

## Spione der Milchderivate

# Verdeckte Milchzuckerzugaben im Konsumscharaffenland

**7. September 2020: : 14.30 - 18.00 Uhr**

**8. September 2020: 14.30 - 18.00 Uhr**

**Veranstaltungsformat: Online Fortbildung**

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.

### Inhaltliche Schwerpunkte

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

#### Kosten:

165,- € für DAAB - Mitglieder

225,- € für DAAB - Nichtmitglieder

#### Referentinnen:

Dipl. oec. troph. Christiane Schäfer

Technische Voraussetzungen: Ideal Computer-Audio Verbindungen per LAN einschl. integrierter Kamera mit einem Headset. Wahlweise auch per Laptop / WLAN ggf. auch per Telefon.

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

**Zeitraumen 8 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

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

# Orale Provokationstestungen

## Verdächtige Auslöser ganz praktisch überführen!

**11. September 2020: 9.30 - 13.00 Uhr**

**12. September 2020: 9.30 - 13.00 Uhr**

### Veranstaltungsformat: Online Fortbildung

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 auch Gruppenarbeiten geben, die Sie in einen regen Austausch mit Ihren Kolleginnen und Kollegen bringen.

#### Inhaltliche Schwerpunkte:

- 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

Technische Voraussetzungen: Ideal Computer-Audio Verbindungen per LAN einschl. integrierter Kamera mit einem Headset. Wahlweise auch per Laptop / WLAN ggf. auch per Telefon.

#### Kosten:

165,- € für DAAB - Mitglieder

225,- € für DAAB - Nichtmitglieder

#### Referentinnen:

Dipl. oec. troph. Amely Brückner

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.