

## Fortbildungsprogramm 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](mailto:sl@daab.de)

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

**16. Januar 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**17. Januar 2020: 9.00 - 15.30 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:

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

### Referentinnen:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin  
Frauke Ubrich, Diplom-Oecotrophologin

## Ein Quartal voll PR-10-Sensibilisierungen Pollenassoziierte Kreuzreaktionen

**6. Februar 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**7. Februar 2020: 9.00 - 15.30 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 Symptom-auslösender 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
- **Beratungsinhalte mit Leben füllen**  
Steckbriefe und Täterbeschreibungen erleichtern die Fahndung
- **Ein Praxistag während der Pollenzeit**  
PR-10-Sensibilisierungen: Kein Fall ist wie der andere

### Kosten:

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

## Update Allergieprävention

21. Februar 2020: 10.00 - 17:30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die Erkenntnisse der Prävention haben massiv das allergologische (Um-)Denken der letzten Jahre beeinflusst. Die neusten Trends, die unser zukünftiges Denken prägen werden, erfahren Sie in diesem Seminar Allergieprävention.

### Inhalte:

Die S3 Leitlinie Allergieprävention ist nach wie vor auf dem Stand von 2014. Vieles wird aber heute aus einem anderen Blickwinkel gesehen. Insbesondere bei den Ernährungsfragen bleibt es spannend. Das „Wann?“ und „Wie?“ ist nach wie vor umstritten. Hilft Diversität? Ist eine mediterrane Ernährung optimal? Was zeichnet eine mediterrane Ernährung aus? Schützt Fisch? Oder müssen es Supplemente sein? Welche Bestandteile macht Farmmilch protektiv? Fragen über Fragen, mit denen sich der Allergiezirkel beschäftigen wird.

- Gezielte Einführung?
- Was macht mediterrane Ernährung aus?
- Was schützt im Fisch?
- Was schützt in der Milch?

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

Zeitraum 8 UE.

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

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

### Referentin:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

## Umfeldberatung Wissenswertes „Drumherum“ für Ernährungsfachkräfte

20. Februar 2020: 10.00 - 17.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die Umfeldberatung ist schon lange kein Stiefkind in der Allergieberatung mehr. Denn die Kenntnis um Pollenflugzeiten, die Möglichkeiten der Hausstaubmilbensanierung und die Beeinflussung der Schimmelpilzkontaminationen auch über Lebensmittel sind immer wieder Fragen von Patienten. Aussagen zu Umweltfaktoren wollen bewertet sein, auch um Patienten Sorgen und Unsicherheiten zu nehmen. Damit im Rahmen einer Ernährungstherapie hier sachgerecht und fehlerfrei geantwortet werden kann wird Sie dieses Seminar einen Tag lang über den Tellerrand schauen lassen.

### Inhalte:

- **Umfeldberatung: Expositionsanalyse**  
Welches Vehikel würden Sie wählen?
- **Innenraum und Außenluft**  
Umweltfaktoren in der Bewertung
- **Im Bett: Nie wieder allein**  
Hausstaubmilben unter der Lupe
- **Es kommt etwas geflogen**  
Außenluftallergene

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

### Kosten:

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

### Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

## Das Reizdarm-Syndrom (RDS) Neues aus der Leitlinienarbeit Das unerwünschte Krankheitsbild

**27. Februar 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**28. Februar 2020: 9.00 - 15.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Kassel**

RDS – ein Krankheitsbild, das für Patienten wie für Therapeuten gleichermaßen eine „reizende Diagnose“ darstellt: Patienten fühlen sich nicht wahrgenommen, Ärzte fühlen sich aufgrund der Fülle an nicht wirklich fassbaren Symptomen überfordert und Ernährungstherapeuten sehen diagnostische Lücken. Da scheint es nicht verwunderlich, dass die Diagnose RDS häufig als unstimmig, überstrapaziert und fehlerhaft bewertet wird. Doch STOPP: Neues Wissen muss in die Köpfe, denn das Krankheitsbild „ahmt“ mit sehr unterschiedlichen Beschwerden andere Erkrankungen nach und kann ein Fallstrick für die Beratungskraft werden. In diesem Seminar wird der internationale IBS-Wissenszuwachs zusammen mit Inhalten aus der DGVS-RDS Leitlinienarbeit vorgestellt und in alltagstaugliche ernährungstherapeutische Tools verpackt. **Bitte beachten Sie: Mehrjährige ernährungstherapeutische Erfahrungen werden für die Teilnahme an diesem Seminar vorausgesetzt.**

### Inhalte:

- RDS – Neues aus der Leitlinie!  
Neuroimmunologische Erkenntnisse und „altes“ Wissen praxistauglich transferiert!
- RDS: Umwege erhöhen die Ortskenntnis!  
Die Diagnose: Notwendigkeiten und Unsinniges unterscheiden lernen
- RDS: Nachahmer oder Verursacher?!  
Die Symptome
- RDS: Individualisierter RDS -Praxistransfer!  
So kann es gehen!
- Reizend? – Nein fordernd!?  
Beraterinnenhygiene: Auf was sollten Sie sich einstellen!

### Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

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

**Zeitraumen 16 UE.**

## Fallkonferenz Allergien im Kindesalter für Fortgeschrittene

**13. März 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**14. März 2020: 9.00 - 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.

### 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:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Dr. Lars Lange, Pädiater, Allergologe

**Das Reizdarm-Syndrom (RDS)  
Neues aus der Leitlinienarbeit  
Das unerwünschte Krankheitsbild**

**24. März 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**25. März 2020: 9.00 - 15.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Kassel**

RDS – ein Krankheitsbild, das für Patienten wie für Therapeuten gleichermaßen eine „reizende Diagnose“ darstellt: Patienten fühlen sich nicht wahrgenommen, Ärzte fühlen sich aufgrund der Fülle an nicht wirklich fassbaren Symptomen überfordert und Ernährungstherapeuten sehen diagnostische Lücken. Da scheint es nicht verwunderlich, dass die Diagnose RDS häufig als unstimmig, überstrapaziert und fehlerhaft bewertet wird. Doch STOPP: Neues Wissen muss in die Köpfe, denn das Krankheitsbild „ahmt“ mit sehr unterschiedlichen Beschwerden andere Erkrankungen nach und kann ein Fallstrick für die Beratungskraft werden. In diesem Seminar wird der internationale IBS-Wissenszuwachs zusammen mit Inhalten aus der DGVS-RDS Leitlinienarbeit vorgestellt und in alltagstaugliche ernährungstherapeutische Tools verpackt. **Bitte beachten Sie: Mehrjährige ernährungstherapeutische Erfahrungen werden für die Teilnahme an diesem Seminar vorausgesetzt.**

**Inhalte:**

- RDS – Neues aus der Leitlinie!  
Neuroimmunologische Erkenntnisse und „altes“ Wissen praxistauglich transferiert!
- RDS: Umwege erhöhen die Ortskenntnis!  
Die Diagnose: Notwendigkeiten und Unsinniges unterscheiden lernen
- RDS: Nachahmer oder Verursacher?!  
Die Symptome
- RDS: Individualisierter RDS -Praxistransfer!  
So kann es gehen!
- Reizend? – Nein fordernd!?  
Beraterinnenhygiene: Auf was sollten Sie sich einstellen!

**Kosten:**

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

**Referentin:**

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

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

**Zeitraumen 16 UE.**



## Grundlagenseminar Allergologie

**4. April 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**5. April 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

## Aktuelles zur Diagnostik und Therapie

Warum wir unseren Patienten mit Pauschaldiäten nicht gerecht werden

**23. April 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**24. April 2020: 9.00 - 15.30 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 neuesten 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 mit 16 UE zu den  
allergologischen Themen.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

Sabine Schnadt, Diplom-Oecotrophologin

## Eosinophile Ösophagitis (EoE) Welche therapeutischen Optionen hat der Patient?

**15. Mai 2020: 10.00 - 17.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Nürnberg**

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. Allerdings sind die therapeutischen Möglichkeiten nach wie vor begrenzt. Das Seminar widmet sich diesem schwierigen Krankheitsbild und stellt die verschiedenen therapeutischen Optionen mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen dar.

### **Inhalte:**

- Darstellung des Krankheitsbildes
- Therapeutische Optionen im medikamentösen Bereich mit Vor- und Nachteilen
- Therapeutische Optionen im diätetischen Bereich
- Entscheidungsfindung im Patientengespräch
- Umgang mit einer Erkrankung, für die es keine Ideallösung gibt

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

**Zeitraum 8 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### **Kosten:**

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

### **Referentin:**

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

## Divertikel Die Sache mit dem Apfelkern

29. April 2020: 10.00 Uhr - 17.30 Uhr

Veranstaltungsort: Hamburg

Die Divertikelkrankheit – ob unkompliziert oder kompliziert, wirft Fragen in der Ernährungstherapie auf. Solange die Divertikel keine Beschwerden bereiten, fällt keinem Divertikelträger auf, dass er sie bereits hat. Da jeder Zweite über 70jährige Divertikel hat, ist das Wissen um die Prävention einer Divertikulitis Basiswissen. Denn wehe dem, die Divertikel entzünden sich und es treten Komplikationen auf. Das Seminar führt in die Physiologie und Pathophysiologie ein und stellt aktuelle therapeutische Möglichkeiten dar, die im ambulanten und Klinikalltag für Ernährungstherapeuten wesentlich sind. Dabei gehört das Wissen um die medikamentöse Führung ebenso dazu, wie die Bewertung der Körner-, Faser- und Kernmärchen...

### Inhalte:

- Wenn alles gut läuft!
- Berichte aus der S-Kurve: Wenn Verdauung ins Stocken kommt
- Diagnose: Divertikulose! Was tun? Was nehmen?
- Wenn es brennt: Divertikulitis! Notfallmanagement!
- Ohne Ernährung ist alles nix!  
Phasenernährung bei Divertikulitis in bewährten 3 Phasen  
(Schub - ausklingender Schub – Remission)
- Kurzgefasst: Gebote & Verbote
- Aufmerksamkeitstraining für Divertikelträger

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.  
Zeitraum 8 UE.

### Kosten:

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

### Referentin:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

## Beratung von Lebensmittelallergikern – Umgang mit einer besonderen Herausforderung

**22. Mai 2020: 10.00 - 18.00 Uhr**

**23. Mai 2020: 9.00 - 15.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Hannover**

Ernährungsfachkräfte werden bei der Beratung von Lebensmittelallergikern häufig mit anspruchsvollen Beratungssituationen konfrontiert. Das Leben der Patienten kann sich drastisch ändern, wenn die Diagnose einer (Lebensmittel)-Allergie gestellt wird, so dass in den Beratungen zunächst Ängste und Unsicherheiten der Ratsuchenden im Vordergrund stehen. Auch der Umgang mit traumatisierenden lebensbedrohlichen Anaphylaxien und Eltern, die an allen Fronten für ihre allergischen Kinder kämpfen, benötigen einen besonderen Zuspruch und Unterstützung. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden Methoden und Modelle kennen, die in diesem Setting unterstützend sein können. Außerdem wird das Beraterverhalten Thema sein, denn Haltung, Absicht und Erwartungen prägen den Therapieerfolg ebenso wie die fachliche Kompetenz. Übungen zur eigenen Klärung, zur Unterstützung der Selbstfürsorge und zum Stressabbau sind ebenso Bestandteil.

### Inhalte

- Kommunikation und deren Einfluss auf den Ratsuchenden
- Ressourcen mobilisieren – Resilienz und Selbstwirksamkeit stärken
- Aspekte aus dem Motivational Interviewing und der Transaktionsanalyse
- Beraterhaltung und -verhalten
- Burnout-Prophylaxe
- Rollenspiele, Übungen, Erfahrungsaustausch

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

### Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Sonja Pöhls, Diplom-Oecotrophologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

## Von Hasenkötteln & Kuhfladen... Symptomorientierte praktische Gastroenterologie

10. Juni 2020: 10.00 - 18:00 Uhr

11. Juni 2020: 9.00 - 15:30 Uhr

**Veranstaltungsort: Mönchengladbach**

Das Seminar steht ganz im Blickpunkt von physiologischen und pathophysiologischen Verdauungsprozessen, die zu Stuhlentleerungsschwierigkeiten führen. Die Leitlinie Obstipation gibt nur spärliche Hinweise auf mögliche ernährungstherapeutische Hilfestellungen, da sie keinen interdisziplinären Ansatz verfolgt. Gleichwohl sind diese aber sinnvoll und komplettieren die vielen möglichen Therapiemaßnahmen. Aber auch weicher, flüssiger Stuhl und unvorhergesehene plötzliche Stuhlentleerungen verunsichern Patienten und werden druckvoll in den Beratungsprozess transportiert. Diese Ereignisse beeinträchtigen die Lebensqualität der Betroffenen und haben massive Auswirkungen auf das Essverhalten. Ziel des Seminars ist die inhaltliche Vertiefung und Erweiterung der Therapie dieser Symptome. Vielfältigste ernährungstherapeutische Tools werden hinterfragt und in ihrer Wirkung und Anwendung klassifiziert. Dadurch entsteht ein Werkzeugkoffer, der in den täglichen Herausforderungen im Beratungsalltag von Patienten mit gastrointestinalen Beschwerden individuell Anwendung finden wird.

### Inhalte:

- Refresh: Verdauungsphysiologie
- Pathophysiologie: Formen der Motilitätsstörungen
- Diagnosealgorithmus: Was passiert wann?
- Wenn nix mehr läuft... Obstipation in seinen verschiedenen Formen
- Wenn nix mehr hält! Diarrhoe und die Not zum Handeln!
- Tools in der Ernährungstherapie:
- Kostformen in der Übersicht
- Ballaststoffe: Qualitäten und Mengen
- Mikrobiom: Einfluss und Veränderung
- Ernährungsmuster
- Der Praxiskoffer für die Beratung
- Sinnvolle ergänzende Maßnahmen

### Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentin:

Christiane Schäfer, 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

**12. Juni 2020: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr**

**13. Juni 2020: 9.00 Uhr - 15.30 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 gibt einen Überblick über das Krankheitsbild und zeigt 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:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Sibylle Plank, Diplom-Oecotrophologin

Dr. med. Ute Wienke-Graul,

Dermatologin, Allergologin

## FPIES - Food protein-induced enterocolitis syndrome Eine seltene Form der Nahrungsmittelallergie

19. Juni 2020: 10.00 - voraus. 16.00 Uhr

Veranstaltungsort: Köln

FPIES (Food protein-induced enterocolitis syndrom) bedeutet Nahrungsmittel-ausgelöste Dünn- und Dickdarmentzündung. Es gibt Kinder und Erwachsene, bei denen der Verdacht auf eine schwerwiegende Nahrungsmittelunverträglichkeit besteht, ohne dass die typischen Symptome einer IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergie vorliegen. In einem solchen Fall kann es sich um FPIES handeln, eine Form der nicht-IgE vermittelte Nahrungsmittelallergie, bei der die Betroffenen gesundheitlich oft schwer beeinträchtigt sind und die sich durch eine ganz typische, eigene Symptomatik auszeichnet. Nahrungsmittel, die häufig konsumiert werden, sind auch die häufigsten Auslöser. In unseren Breiten steht die Kuhmilch als auslösendes Allergen an erster Stelle. In anderen Regionen ist es beispielsweise Soja. Auch Obst, Fleisch, Fisch, Ei, Getreide, Nüsse und sogar unverdächtig wirkende Nahrungsmittel wie Reis und Gemüse (Kartoffel, Karotten, Süßkartoffel) können diese Form der Allergie auslösen. Welcher Pathomechanismus dahinter steckt, welche Diagnose und Therapieoptionen es gibt, stellt Frau Dr. Sunhild Gernert, Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin, Kinderpneumologin aus Bonn in diesem Seminar vor.

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraum 6 UE.

**Kosten:**

135,- € für DAAB - Mitglieder

165,- € für DAAB - Nichtmitglieder

**Referentin:**

Dr. Sunhild Gernert, Fachärztin für Kinder- und Jugendmedizin, Kinderpneumologin, Bonn

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.



## Atopische Dermatitis Haut in Aufruhr

26. Juni 2020: 10.00 Uhr - 18.00 Uhr

27. Juni 2020: 9.00 Uhr - 15.30 Uhr

**Veranstaltungsort: 63755 Alzenau (Nähe Frankfurt)**

Neurodermitis ist eine multifaktorielle Erkrankung, die für betroffene Familien mit einem sehr hohen Leidensdruck verbunden sein kann. Für eine adäquate Betreuung der Patienten sind über die ernährungstherapeutische Beratung hinausgehende Kenntnisse zu den Grundlagen der Erkrankung und deren Behandlung notwendig. Welche Faktoren können den Hautzustand beeinflussen? Worauf kommt es bei der Hautpflege an? Welche Rolle spielen Nahrungsmittelallergien? Patienten mit AD bzw. Eltern betroffener Kinder zeigen oft ein ausgeprägtes Bestreben, die Hauterscheinungen kausal mit dem Verzehr bestimmter Nahrungsmittel in Verbindung zu bringen. Oft resultiert das in Auslassdiäten, die eine ausreichende Nährstoffzufuhr gefährden und zudem eine erhebliche Einschränkung der Lebensqualität bewirken. Der hohen Anzahl vermuteter Allergien steht eine niedrige Prävalenz tatsächlicher Allergien gegenüber. Ernährungsfachkräfte spielen in der Betreuung von AD-Patienten daher eine tragende Rolle - sowohl bei der Lichtung des "Auslösernebels" als auch (sofern notwendig) beim Maßschneidern einer individuellen therapeutischen Diät.

### Inhalte:

- Basiswissen Aufbau und Funktion der Haut
- Medizinische Grundlagen und Diagnostik der AD
- Hautbehandlung nach dem „Ampelprinzip“: Phasengerechte Hauttherapie bei AD
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten bei AD: Mechanismen und Prävalenz, Therapie
- Besonderheiten der Diagnostik bei AD
- Juckreiz zum "aus der Haut fahren"
- Fallbeispiele, Fallbearbeitungen

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

### Referentinnen:

Sibylle Plank, Diplom-Oecotrophologin  
Dr. med. Ute Wienke-Graul,  
Dermatologin, Allergologin

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

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

26. August 2020: 10.00 - 18.00 Uhr

27. August 2020: 9.00 - 15.30 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:

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

### Referentinnen:

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin  
Frauke Ubrich, 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 „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologischen Themen**.  
Zeitraum 16 UE.**

### **Kosten:**

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### **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 anti-entzündlichen 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.



## Eosinophile Ösophagitis (EoE) Welche therapeutischen Optionen hat der Patient?

**24. Oktober 2020: 10.00 - 17.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Köln**

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. Allerdings sind die therapeutischen Möglichkeiten nach wie vor begrenzt. Das Seminar widmet sich diesem schwierigen Krankheitsbild und stellt die verschiedenen therapeutischen Optionen mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen dar.

### **Inhalte:**

- Darstellung des Krankheitsbildes
- Therapeutische Optionen im medikamentösen Bereich mit Vor- und Nachteilen
- Therapeutische Optionen im diätetischen Bereich
- Entscheidungsfindung im Patientengespräch
- Umgang mit einer Erkrankung, für die es keine Ideallösung gibt

**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.

### **Kosten:**

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

### **Referentin:**

Dr. Imke Reese, Oecotrophologin

**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

## Enddarmkrankungen

**12. November 2020: 10.00 - 18:00 Uhr**

**13. November 2020: 9 - 15.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Hamburg**

Divertikel, Fissuren, Hämorrhoiden, Marisken und Proktitis – häufig verschwiegen – aber vorhanden. Solche Entzündungen und anatomische Veränderungen im Enddarm schränken die Lebensqualität der Betroffenen deutlich ein. Sie verursachen Störungen bei der Stuhlentleerung, welche wiederum maßgeblichen Einfluss auf die ernährungstherapeutische Arbeit nehmen. Dieses Seminar möchte über die Fokussierung auf die Enddarmkrankungen eine bessere Einschätzung von gestörten Verdauungsabläufen und ihren Ursachen ermöglichen. Gleichzeitig soll aufgezeigt werden, wo und in welchem Rahmen ernährungstherapeutische Konzepte – insbesondere im interdisziplinären Ansatz – sinnvoll angewendet werden können.

### Inhalte:

- Überblick über die Anatomie und Funktion des Gastrointestinaltraktes
- Darstellung der muskulären und nervalen Funktionsabläufe im Enddarmbereich
- Fokus Enddarmkrankungen: Divertikel, Fissuren, Hämorrhoiden, Marisken, Proktitis, Rectozelen
- Diagnostische Maßnahmen zur Erkennung von Defäkationsstörungen
- Sinnvolle ernährungstherapeutische Konzepte

**Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar zu den **allergologisch angrenzenden Themen**.**  
**Zeitraum 8 UE.**

Die Teilnahmebescheinigung kann bei den entsprechenden Institutionen eingereicht werden.

### Kosten:

310,- € für DAAB - Mitglieder

370,- € für DAAB - Nichtmitglieder

### Referentinnen:

Gudrun Biller-Nagel, Diplom-Oecotrophologin

Christiane Schäfer, 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

## Allergien mit Co-Faktoren Diagnostik und therapeutisches Vorgehen

**27. November 2020: 10.00 - 18:00 Uhr**

**28. November 2020: 9.00 - 15.30 Uhr**

**Veranstaltungsort: Frankfurt**

Co-Faktoren abhängige Nahrungsmittelallergien gehören zu den eher neueren Allergie-Erscheinungen. Da die allergischen Reaktionen oft erst im Zusammenhang mit sehr unterschiedlichen Triggern auftreten, ist die Diagnostik ungleich schwerer als bei klassischen reproduzierbaren Nahrungsmittelallergien. Dieses Seminar schärft den Blick sowohl auf die verschiedenen Co-Faktoren als auch auf die Nahrungsmittel-abhängigen allergischen Reaktionen, deren Reizschwellen mit der Zeit weiter zu sinken scheinen. Allergologisch tätigen Ernährungsfachkräften eröffnet sich mit diesem Krankheitsbild ein herausforderndes Beratungsfeld, das im Umgang mit den Patienten viel Fingerspitzengefühl erfordert.

### **Inhalte:**

- Epidemiologische Daten
- Co-Faktoren – wer ist besonders gefährdet
- Anamnese ist entscheidend
- Erschwerte Diagnostik
- Erschwertes therapeutisches Vorgehen: komplette Karenz vs. eingeschränkte Toleranz

**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

## 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 Adressdaten 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 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.

## 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/](http://www.daab.de/service/datenschutzerklaerung/) nachlesen.

## Haftung:

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

## Stornogeühren Seminare 2020:

Jede Stornierung kostet 30,00 € Bearbeitungsgebühr!

### Weitere Stornokosten:

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