

Fortbildungsprogramm 2020
aktueller Stand 1.7.2020



**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

Grundlagenseminar Allergologie

21. August 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

22. August 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt am Main

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)

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:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

Orale Provokationstestungen - verdächtige Auslöser ganz praktisch überführen!

11. September 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

12. September 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Gießen

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

Für das Zertifikat

Allerg

den a

Zeitra

Referentin:

Amely Brückner, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Update Allergologie

12. September 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

13. September 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt am Main

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)

**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:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

Milchfreie erste Lebensjahre? Ein Probieren-Vergleichen-Bewerten-Seminar

8. Oktober 2020: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

9. Oktober 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Neben den echten Milcheiweißallergien gibt es heute viele Gründe, warum Familien auf Milch in den ersten Lebensjahren verzichten wollen. Die Verantwortung der Ernährungsfachkräfte ist hier enorm! Eine Fülle von Ersatzprodukten muss bewertet werden. Und der Pflanzendrinkmarkt ist unübersichtlich geworden. Hydrolysate und Aminosäureformular sind keineswegs einheitlich und untereinander zu ersetzen. Unterschiede in Herstellung, Zusammensetzung dieser verschiedenen Ersatzprodukte verunsichern sowohl Eltern als auch Therapeuten. Die Qual der Wahl lässt sich nicht ohne Analyse des Kleingedruckten treffen. Und vor allem nicht ohne den klaren Praxisbezug, wobei Geschmack und Kosten im direkten Vergleich manchmal Ausschlag geben. Um eine sichere Produktauswahl und Empfehlung treffen zu können, ist viel Feinarbeit notwendig. In diesem Seminar werden Sie mit entsprechendem Rüstzeug ausgestattet. Aufgrund der beruflichen Tätigkeit und Erfahrung des Referentenduos werden sowohl Erfahrungen aus dem klinischen als auch aus dem ambulanten Alltag präsentiert.

Inhalte:

- Milch: Was macht sie aus? Vielfalt und Vergleichbarkeit; Diskussion über ein ungeliebtes Lebensmittel
- IgE-Sensibilisierung auf Milch: Allergie oder Abneigung? Wirklich klinisch relevant?
- Marktübersicht: Schmecken- Vergleichen – Bewerten!
- eHf und ASF: Fachchinesisch im Praxistransfer:
Was macht sie anders?
- Pflanzendrinks: Alltägliches im Praxistransfer:
Was haben wir vor uns?

Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder
370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Birgit Schäfer, Diplom-Oecotrophologin
Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

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.

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

9. Oktober 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

10. Oktober 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Kassel

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 16 UE, jeweils 8 UE zu den **allergologischen und allergologisch angrenzenden Themen.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Asthma – schweres Asthma – schwieriges Asthma! Diagnose und Therapiewissen für Ernährungsfachkräfte

22. Oktober 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

23. Oktober 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

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 Therapiemaßnahmen unersetzlich.

Sonderformen, wie die ASS-Intoleranz und der Hype um salicylatarme Kostformen werden in dieses 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?

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

Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder
370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Sibylle Plank, Diplom-Oecotrophologin
Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Grundnahrungsmittel im allergologischen Visier - Unverträglichkeiten bei Klein und Groß

23. Oktober 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

24. Oktober 2020: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Berlin

Im letzten Jahr noch als eintägiger Allergiezirkel 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

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:

310,- € für DAAB - Mitglieder
370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Amely Brückner, Diplom-Oecotrophologin

Teilnehmer, die das Thema 2019 als AZ belegt haben, erhalten 20% Rabatt.

Alarm im Darm
Kohlenhydratmalassimilationen und Histaminintoleranz
Aktuelle Diagnostik und Therapiekonzepte für
Ernährungsfachkräfte

4. November 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

5. November 2020: 9.00 - 15.30 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 **allergologisch angrenzenden Themen.
Zeitraumen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Anne Kamp, Diplom-Oecotrophologin

Einsteigerseminar Allergologie

Für alle die, die mal in die Allergologie schnuppern möchten

13. November 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

14. November 2020: 9.00 - 15.30 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:

- Abgrenzung zu anderen Unverträglichkeiten
- Diätetische Diagnostik
- Ernährungstherapie
- Grundlagen aus ärztlicher Sicht
- Diagnostik in der Praxis
- Fallbeispiele

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:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Dr. med. Sabine Werfel, Dermatologin, Allergologin

Lebensmittelallergien in der Beratungspraxis – Echte Allergie oder Alibierkrankung?

27. November 2020: 10 - 18 Uhr

28. November 2020: 9 - 15.30 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 ihnen 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“ und kollegialer Erfahrungsaustausch
- Beratung verschiedener Altersgruppen
- Säuglinge: Lebensmittelallergien, Fütterstörung/Esstörung, Neurodermitis
- Jugendliche/Erwachsene: Lebensmittelunverträglichkeiten, Merkmale Essstörungen (Magersucht, Bulimie, Binge-Eating-Störung, Orthorexia nervosa), 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 16 UE, jeweils 8 UE zu den **allergologischen und allergologisch angrenzenden Themen.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin

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

- Titel, Datum, Ort
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Die Gebühr in Höhe von Mitglied __ mal 310,00 € Nichtmitglied __ mal 370,00 €

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

Name: _____

Rechnungsadresse: _____

Telefon: _____ Mobil: _____ E-Mail: _____

Unterschrift: _____ Datum: _____

Mit meiner nachfolgenden Unterschrift willige ich ein, meine Adresdaten auf die Teilnehmerliste des jeweiligen Seminars zu setzen, die vor der Veranstaltung per Email an alle Teilnehmer und die Referentin versendet wird.

Unterschrift: _____ Datum: _____

Sonstige Informationen

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.

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.

Haftung:

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

Stornogebühren Seminare 2020:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

Weitere Stornokosten:

bis 6 Wochen vor Beginn: 50 %
bei späterer Stornierung: voller Preis