

Fortbildungsprogramm 2021 (letzten Plätze)

**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

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-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: Spione der Milchderivate Verdeckte Milchzuckerzugaben im Konsumschlaraffenland

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/>

Wie umgehen mit der Diagnose nicht-Zöliakie-Gluten- bzw. Weizen-Sensitivität?

Termine: 14. - 15.10.2021; 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. Diese liefert dann die Grundlage für Pauschaldiäten, mit Hilfe derer sich die Verantwortung für den therapeutischen Erfolg auf den Betroffenen übertragen lässt. Von individueller symptomorientierter Beratung keine Spur. Nicht nur Lebensqualität bleibt damit auf der Strecke, sondern es lauern Gefahren und Risiken, die der Patient als Laie nicht ermessen kann.

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

Inhalte:

- Einstieg in die Thematik Was verbirgt sich hinter diesem Krankheitsbild der nicht-Zöliakie-Gluten- bzw. Weizensensitivität und was wissen wir wirklich?
- Welche Auslöser werden diskutiert?
 - Gluten
 - Weizen
 - ATIs
- Welche Auslöser werden diskutiert?
 - FODMAP
- Zusammenführung hinsichtlich Wissenslage, Risiken, Vorgehen

Referentin:

Dr. Imke Reese, München

Kosten:

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

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: Eosinophile Ösophagitis -

Welche therapeutischen Optionen hat der Patient?

**26.11.2021; 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 Update Allergieprävention: Wissenszuwachs aus der Allergieprävention nicht nur für die vorbeugende Beratung relevant!

6.-7.12.2021; jeweils 9.30 – 13.00 Uhr

Nichts hat die ernährungstherapeutische Herangehensweise an Diagnostik und Therapie mehr verändert als der enorme Wissenszuwachs aus der Allergieprävention. Wie können Toleranzentwicklung und Toleranzerhalt durch Ernährung beeinflusst werden? Diese Frage konzentriert sich nur vordergründig auf das Thema „gezielte Einführung von potenten Nahrungsmittelallergenen des Kleinkindalters“. Um dem Immunsystem eine gute Grundlage für die Ausbildung von Toleranz zu bieten, braucht es mehr als einzelne – wenn auch als häufige Allergene bekannte – Nahrungsmittel in der Kost. Diskutiert wird mehr denn je, was eine günstige und schützende Ernährung ausmacht. Hilft Diversität? Ist folglich eine mediterrane Ernährung sinnvoll? Was zeichnet eine mediterrane Ernährung aus? Welche Bestandteile machen Farmmilch protektiv? Schützt Fisch? Oder müssen Supplemente mit Omega-3-Fettsäuren sein? Welche Rolle spielt das Mikrobiom?

Fragen über Fragen, mit denen wir während des Webinars beschäftigen.

Inhalte:

- Empfehlungen des Updates der S3-LL Allergieprävention 2014
- Warum überhaupt Allergieprävention? Gezielte Einführung? - Studienlage
- Diätetische Einflussfaktoren unabhängig von Allergenexposition
 - Diversität – mediterrane Ernährung
 - Was schützt in der Milch?
 - Was schützt im Fisch?
 - Welche Rolle spielt das Mikrobiom?

Referentinnen:

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

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/>