

Fortbildungsprogramm 2018



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

Warenkunde Süßungsmittel! Auf dem Weg in die Sirupgesellschaft

18. Januar 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

19. Januar 2018: 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht

Hülsenfrüchte - Allergene Strukturen & Warenkunde

25. Januar 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

26. Januar 2018: 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Anja Waßmann-Otto, Diplom-Oecotrophologin

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht

Gluten – Ein Bauch mit sieben Siegeln?

Wissenschaftliches und wissenschaftliches für die Ernährungsberatung und -therapie

8. Februar 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

9. Februar 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Nürnberg

Gluten ist die Ursache für eine Zöliakie. Keine neue Erkenntnis! Inzwischen überschlagen sich aber gastroenterologische Medien, Fachliteratur und die Laienpresse mit zunehmend kontroversen Diskussionen um das Thema Gluten und seine möglicherweise negativen Auswirkungen auf die Gesundheit. Ein neuer Hype im Schlaraffenland? Was ist wirklich dran am Gluten, oder ist es doch nur der Weizen? Oder vielleicht auch nichts von Beidem? Die zahlreichen Publikationen und Diskussionen rund um das Gluten zwingen uns zu der Auseinandersetzung mit diesem Thema. Vor Empfehlung einer solch rigiden Kostform sollten wir über deren physiologische Wirkung und über mögliche pathologische Auswirkungen dieser Karenz diskutieren, aktuelle Veröffentlichungen auch hinsichtlich ihrer Empfehlungen und Inhaltstiefe/wissenschaftliche Relevanz beleuchten. Denn im Windschatten dieser Kostform lauern Gefahren und Unzulänglichkeiten aus verschiedenen Richtungen.

Inhalte:

- Gluten: Eine Einführung!
- Stärke & Verzuckerungsprodukte
- Zöliakie: Grundlagen der Diagnostik
- Glutenfreie Kost oder Glutenbelastung?
- Umsetzungen der Therapieempfehlung
- S2 Leitlinie: Zöliakie – Nichtzöliakie Weizensensitivität
- Sonderform NCWS - Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität: Umgang und kritische Betrachtungen der Datenlage

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

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

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

23. März 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

24. März 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Berlin

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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Grundlagenseminar Allergologie

7. April 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

8. April 2018: 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

Großes Laborseminar - Das Lesen zwischen den Zeilen

12. April 2018: 10.00 Uhr - 18:00 Uhr

13. April 2018: 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder
340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

NEU! Ein Quartal voll Birkenpollenallergiker (PR-10 Sensibilisierungen)

26. April 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

27. April 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die Frühblüher können als Aeroallergene kreuzreaktive Sensibilisierungen auch auf Nahrungsmittel nach sich ziehen. Auffällige Befunde im Hauttest und auch im Labor gibt es häufig – doch wie steht es mit der klinischen Relevanz? Und vor allem, wie sollte sich das mögliche Vorgehen in der ernährungstherapeutischen Begleitung darstellen? Das diätetische Prinzip bei einer pollenassoziierten Nahrungsmittelallergie ist die konsequente Meidung symptomauslösender Allergene, also eine Allergenkenz. Aber eine Toleranzinduktion kann nur erreicht werden, wenn die Karenzempfehlungen sinnvoll und individuell formuliert werden. Wie viel Karenz ist also zu verantworten und welche Augmentationsfaktoren beeinflussen das immunologische Geschehen? In diesem Seminar stehen spannende PR-10 Patientenfälle im Mittelpunkt. Auswertungen, Triggerfaktoren und Möglichkeiten der Re-Exposition werden erarbeitet, diskutiert und mögliche Lösungsoptionen vorgestellt.

Voraussetzung sind Kenntnisse in der allergologischen Diagnostik und Therapie!

Inhalte:

- Von Weihnachtsüberraschungen und Frühjahrsmüdigkeit
PR-10 Sensibilisierungen: Ausprägungen klinischer Symptome
- Bagatellerkrankung „Birkenpollenallergie“
PR-10 Sensibilisierungen: Diagnose und Therapieoptionen
- Ein Praxistag während der Pollenzeit
PR-10 Sensibilisierungen: Kein Fall wie der andere

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

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Allergien im Kindesalter

28. April 2018: 10.00 Uhr - 17.30 Uhr

29. April 2018: 9.00 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. Während die meisten der Grundnahrungsmittel-Allergien noch während der Kindheit wieder verschwinden, bleiben Allergien auf Nüsse und Erdnuß in der Regel bestehen. Deren Meidung ist zwar nur selten mit einer unzureichenden Nährstoffversorgung assoziiert, trotzdem sind die Anforderungen an betreuenden Therapeuten hoch, da auftretende Reaktionen oftmals schwerwiegend, wenn nicht lebensbedrohlich sind. Erschwerend kommt hinzu, dass die Compliance der Betroffenen im Jugendalter oftmals nachlässt.

Inhalte:

- Grundlagen
- Diagnostik, inkl. Provokationen
- Zusammenspiel Arzt – Ernährungsfachkraft
- Therapieoptionen (Möglichkeiten und Grenzen)
- Ernährungstherapie
- Allergieprävention
- Fallbearbeitung in Kleingruppen

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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referent/in:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Dr. Lars Lange, Pädiater/Allergologe Bonn

Anamnese-Workshop: Arbeiten „ohne Netz und doppelten Boden“

Allergologische Kenntnisse im ernährungstherapeutischen Bereich werden vorausgesetzt.

7. Juni 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

8. Juni 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Mit dem stetigen Erkenntniszuwachs über allergene Strukturen und Sensibilisierungsmuster wachsen in der Allergologie auch die diagnostischen Möglichkeiten. Immer breiter gefächert, immer differenzierter sind die Befunde, mit denen sich allergologisch tätige Ernährungstherapeuten konfrontiert sehen. Aber bringen diese Befunde auch mehr Sicherheit für Patienten und Therapeuten – oder schüren sie eher die Verunsicherung? Eine gezielte und sorgfältige Anamnese bleibt in der Allergologie der Grundstein für eine fundierte Beratung, auch wenn sie technische Maßnahmen nicht ersetzen kann. So beschäftigen wir uns in diesem zweitägigen Workshop daher **nicht** mit der Interpretation von Allergiefunden, sondern ausschließlich mit der Anamnese als diagnostischem Instrument. Dies Angebot richtet sich an allergologisch tätige Ernährungstherapeuten, die das Arbeiten „ohne Netz und doppelten Boden“ kennen und Sicherheit in der Anamnese gewinnen und ihre Beratungskompetenz erweitern möchten.

Inhalte:

- Tools der Anamnese: Welche Methode hat welche Aussagekraft?
- Basisanamnese in der Allergologie: Inhalte und Ausweichmöglichkeiten!
- Kasuistiken: Primäre Allergien gegen Grundnahrungsmittel; Sekundäre Nahrungsmittelallergien
- Allergologische Fallstricke für Fortgeschrittene, Ausprägungen von Inhalationsallergien
- Stiefkind: Umfeldanamnese

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

Zeitraum 16 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Dr. Anja Waßmann, Diplom-Oecotrophologin

Probiotika in der Ernährungstherapie und -beratung

Fakten und Erfahrungen aus der Praxis

8. Juni 2018: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

9. Juni 2018: 9.00 Uhr - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Rheine

Immer mehr Studien zeigen, dass die Zusammensetzung und Aktivität der gastrointestinalen Mikrobiota eine große Rolle für die Gesundheit spielen. Die Ernährung ist einer der bedeutendsten Einflussfaktoren. Probiotika nehmen einen wichtigen Platz in der Prävention und Therapie verschiedener Erkrankungen ein. Ziel dieses Seminars ist es, die aktuelle Studienlage und Erfahrungen aus der Praxis zum Einsatz von Probiotika kennenzulernen. Das Seminar wendet sich an Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Diätassistenten, die in der Ernährungstherapie tätig sind und Patienten mit Darmerkrankungen und Nahrungsmittelallergien/-unverträglichkeiten zu ihren Klienten zählen. Die Seminarteilnehmer/innen erhalten einen Einblick in die Wechselbeziehungen zwischen Mikrobiota, intestinale Immunsystem und Gesundheit. In Arbeitsgruppen haben Sie die Möglichkeit, anhand von Fallbeispielen Einsatzmöglichkeiten von Probiotika in der Ernährungsberatung/-therapie zu diskutieren und englischsprachige Originalstudien zum Einsatz von Probiotika kritisch zu analysieren.

Inhalte:

- Bedeutung der Mikrobiota für die Gesundheit
- Wechselwirkungen zwischen Mikrobiota, intestinale Immunsystem und Gesundheit
- Wissenschaftliche Studien und aktuelle Erkenntnisse über Einsatzmöglichkeiten von Probiotika in der Prävention und Therapie verschiedener Erkrankungen
- chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Reizdarm-Syndrom, Obstipation, Diarrhö, Kohlenhydratunverträglichkeiten, Zöliakie, Allergien und Histaminintoleranz
- Handwerkszeug für die Analyse von Originalstudien
- Fallbeispiele aus der Praxis

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Dr. Maike Groeneveld, Oecotrophologin

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

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.

Urtikaria und Nahrungsmittelunverträglichkeiten Detektivisches Gespür ist gefragt

22. Juni 2018: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

23. Juni 2018: 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 Team aus Ärztin und Ernährungsfachkraft 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentinnen:

Sibylle Plank, Diplom-Oecotrophologin

Dr. med. Ute Wienke-Graul,

Dermatologin, Allergologin

Lebensmittelallergien in der Beratungspraxis – Echte Allergie oder Alibierkrankung?

31. August 2018: 10 - 18 Uhr

1. September 2018: 9 - 15 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 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“
- Beratung verschiedener Altersgruppen
- Säuglinge: Lebensmittelallergien, Fütterstörung, Neurodermitis
- Jugendliche/Erwachsene: Lebensmittelunverträglichkeiten, Essstörungen
- 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 jeweils mit 8 UE zu den **allergologischen und allergologisch angrenzenden Themen.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin

Update Allergologie

Für Fortgeschrittene (ein allergologisches Grundlagenseminar wird vorausgesetzt)

8. September 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

9. September 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt am Main

Inhalte:

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.

- 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.
Zeitrahmen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

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

13. September 2018: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

14. September 2018: 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. Zeitrahmen 16 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Anne Kamp, Diplom-Oecotrophologin

Hülsenfrüchte - Allergene Strukturen & Warenkunde

4. Oktober 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

5. Oktober 2018: 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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Anja Waßmann-Otto, Diplom-Oecotrophologin
Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht

Grundlagenseminar Allergologie

26. Oktober 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

27. Oktober 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Stuttgart

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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin

Nahrungsmittelunverträglichkeiten - aber bitte vegetarisch/ vegan

26. Oktober 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

27. Oktober 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt

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

Kosten:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin

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

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

16. November 2018: 10.00 - 18.00 Uhr

17. November 2018: 9.00 - 15.00 Uhr

Veranstaltungsort: Frankfurt am Main

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:

280,- € für DAAB - Mitglieder

340,- € für DAAB - Nichtmitglieder

Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

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

- Warekunde Süßungsmittel 18./19.1.2018 in Hamburg
- Hülsenfrüchte Allergene Strukturen & Warekunde 25./26.1.2018 in Hamburg
- Gluten – Ein Bauch mit sieben Siegeln? 8./9.2.2018 Nürnberg
- Pauschaldiäten – FODMAP, histaminarm, glutenreduziert 23./24.3.2018 in Berlin
- Grundlagen Allergologie 7./8. 4.2018 in Frankfurt
- Laborparameter 12./13.4.2018 in Hamburg
- NEU! Ein Quartal voll Birkenpollenallergiker 26./27.4.2018 in Hamburg
- Allergien im Kindesalter 28./29.4.2018 in Köln
- Anamnese-Workshop 7./8.6.2018 in Hamburg
- Probiotika in der Ernährungstherapie 8./9.6.2018 in Rheine
- Urtikaria in der Ernährungstherapie 22./23.6.2018 in Alzenau
- Lebensmittelallergien – Echte Allergie oder Alibierkrankung? 31.8/1.9.2018 in Köln
- Update Allergologie 8./9.9.2018 in Frankfurt
- Alarm im Darm 13./14.9.2018 in Rheine
- Hülsenfrüchte Allergene Strukturen & Warekunde 4./5.10.2018 in Hamburg
- Lebensmittelunverträglichkeiten – aber vegan/vegetarisch? 26./27.10.2018 in Frankfurt
- Grundlagen Allergologie 26./27.10.2018 in Stuttgart
- Pauschaldiäten – FODMAP, histaminarm, glutenreduziert 16./17.11.2018 in Frankfurt

Die Gebühr in Höhe von Mitglied € _____ Nichtmitglied € _____

- 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: _____

...Sonstiges

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 Stornogeühren, 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.

Preise:

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Haftung:

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

Stornogeühren Seminare 2018:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

Weitere Stornokosten:

bis 8 Wochen vor Beginn: 30%

bis 4 Wochen vor Beginn: 50 %

bei späterer Stornierung: voller Preis