

Fortbildungsprogramm 2019



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

Großes Laborseminar - Das Lesen zwischen den Zeilen

14. Februar 2019: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

15. Februar 2019: 9.00 - 15:00 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.
Zeitraumen 16 UE.**

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder
350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Lebensmittelallergien in der Beratungspraxis – Echte Allergie oder Alibierkrankung?

15. Februar 2019: 10 - 18 Uhr

16. Februar 2019: 9 - 15 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt

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 Allergieklienten 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 Klienten abnehmen und klammern sich an nicht seriöse Untersuchungen. Diese Klienten 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“ Allergieklienten entwickelt werden.

Inhalte:

- Einführung ins Thema „Der allergische Klient“
- Beratung verschiedener Altersgruppen
- Säuglinge: Lebensmittelallergien, Fütterstörung, Neurodermitis
- Jugendliche/Erwachsene: Lebensmittelunverträglichkeiten, Essstörungen
- Gewichtsprobleme
- Umgang mit unseriösen Tests und verunsicherten Klienten
- 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:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin

Hülsenfrüchte - Allergene Strukturen & Warenkunde

14. März 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

15. März 2019: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Sensibilisierungen gegen Leguminosen verlangen ein Höchstmaß an allergologischem Know-how und Erfahrung. Um effektive Beratungsaussagen gestalten und sichere Ableitungen aus Anamnese und allergologischer Diagnostik treffen zu können, sind biomolekulare Kenntnisse genauso wesentlich wie die Sicherheit in der warenkundlichen Verarbeitung und Verwendung von Hülsenfrüchten. In diesem Seminar erarbeiten wir daher die Grundlagen der Allergenstrukturen und potentieller Kreuzreaktionen, erkunden aber auch das breite warenkundliche Spektrum der Hülsenfrüchte. Eine Bewertung der möglichen Relevanz von Kreuzreaktionen sowie Stolpersteine durch die LMIV stehen dabei ebenso im Mittelpunkt der Diskussion, wie die vielfältigen Produkte am Markt und deren Nährstoffprofil. Anhand von Lebensmittelbeispielen üben wir den allergologischen Praxistransfer und schmecken uns durch diese heterogene Lebensmittelgruppe.

Inhalte:

- Leguminosen: Wer gehört dazu?
- Allergenkomponenten: So vielschichtig wie das Aussehen
 - Erdnüsse & Soja, Erbse, Bohne, Linse... und was noch?
- LMIV: Was steht drauf – was ist drin?
- Nährstoffprofil: Von wem wie viel?
 - Makronährstoffe
 - Von Lektinen, Purinen und Hämagglutinin
- Warenkunde: Wer kommt wie daher?
 - Reif, TK oder getrocknet?
 - Ein Blick in die Verarbeitungsvielfalt

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

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Anja Waßmann-Otto, Diplom-Oecotrophologin

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht

Allergo Case Report Fälle - Fälle - Fälle

11. April 2019: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

12. April 2019: 9.00 - 15:00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Vielfach erwünscht- nun aktuell umgesetzt: Zwei Tage lang stehen allergologische Erhebungsbögen und vorgegebene Befunde von Patienten im Mittelpunkt Ihrer Arbeit. Effektive Ableitungen, sinnvolle Grundannahmen, mögliche Verdachtsdiagnosen werden an Kasuistiken geübt, geprobt und diskutiert. Aussagen aus SPT und Labor sollen interpretiert und für ihre Arbeit sinnvoll nutzbar gemacht werden. Beratungsprozesse werden geplant. Auswertungsstrategien und Anamnese-kriterien, Hinweise aus Patientenangaben werden entwickelt und kontrolliert: Ab wann können Sie mit welchen allergologischen Vorgaben arbeiten und vor allem: Wie können Sie Ihre Sicherheit für den Beratungsprozess erhöhen? **Eine Grundlageneinführung erfolgt nicht. Fachliche ernährungstherapeutische Sicherheit und die Erfahrung im Umgang mit allergologischen Befunden ist zwingend. Dies Seminar arbeitet mit echten Patientenvorgaben und ist als reine Fallkonferenz gestaltet.**

Inhalte:

- Der Beratungsprozess ohne und mit klaren Diagnosen:
 - SPT: Spezifität und Sensitivität: Wie valide für was?
Welche Daten für welche Beratungsaussage?!
 - Laborwerte: Welche Parameter sind wirklich hilfreich?
Netzwerken und Kombibetrachtungen auf Molekülebene!
 - Kontextbetrachtungen
Trigger – Augmentationsfaktoren:
 - Spannungsfeld Umfeld!
- Wenn nichts geht: Anamnese – Anamnese – Anamnese!

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder
350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

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.

Aktuelles zur Diagnostik und Therapie

Warum wir unseren Patienten mit Pauschaldiäten nicht gerecht werden

12. April 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

13. April 2019: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Köln

Diagnostik in der Allergologie gleicht dem Zusammensetzen eines Mosaiks. Wenn alle Bausteine problemlos zusammenpassen, entsteht schnell ein klares Bild. Doch häufig genug fehlen Bausteine oder ergänzen sich nicht wie erwartet. Dann beginnt die diagnostische Detektivarbeit der Ernährungsfachkraft mit dem Ziel Toleranz und Allergie eindeutig festzustellen. Erst damit ist die Grundlage für die therapeutische Arbeit gelegt. Denn es geht schon lange nicht mehr allein darum, Sicherheit (in Hinblick auf Vermeidung von Reaktionen, aber auch Nährstoffmängeln) zu gewährleisten, sondern auch darum, die vorhandene Toleranz zu erhalten, ggf. die Toleranzentwicklung positiv zu beeinflussen und die Lebensqualität im Blick zu haben. Das Seminar gibt Ernährungsfachkräften die Möglichkeit, ihr Wissen auf den neusten Stand zu bringen und eigene Unsicherheiten abzubauen, um zukünftig Patienten noch individueller und zielgerichteter zu beraten und zu begleiten.

Inhalte:

- Aktuelle Diagnostik aus Sicht der Ernährungsfachkraft mit Fallbeispielen
- Aktuelle Ernährungstherapie mit Fokus auf die primären Allergien (v.a. Grundnahrungsmittel)
- Lebensmittelkennzeichnung (LMIV) und ihre Tücken
- Anaphylaxie - wenn es Ernst wird
- Fallbearbeitungen in Kleingruppen

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Sabine Schnadt, Diplom-Oecotrophologin

Grundlagenseminar Allergologie

13. April 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

14. April 2019: 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.**

Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

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

17. Mai 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

18. Mai 2019: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: München

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:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Warenkunde: Milch und Milchprodukte Wissenswertes für die Ernährungsberatung und –therapie

20. Juni 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

21. Juni 2019: 9.00 - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

In fast jeder Beratung und Therapieeinheit werden inhaltliche Wegweiser zu dieser Warengruppe an Patienten gegeben. Das Warensortiment ist mittlerweile so vielgestaltig und auch therapeutisch nutzbar bzw. unzumutbar, dass wir dazu dringend ein UpDate erarbeiten müssen. Warenkunde, technologische und juristische Finten, ernährungsphysiologische Besonderheiten – wir wollen diese Produktgruppen von allen Seiten beleuchten: Welche Produkte sind hilfreich, von welchen Produkten sollten unsere verdauungsempfindsamen Patienten eher Abstand nehmen? Dies und vertiefende Informationen mit vielen praktischen Beispielen, Verkostung und Umsetzung in der Beratungspraxis werden wir diskutieren.

Rundgang durch den Supermarkt Milch und Milcherzeugnisse

- Das Warensortiment
- Herstellung & Bearbeitungsprozesse
Frisch? Frischer? Länger frisch – unhaltbar!
- Marktangebot:
Vom A1 zur ESL Milch?
Das Land, wo Milchpulver und Zucker fließen!
- Indikationsbezogene Nährstoffprofile an Produktbeispielen
- Therapeutischer Praxistransfer von Produkten in Tagespläne

Und immer wieder zwischendurch: Praxistransfer & Verkostung

- Symptomorientierte Bewertung von verschiedenen Produkten!

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

Zeitraumen 16 UE.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Urtikaria und Nahrungsmittelunverträglichkeiten Detektivisches Gespür ist gefragt

21. Juni 2019: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

22. Juni 2019: 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 Referenten-Team 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:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Sibylle Plank, Diplom-Oecotrophologin

Dr. med. Ute Wienke-Graul,

Dermatologin, Allergologin

Warenkunde Süßungsmittel! Auf dem Weg in die Sirupgesellschaft

27. Juni 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

28. Juni 2019: 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 Warenkundeinheiten und die Entwicklung einer Sicherheit für angemessene Empfehlungen dieser Produktgruppe sind Ziele in diesem Seminar. Mit vielen praktischen Übungs- und Probieranteilen 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**.
Zeitraumen 16 UE.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht

Orale Provokationstestungen - anspruchsvoll und unübertroffen

16. August 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

17. August 2019: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die orale Provokationstestung (OPT) gilt als der goldener Standard in der Diagnostik bei Verdacht auf Nahrungsmittelallergien. Auch für Kolleginnen und Kollegen, die selbst keine oralen Provokationstestungen durchführen, ist es wichtig, die verschiedenen Schritte einer „Provo“ nachzuvollziehen, um über eine detaillierte Anamnese, die Auswertung von Prick- und IgE-AK-Testungen richtungsweisend Einfluss auf die Provokationsentscheidung, das Verfahren und Testprotokoll zu erlangen. Denn der aufwändige Prozess der Lebensmitteltestung sollte nur unternommen werden, wenn die bisherigen diagnostischen Maßnahmen in Zusammenschau mit der Anamnese keinen klaren Auslöser für die allergischen Symptome haben erkennen lassen. In diesem Seminar beleuchten wir neben dem diagnostischen Prozess im Vorfeld der OPT den genauen Ablauf und die abzuleitenden Beratungsaussagen. Wir klären mittels Fallvorstellungen, ob offen oder als DBPCFC provoziert werden sollte, welche Rolle wir im interdisziplinären Prozess spielen und welche therapeutischen Schritte folgen könnten.

Inhalte:

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

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

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Amely Brückner, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten - aber bitte vegetarisch/vegan

30. August 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

31. August 2019: 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 mit jeweils 8 UE zu den allergologischen und allergologisch angrenzenden Themen.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin

Sprechstunde Physiologie Was gibt es Neues? Was ist anders? Was bleibt?

5. September 2019: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

6. September 2019: 9.00 - 15:00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die Therapie von unphysiologischen Gegebenheiten bestimmt heute weitaus mehr den Arbeitsalltag von allergologischen und gastroenterologischen Ernährungsfachkräften als die Therapie von pathophysiologischen Zuständen. Die Lebensmittelauswahl und der bevorzugte Ernährungsstil passen nicht immer zu den physiologischen Fähigkeiten unseres Körpers. Das Wissen um physiologische Prozesse und sichere Kenntnisse um die reine Organphysiologie sind hier hilfreich. **Diese neu kreierte Seminarreihe „Sprechstunde Physiologie“ wird die Teilnehmer an zwei Tagen in Tiefen und Untiefen von Organen und biophysikalischen Funktionsweisen der Verdauung einführen.** Ziel ist es, den Teilnehmern durch Vertiefung des physiologischen Grundwissens Ableitungen aus den Ernährungsprotokollen zu ermöglichen und sichere Therapieempfehlungen zu ermöglichen.

Inhalte:

- Alles an Bord?
 - Das Verdauungssystem
 - Wer – Wie – wann? Bau und Motilität
- Immer von oben nach unten?
 - Einflussfaktoren auf Verweildauer und Geschwindigkeit
 - Von Pausen und Passagezeiten
- In Schichten und Schächten?
 - Adsorption und Absorption
 - Von Enzymen – Kopplungsverhältnissen und Substratspezifitäten

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:

290,- € für DAAB - Mitglieder
350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Fallkonferenz Allergien im Kindesalter für Fortgeschrittene

11. Oktober 2019: 10.00 Uhr - 17.30 Uhr
12. Oktober 2019: 09.00 Uhr - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Köln

Allergien auf Grundnahrungsmittel treten vor allem im frühen Kindesalter auf und können das Wachstum, aber auch die sonstige Entwicklung der Betroffenen maßgeblich beeinträchtigen. Auch wenn das Grundwissen zur Umsetzung einer individuellen Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelallergien oftmals vorhanden ist, wird in Seminaren immer wieder der Wunsch nach mehr Praxis laut. **Die Fallkonferenz ist als Plattform für einen Austausch und zum gemeinsamen Lösen von mitgebrachten Fällen gedacht.** Anhand von Ihren Fallbeispielen, die in Kleingruppen gelöst und im Plenum besprochen werden, soll genau dieser Praxis mehr Raum gegeben werden. Es werden eigene Fälle (nach vorheriger Ankündigung und Einreichung) bearbeitet werden.

Inhalte:

- Lösen mitgebrachter Fälle in Kleingruppen und im Plenum
- Vertiefung des Wissens durch praktische Anwendung
- Erfahrungsaustausch

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:

290,- € für DAAB - Mitglieder
350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin
Dr. Lars Lange, Pädiater, Allergologe

Update Allergologie

Für Fortgeschrittene (ein allergologisches Grundlagenseminar wird vorausgesetzt)

26. Oktober 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

27. Oktober 2019: 9.00 - 15.00 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.

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:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

Grundlagen Allergien im Kindesalter

8. November 2019: 10.00 Uhr - 17.30 Uhr

9. November 2019: 9.00 Uhr - 15.30 Uhr

Veranstaltungsort: Berlin

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 die Fortbildung so praxisnah wie möglich 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.
Zeitraumen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referent/in:

Mandy Ziegert, Medizinische Ernährungsberaterin
Dr. Ute Staden, Kinderärztin, Pneumologin, Allergologin

Einsteigerseminar Allergologie

Für alle die, die mal in die Allergologie schnuppern möchten

22. November 2019: 10.00 - 18.00 Uhr

23. November 2019: 9.00 - 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:

- 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:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Dr. med. Sabine Werfel, Dermatologin, Allergologin

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

21. November 2019: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

22. November 2019: 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.**
Zeitraumen 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

290,- € für DAAB - Mitglieder

350,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Anne Kamp, Diplom-Oecotrophologin

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

- Laborparameter 14./15.2.2019 in Hamburg
- Lebensmittelallergien – Echte Allergie oder Alibierkrankung? 15./16.2.2019 in Frankfurt
- Hülsenfrüchte - Allergene Strukturen & Warenkunde 14./15.3.2019 in Hamburg
- Allergo Case 11./12.4.2019 in Hamburg
- Aktuelle Diagnostik und Therapie 12./13.4.2019 in Köln
- Grundlagen Allergologie 13./14.4.2019 in Frankfurt
- Pauschaldiäten – FODMAP, histaminarm, glutenreduziert 17./18.5.2019 in München
- Warenkunde Milchprodukte 20./21.6.2019 in Hamburg
- Urtikaria in der Ernährungstherapie 21./22.6.2019 in Alzenau
- Warenkunde Süßungsmittel 27./28.6.2019 in Hamburg
- Provokationstestungen 16./17.8.2019 in Hamburg
- Lebensmittelunverträglichkeiten – aber vegan/vegetarisch? 30./31.8.2019 in Köln
- Sprechstunde Physiologie 5./6.9.2019 in Hamburg
- Fallkonferenz Allergien im Kindesalter 11./12.10.2019 in Köln
- Update Allergologie 26./27.10.2019 in Frankfurt
- Grundlagen Allergien im Kindesalter 8./9.11.2019 in Berlin
- Einsteigerseminar Allergologie 22./23.11.2019 in München
- Alarm im Darm 21./22.11.2019 in Rheine

Die Gebühr in Höhe von Mitglied __ mal 290,00 € Nichtmitglied __ mal 350,00 €

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

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____ Mobil: _____ E-Mail: _____

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 2019:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

Weitere Stornokosten:

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