sind Ziel des Seminars.

Inhalte:

- Quellen und Konsum im Wandel
- Milch als Ausgangsstoff für unterschiedliche Trockenprodukte
- Herstellung von Milchdauerprodukte
- Diätetisches Wunderland!
- Milchderivate: Funktion und Verarbeitung
- Kennzeichnung der Milchderivate

Referentin:

Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer, Schwarzenbek

Kosten: 155,- € für DAAB - Mitglieder (185,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar: Orale Provokationstestungen - verdächtige Auslöser ganz praktisch überführen!

09. - 10.09.2021; 9:30 - 13:00 Uhr

Orale Provokationstestungen (OPTs) sind ein wichtiger Baustein in der Diagnostik von Nahrungsmittelallergien. Sie gelten als goldener Standard in der Allergiediagnostik und werden insbesondere dann durchgeführt, wenn ein Lebensmittel als Auslöser einer allergischen Reaktion bisher nicht eindeutig identifiziert werden konnte. Auch Kolleginnen und Kollegen, die (bisher) nicht selbst provozieren, werden von diesem Seminar sehr profitieren. Um einem Patienten eine Provokationstestung vorzuschlagen oder mit ihm das Für und Wider abzuwägen, ist es wichtig die einzelnen Schritte von der Planung bis zur Mahlzeitenzubereitung und deren Aussagekraft nachvollziehen zu können. Dazu wird es in diesem Seminar nicht nur theoretischen Input, sondern vor allem eine Reihe praktischer Einheiten geben, die Sie in einen regen Austausch mit Ihren Kolleginnen und Kollegen bringen.

Inhalte:

- Der diagnostische Prozess vor der OPT
- OFC oder DBPCFC – was macht den Unterschied
- Mahlzeitenzubereitung: Basislösungen, Verblinden, Titrieren
- Betreuung des Patienten während der OPT
- Das Abschlussgespräch
- Fallvorstellungen

Referentin:

Dipl.oec.troph. Amely Brückner, Buxtehude

Kosten: 155,- € für DAAB - Mitglieder (185,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Kooperationsseminar: Für VDOE-Mitglieder gilt der DAAB-Mitgliederpreis (bitte Nachweis per Email an sl@daab.de).

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar: Update Nahrungsmittelallergie

16. - 17.10.2021; 10:00 - 18:00 Uhr; 9:00 - 15:30 Uhr

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. Für Fortgeschrittene (ein allergologisches Grundlagenseminar wird vorausgesetzt)

Inhalte:

- 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)

Referentin:

Dipl.oec.troph. Ute Körner, Bornheim

Kosten:

240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Kooperationsseminar: Für VDOE-Mitglieder gilt der DAAB-Mitgliederpreis (bitte Nachweis per Email an sl@daab.de).

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

ONLINE-SEMINAR: Asthma – schweres Asthma – schwieriges Asthma! Diagnose und Therapiewissen für Ernährungsfachkräfte

17. - 18.11.2021; 1. Tag 10:00 - 18:00 Uhr; 2.Tag 9:00 - 15.30 Uhr

Atmung- so wichtig und eben doch nicht so einfach wenn ein Asthma vorliegt! Die chronisch-entzündliche Erkrankung der Atemwege ist nicht heilbar, aber gut therapierbar. Und bei einigen Unterformen des Asthmas leistet die Ernährungstherapie großartige Hilfe. Dazu ist ein Grundwissen über die Diagnosemöglichkeiten und und Therapiemaßnahmen unersetzlich.

Sonderformen, wie die ASS Intoleranz und der Hype um salicylatarme Kostformen werden in diesem Seminar integriert. Insbesondere Patienten mit ASS-abhängigem Asthma wird häufig empfohlen, auch natürliche Salicylsäure in Nahrungsmitteln zu meiden. Ernährungsfachkräfte haben hier die Aufgabe, restriktiven Angstdiäten entgegenzuwirken und Patienten mit einer ASS -Unverträglichkeit in einer Ernährungstherapie im Sinn einer antientzündlichen Kost zu führen.

Inhalte:

- Wie funktioniert Atmung?
- Asthma: Von kleinen und großen Lungenfunktionsmessungen
- Das allergische Asthma
- Das schwere Asthma: Formen und Diagnosekriterien
- Sonderform SAMTER
- Therapieoptionen
- Ernährungsbausteine in der Asthmatherapie: Wann haben Sie welchen Auftrag?

Referentinnen: Dipl.oec.troph Sibylle Plank & Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer

Kosten: 240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>

Online-Seminar: Ernährungstherapie bei Neurodermitis

19. - 20.11.2021; 10:00 - 18:00 Uhr; 9:00 - 15:30 Uhr

Neurodermitis ist eine multifaktorielle Erkrankung, bei der Nahrungsmittel zu einer Hautverschlechterung beitragen können. Doch welchen Einfluss haben sie wirklich und welche Mechanismen stecken dahinter? Vor allem – wie können wir eine Nahrungsmittelunverträglichkeit diagnostizieren, wenn die Haut schon therapiert wird? Dieses Seminar liefert theoretische Hintergründe und praktische Vorgehensweisen in Diagnostik und Beratung von Betroffenen.

Inhalte:

- Ursachen – Pathogenese – Einflüsse sowie Pflege- und Therapieoptionen bei atopischem Ekzem
- Neurodermitis und (Nahrungsmittel-) Allergien
- Bewertung von weiteren möglichen Einflussfaktoren aus der Nahrung
- Prävention der Neurodermitis – welche Einflüsse sind relevant?
- Neurodermitis in der ernährungstherapeutischen Sprechstunde
- Ihre Fallvorstellungen

Für die Aufbereitung Ihrer Fälle bitte ich um Zusendung von Fällen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung!

Kosten:

240,- € für DAAB - Mitglieder (300,- € für DAAB - Nichtmitglieder)

Kooperationsseminar: Für VDOE-Mitglieder gilt der DAAB-Mitgliederpreis (bitte Nachweis per Email an sl@daab.de).

Referentin:

Dipl.oec.troph. Amely Brückner, Buxtehude

Anmeldung unter: <https://www.daab.de/termine/seminare/>