

# 334/2023: NEU Wenn ein kleiner Bissen böse Folgen haben kann - Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten



## Zielgruppe

Mitarbeitende in KITA, Hort und Jugendhilfe sowie Interessierte

## ReferentInnen

Tessa Rehberg Dipl. oec. troph., MPH

## Termine

25.04.2023

## Leitung / Organisation

Claudia Siegel / Karin Friedrich

## Kursgebühren

185 €

## Uhrzeit

09:00-16:15 Uhr

## Anmeldung

Nutzen Sie unser Angebot unter [www.diakademie.de](http://www.diakademie.de)

## Kursgebühren für Mitglieder

140 €

## Ort

Diakonische Akademie für Fort- und Weiterbildung e.V.  
Bahnhofstr. 9  
01468 Moritzburg

## Informationen

Tel.: 035207 - 843 50

## Bemerkungen zu den Kosten

## Beschreibung

Ob Allergien und Unverträglichkeiten tatsächlich auf dem Vormarsch sind oder ob vor allem unser Bewusstsein zu diesen Themen zunimmt, wagt das Seminar nicht zu beurteilen. Aber es möchte die Sensibilisierung für unterschiedliche Reaktionen auf Lebensmittel schärfen, eher lästige und wirklich bedrohliche Verläufe gegenüberstellen und die "üblichen Verdächtigen" (Auslöser) näher betrachten. Damit leistet das Seminar einen Beitrag zur Vertiefung von Grundkenntnissen und Hintergrundinformationen.

Anhand von in der Gruppe formulierten Fallbeispielen, Abbildungen und Arbeitsblättern, Lebensmitteltabellen und Umverpackungen diskutiert die Referentin mit den Teilnehmenden verschiedene Formen von Allergien und Unverträglichkeiten. Dabei werden Schwerpunkte nach unterschiedlichen Altersgruppen gesetzt, häufige und weniger häufige Auslöser unterschieden und gängige Herangehensweisen sowohl der Diagnostik als auch der Therapie theoretisch besprochen.

## Lernergebnisse:

Die Teilnehmenden kennen die Tragweite unterschiedlicher Reaktionsverläufe, mögliche Hilfsmaßnahmen in der Theorie und sind sensibilisiert, bei Eltern oder Erziehungsberechtigten wichtige Fragen zur gemeinsamen Herangehensweise bei Allergien und Unverträglichkeiten zu stellen.

## Schwerpunkte

- Symptome, physiologische Abläufe und Ursachen von ausgewählten Allergien und Unverträglichkeiten
- Kostempfehlungen und Alternativen für eine ausgewogene Ernährung, falls Lebensmittel gemieden werden müssen.
- Empfehlungen zum konstruktiven Gespräch aller Beteiligten (Eltern, Großeltern, Lieferservice u.a.), Allergiepass, Ermächtigungsbescheinigung
- weitere Informationsquellen, z.B. Lernportal Alleleland des DAAB e.V.

## Zugangsvoraussetzungen

## Bemerkungen

Das Seminar umfasst Impulsreferate, Übungen, Kleingruppenarbeiten und Plenumsdiskussion.