



SVDE ASDD

Schweizerischer Verband
dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH
Association Suisse des
Diététiciens-ne-s diplômé-e-s ES/HES
Associazione Svizzera
Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP

SVDE ASDD

Info

Juni | Juin | Giugno

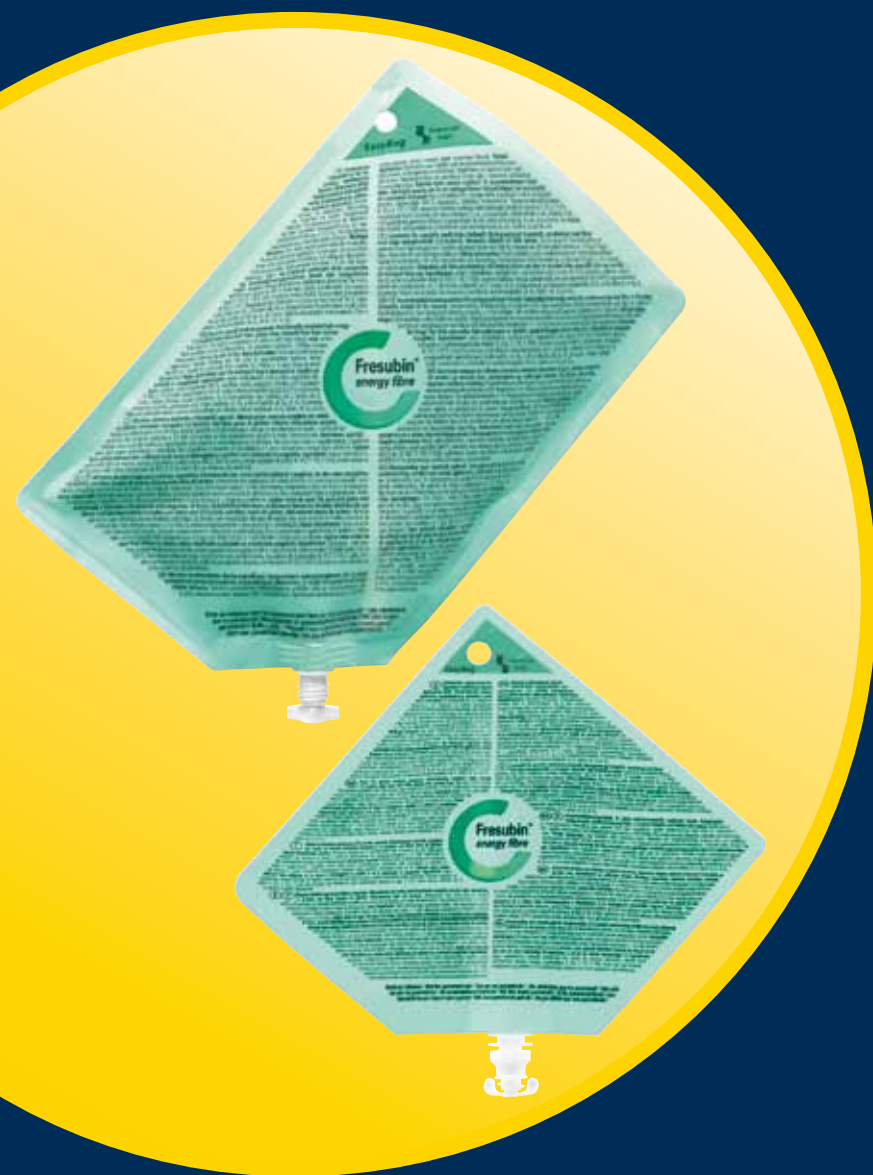
3 / 2010



Mikronährstoffe-Kongress 2010
Micronutriments-Congrès 2010
I micronutrienti-Congresso 2010

ENTERALE ERNÄHRUNG NUTRITION ENTERALE

Fresubin® energy fibre ausgewogen kombiniert la solution équilibrée



- ✓ Für eine ausgewogene, bilanzierte enterale Ernährung mit Fischöl - die ω -3 Quelle für die Fettsäuren EPA und DHA
- ✓ Pour une nutrition entérale équilibrée, avec huile de poisson - la source d'acides gras ω -3 EPA et DHA



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

InfoLine 0800 800 877
InfoMail@fresenius-kabi.com

Fresenius Kabi (Schweiz) AG
Spichermatt 30
CH-6371 Stans
Telefon 041 619 50 50
Telefax 041 619 50 80
www.fresenius.ch

P2010

**FRESENIUS
KABI**
caring for life

Fortbildungsagenda

- ⇒ **Praxis der klinischen Ernährung**
Donnerstag, 23. September, Hotel Continental, Luzern
- ⇒ **Die Ernährungstherapie bei onkologisch-chirurgischen Patienten, was kann sie bewirken?**
Mittwoch, 3. November, Chur

Unsere Fortbildungsangebote für 2010 sind jetzt auf unserer Homepage verfügbar: www.fresenius.ch

Alle Informationen zu Veranstaltungen (Weiterbildungen, Symposien, Kongresse und die Möglichkeit zur Anmeldung) finden Sie auf unserer Homepage.

Formation continue – Agenda

- ⇒ **Symposium 2010**
Traitements oncologiques: acquisitions récentes
Jeudi 25 novembre, Grand Hôtel des Bains, Yverdon

Notre offre en formation continue est toujours disponible sur notre site internet: www.fresenius.ch

Vous trouverez toutes les informations sur nos événements (formations continues, symposiums, congrès, inscriptions) sur notre site internet.

Fragen/Questions
InfoLine 0800 800 877, InfoMail@fresenius-kabi.com

Anmeldungen/Inscriptions
www.fresenius.ch

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	1
Jahreskongress SVDE 2010 in Lausanne	4
Generalversammlung 2010	16
Verbandsinfos	24
Weiterbildung	29
Public Relation	32
Buchrezension	33
Weiterbildung	35

SUISSE ROMANDE

Editorial	1
Congrès annuel 2010 de l'ASDD à Lausanne	4
Assemblée générale 2010	18
Info de l'ASDD	24
Formation continue	30
Public Relation	32
Compte-Rendu	33
Formation continue	35

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	1
Congresso annuale dell'ASDD 2010 a Losanna	4
Assemblea generale	22
Info dell'ASDD	24
Public Relation	32
Review	33
Formazione continua	35

Impressum

**Offizielles Organ des SVDE/Organe officiel de l'ASDD/
Organo ufficiale dell'ASDD**

Herausgeber/Editeurs responsables/Editore responsabile
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/HH
Association Suisse des Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES /HES
Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
Postgasse 17, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel. +41 (0)31 313 88 70, Fax +41 (0)31 313 88 99
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

**Verlag und Redaktion/édition et rédaction/
casa editrice e redazione**

Rosmarie Borle, Talbrunnliweg 8, 3098 Köniz,
redaction@svde-asdd.ch, rosmarie.borle@bluewin.ch
Rédaction romande ASDD: Muriel Lafaille Paclet (MLP),
Ch. Ochettes 40, 1040 Echallens
Tél. 021 314 59 74, lafaillepaclet@bluewin.ch
Redaktion Deutschschweiz: Anita Wenk (AW),
im Tiergarten 20, 8055 Zürich, anitawenk@hotmail.com

**Stellenanzeiger + Inserate/Service d'emploi +
Annonces/Offerte d'impiego + Annunci**
SVDE ASDD, Sekretariat, Postgasse 17, Postfach 686,
3000 Bern

Abonnement/Abonnement/Abbonamento
Fr. 72.–/J., für SVDE-Mitglieder kostenlos, Ausland Fr. 85.–/J.
Fr. 72.–/an, gratuit pour les membres ASDD,
Etranger Fr. 85.–/an.
Fr. 72.–/anno, gratis per i soci ASDD, Estero Fr. 85.–/anno

Auflage/Tirage/Tiratura: 1100

Themen und Erscheinungstermine 2010/sujets et délais
d'édition 2010/temi e termini d'edizione 2010
1/10: Die Geschäftsstelle stellt sich vor / Le secrétariat
se présente / Il segretario si presenta
Herzgesundheit / Santé cardiaque /
La salute del cuore
3/10: Mikronährstoffe-Kongress 2010 /
Micro-éléments nutritifs Congrès 2010 /
I micronutrienti Congresso 2010
4/10: Qualifizierende Weiterbildungen /
Formations continues certifiées /
Corsi d'aggiornamento con qualificazioni
5/10: Zöliakie / Coeliakie / Celiachia
6/10: Präventionsprojekte / Projets de prévention /
Progetti di prevenzione

Druck/Impression/Stampa
Multicolor Print AG, Baar

**Redaktionsschluss/Délai de rédaction/
Termine di redazione:**

Sechs Wochen vor Erscheinungstermin/Six semaines
avant la parution d'édition/sei settimane prima del
termine d'edizione

**Inserateschluss/délais des insertions/
termine d'inserzione:**

Fünf Wochen vor Erscheinungstermin/Cinq semaines
avant la parution d'édition/cinque settimane prima del
termine d'edizione

**Tariffdokumentation/Documentation tarifaire/
Documentazione delle tariffe**
www.svde-asdd.ch

Adressen/adresses/indirizzi

Geschäftsstelle/Secrétariat/Sekretariato
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/HH
Association Suisse des Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES /HES
Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
Postgasse 17, Postfach 686, 3000 Bern 8
Tel +41 (0)31 313 88 70, Fax +41 (0)31 313 88 99
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

Präsidentin/Présidente/Presidente

Beatrice Conrad Frey, Platanenweg 10, 4914 Roggwil,
Tel. 062 929 01 31, beatrice.conrad@bluewin.ch

Vizepräsident(in)/Vice-présidente/Vice presidente

Gabi Fontana, Untermüli 11, 6300 Zug,
Tel. 041 760 51 00, gabi.fontana@bluewin.ch

Raphaël Reinert, Résidence de la Côte 60, 110 Morges,
ekchay@bluewin.ch

Vorstand/Comité/Comitato direttivo

Bildung/Formation/Formazione: Gabi Fontana, Untermüli 11,
6300 Zug, Tel. 041 760 51 00, gabi.fontana@bluewin.ch
Raphaël Reinert, Résidence de la Côte 60, 110 Morges,
ekchay@bluewin.ch

Berufsqualität und Tarife/qualité professionnelle et tarifs:
Carmen Chuard, Grand chemin 12, 1589 Chabrey,
Tel. 078 801 87 02, carmen.chuard@romandie.ch

Serviceleistungen/Services/Service: Brigitte Christen-Hess,
Gerberstrasse 5, 6004 Luzern, Tel. 0 41 410 45 00,
christen-hess@bluewin.ch

Übersetzungen/traductions/traduzioni:

Büro Nicole Weiss, Gabriela/MatteoBesutti, Sonia Bretteville.

Titelbild/Bilder: Frédéric Alexander, Morges



Mini Nutritional Assessment MNA®

- ✓ **Identifizierung von Mangelernährung bei älteren Menschen jetzt nur mit 6 Fragen.**
Evaluation des risques de dénutrition chez les personnes âgées maintenant en 6 questions seulement.
- ✓ **Verfügbar unter / Disponible sur : www.medical-nutrition.ch**

Nestlé Suisse S.A.
HealthCare Nutrition
Entre-Deux-Villes
1800 Vevey
Infoline: 0848 000 303
info@medical-nutrition.ch





Anne
Blancheteau



Muriel
Lafaille

Liebe Leserin, lieber Leser

Es ist uns eine grosse Freude und Ehre, dieses Editorial zu verfassen. Bei dieser Gelegenheit informieren wir Sie darüber, dass mit dieser Nummer 3-2010 ein neues Redaktions-Team der Zeitschrift SVDE ASDD Info das Zepter übernommen hat. Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld und Verständnis bei unserer ersten Ausgabe, für die wir etwas wenig Zeit zum Organisieren hatten.

Die Fachzeitschrift ist ein privilegiertes und unverzichtbares Bindeglied zwischen den Mitgliedern des SVDE ASDD. Sie ist auch Berichterstatterin und Sprachrohr für all jene, die ihr Wissen, ihre Projekte und Erfahrungen teilen möchten. Die Planung für die nächsten Nummern 2010 und 2011 ist zwar bereits gemacht, aber es findet sich immer Platz für Ihren Artikel, Ihre Meinung zu aktuellen Themen des Berufes oder um Ihrem Unmut Luft zu machen. Diese Zeitschrift «gehört» Ihnen und ist für Sie gemacht, also profitieren Sie davon! Bevor wir zum Schluss kommen, möchten wir Sie daran erinnern, dass die Teilnahme an der Zukunftswerkstatt vom 27. und 28. August 2010 in Bern einfach ein Muss ist, denn sie bietet Gelegenheit, zusammen die Zukunft unseres Berufes zu gestalten. Finden wir anhand gemachter Erfahrungen heraus, wie wir unseren Beruf in Zukunft sehen wollen, und setzen wir alles daran, damit unser Beruf im aktuellen wirtschaftlichen Umfeld den richtigen Weg einschlägt.

Aus Zukunft wird Gegenwart. Also bestimmen wir sie mit!

Muriel Lafaille und Anne Blancheteau

Chères lectrices, chers lecteurs,

C'est pour nous un immense plaisir et un grand honneur que de rédiger cet éditorial. L'occasion de vous informer qu'une nouvelle équipe de rédaction de Journal SVDE ASDD Info s'est nouvellement mise en place et se lance avec ce numéro 3-2010. Nous vous demanderons patience et compréhension pour ce premier essai, d'autant qu'il nous a fallu nous organiser un peu dans l'urgence.

La revue professionnelle est un lien privilégié et indispensable entre les membres de l'ASDD SVDE. C'est aussi le rapporteur et porte-voix pour celles et ceux qui ont envie de partager leur savoir-faire, leurs projets, leurs tentatives. Certes, le planning pour les prochains numéros 2010 et 2011 est établi, mais il y aura toujours une place pour votre avis, votre article, votre commentaire sur l'actualité de la profession, votre coup de gueule. Ce journal est à vous et pour vous, alors profitez-en!

Avant de conclure, nous ne pouvons pas manquer de vous rappeler que la participation à l'atelier sur l'Avenir les 27 et 28 août prochains à Berne est incontournable. C'est une occasion unique de construire ensemble l'avenir de notre profession.

A partir des expériences antérieures, réfléchissons sur ce que nous voulons pour demain et mettons toutes les chances de notre côté pour que notre profession prenne le bon virage dans le contexte économique actuel.

Le futur se conjugue au présent... alors soyons participatifs...

Muriel Lafaille et Anne Blancheteau

Care Lettrici e cari lettori

Siamo molto liete, ed è per noi un grande onore, firmare il presente editoriale. Ma è anche l'occasione per informarvi che è stato formato un nuovo team di redazione di Giornale SVDE ASSE Info pronto a iniziare il suo operato con il presente numero, il terzo del 2010. Vi chiediamo pazienza e comprensione per questo nostro primo tentativo, soprattutto perché abbiamo dovuto organizzarci un po' «all'ultimo minuto».

Per i membri SVDE ASDD, la rivista professionale rappresenta un legame privilegiato oltre che indispensabile. Ma funge altresì da canale di comunicazione e portavoce per tutte coloro e tutti coloro che hanno voglia di condividere esperienze, progetti e tentativi. Certo, le scadenze per i prossimi numeri e per quelli che usciranno nel 2011 sono già state fissate, ma ciononostante vi sarà ancora spazio per i vostri pareri, articoli e commenti sugli aspetti quotidiani della nostra professione, ma anche spazio per dire semplicemente la vostra su quanto vi sta maggiormente a cuore. Questa rivista è vostra ed è stata concepita per voi: approfittatene!

Prima di concludere non possiamo fare a meno di ricordarvi che la partecipazione al workshop sul futuro, in programma il 27 e 28 agosto a Berna, è fondamentale. Si tratta infatti di un'occasione più unica che rara per gettare le basi del nostro futuro professionale. Partendo dalle esperienze precedenti, vi invitiamo a riflettere su ciò che vogliamo realizzare per il futuro e a sfruttare tutte le possibilità a nostra disposizione affinché la nostra professione prenda la direzione giusta, soprattutto in un contesto economico come quello attuale.

Il futuro inizia ora. Sfruttiamo l'occasione per prendere l'iniziativa!

Muriel Lafaille e Anne Blancheteau

Jahreskongress SVDE 2010 in Lausanne Congrès annuel 2010 de l'ASDD à Lausanne Congresso annuale dell'ASDD 2010 a Losanna

Rund 300 TeilnehmerInnen informierten sich am 23./24. April im Beaulieu in Lausanne über die neuesten Erkenntnisse zum Thema «Mikronährstoffe – Lates Breaking News». Nachstehend die Abstracts der gehaltenen Referate und die entsprechenden Kontaktadressen.

Les 23 et 24 avril à Beaulieu Lausanne, environs 300 participants recevront de nombreuses informations sur les dernières découvertes concernant «Les oligo-éléments – Lates Breaking News». Ci-après les abrégés des exposés et la liste d'adresses.

Il 23 e il 24 aprile, al Beaulieu di Losanna, circa 300 partecipanti hanno avuto l'opportunità di aggiornarsi sugli studi più recenti riguardo il tema «micronutrienti – Latest Breaking News». In seguito i sommari delle relazioni tenute e degli indirizzi dei contatti corrispondenti.

ABSTRACTS REFERATE – RÉSUMÉS DES CONFÉRENCES

Carmen Chuard

Réflexion sur le développement d'un code éthique pour les diététicien-ne-s dipl. ES/HES

L'Association Suisse des Diététicien-ne-s Diplômé-e-s ES/HES souhaite élaborer un code éthique professionnel, et se pose des questions quant à ses valeurs.

Quelles sont les valeurs professionnelles communes aux diététicien-ne-s en Suisse? A quoi sert un code éthique professionnel?

Nos valeurs déterminent nos choix, nos décisions, nos actes, comme toute notre pratique professionnelle. Derrière ces valeurs se cachent la morale, la norme sociale, la conscience, mais également notre propre personnalité, notre culture, nos connaissances, et nos compétences. La responsabilité de l'action incombe à chaque professionnel, quel que soit son domaine d'activité. Il est autant important d'assurer une pratique juste et éthique en recherche, en marketing ou dans l'enseignement, que dans la prévention, la thérapie, et le conseil nutritionnels. Une action est éthiquement justifiable, si l'intention, l'action en elle-même, et ses conséquences prévisibles encouragent l'autonomie de

l'individu, notamment du patient ou du client. L'écoute active et l'observation permettent de comprendre les souhaits, les besoins et les ressources de l'individu, pour mieux les respecter et y répondre. Une réflexion sur nos propres pratiques permet une prise de conscience de nos manières d'agir. Elle favorise la remise en question et la reconnaissance de nos propres limites. La transparence en matière de capacités et de possibilités à répondre au besoin est une valeur essentielle.

Envers les collègues et partenaires, l'ouverture d'esprit est déterminante au respect des valeurs et pratiques différentes. Une bonne collaboration interdisciplinaire passe par l'identification de ses propres valeurs et par la tolérance. L'acceptation de la critique conduit à une évolution personnelle et professionnelle. Ainsi, la pratique professionnelle reste réflexible et modifiable. Un code éthique est un recueil de principes et directives proposant une aide éthique dans la pratique quotidienne. Il décrit l'orientation que doit prendre la pratique professionnelle et ce qui est communément, considéré comme important. Toutefois, il ne définit pas d'instruction concrète pour des situations spécifiques.

Carmen Chuard

*Diététicienne diplômée HES, membre du comité de l'ASDD,
responsable de la commission qualité professionnelle et tarifaire
carmen.chuard@svde-asdd.ch*



Ainsi, la liberté, l'authenticité et les choix d'agir demeurent au professionnel. Ce recueil offre une aide aux professionnels lors de prises de décisions morales. Le professionnel ne suit pas uniquement son propre arbitre lorsqu'il entreprend une action, mais il peut utiliser le code éthique comme référence. Ses principes permettent également de légitimer des pratiques justes et adaptées, et peuvent servir de bases pour la justification de choix.

Représentant nos valeurs, le code éthique offre également un regard extérieur sur notre profession, sur ce que la société peut attendre des diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES. En outre, Il démarque notre profession des autres personnes pratiquant dans la branche de la nutrition.



Heike Bischoff-Ferrari, MD, DrPH
Centre on Aging and Mobility, University of Zurich Dept. of Rheumatology and Institute of Physical Medicine, University Hospital Zurich, heike.bischoff@usz.ch

vitamin D supplementation should be at least 700 to 1000 IU per day and taken with good adherence to cover the needs for both fall and fracture prevention. Ideally, the target range for 25-hydroxyvitamin D should be at least 75 nmol/l, which may need more than 700 to 1000 IU vitamin D in individuals with severe vitamin D deficiency or those overweight.

Prof. Dr. med Heike A. Bischoff-Ferrari

Vitamin D – ein Multitalent

Strong evidence indicates that many or most adults in the United States and Europe would benefit from vitamin D supplements with respect to fracture and fall prevention, and possibly other public health targets, such as cardiovascular health, diabetes and cancer. This review will discuss the amount of vitamin D supplementation needed and desirable 25-hydroxyvitamin D level to be achieved for optimal musculoskeletal health.

Vitamin D modulates fracture risk in two ways: by decreasing falls and increasing bone density. Two most recent meta-analyses of double-blind randomized controlled trials came to the conclusion that vitamin D reduces the risk of falls by 19%, the risk of hip fracture by 18% and the risk of any non-vertebral fracture by 20%, however this benefit was dose-dependent. Fall prevention was only observed in trial of at least 700 IU vitamin D per day, and fracture prevention required a received dose (treatment dose*adherence) of more than 400 IU vitamin D per day. Anti-fall efficacy started with achieved 25-hydroxyvitamin D levels of at least 60 nmol/l (24 ng/ml) and anti-fracture efficacy started with achieved 25-hydroxyvitamin D levels of at least 75 nmol/l (30 ng/ml) and both endpoints improved further with higher achieved 25-hydroxyvitamin D levels. Based on these evidence-based data derived from the general older population,

Josiane Jetzer et Nadine Maisonneuve

Plaies et cicatrisation: bénéfices d'une supplémentation?

La place des supports nutritionnels ou d'une supplémentation ciblée (glutamine, arginine, vitamines A,E,C, zinc) est étudiée pour leur implication supposée dans les différentes étapes de la cicatrisation. Notamment en tant que substrat (production de collagène, fibroblastes), cofacteurs ou encore modulateurs de l'inflammation ou de la réponse immunitaire. Le développement ou à contrario la cicatrisation des plaies sont des processus d'origine multifactorielle et influencés par des facteurs hétérogènes (locaux, systémiques, étiologie). Le processus cicatriciel peut être représenté comme une cascade d'évènements cellulaires, biochimiques et moléculaires,



pouvant être décomposé en 3 phases (inflammatoire, proliférative, maturation). Cette présentation a pour objectif de faire un état des lieux des connaissances actuelles.

Les patients brûlés représentent la population la mieux étudiée en terme de pertes, métabolisme et supplémentation. Des doses supra-physiologiques montrent une augmentation de la concentration en éléments trace au niveau cutané, une amélioration significative de la cicatrisation et une diminution des reprises chirurgicales pour greffe de peau.

En dehors de cette population, si un lien de causalité direct entre la malnutrition et le développement de plaies n'a pu être déterminé, une corrélation positive a été démontrée. Les résultats d'études sur l'efficacité d'une supplémentation dans le traitement des escarres ou plaies chirurgicales sont controversés. L'absence de significativité est probablement plus due à des études faisant défaut d'un point de vue méthodologique qu'à l'inefficacité du support ou de la supplémentation en soi. Dans l'attente d'évidences scientifiques, des recommandations ont été proposées



Nadine Maisonneuve
Cours Suisse de Nutrition et Enseignante HES-Genève en filière diététique,
Nadine.Maisonneuve@hcuge.ch

Unité de Nutrition des Hôpitaux Universitaires de Genève
Josiane Jetzer
Hôpitaux Universitaires de Genève, Département de Réhabilitation et Gériatrie de l'Hôpital de Beau-Séjour, josiane.jetzer@hcuge.ch

par des groupes d'experts et sociétés européennes. Des apports protéino-énergétiques et une hydratation suffisantes sont les principaux axes, à savoir respectivement 1–1.2 g/kg/j, 30–35 kcal/kg/j et 30ml/kg/j ou 1,5 ml/kcal/j. Une supplémentation en vitamines, éléments traces ou plus spécifique n'est recommandée qu'en cas de déficit suspecté ou avéré et pour un temps déterminé. Les prescripteurs sont encouragés à être vigilants quant aux interactions possibles et risques en cas d'excès d'apports.

Par conséquent, une prise en charge nutritionnelle de qualité, visant à corriger des déficits nutritionnels, intégrée dans la globalité des soins fait partie des moyens de prévention et de traitement des plaies.

Des études cliniques de plus grande envergure avec une méthodologie sûre sont nécessaires pour pouvoir avancer des recommandations en termes de supplémentation ciblée.

Prof. Dr. Caspar Wenk

Lebensmittel tierischer Herkunft: Lässt sich der Nährwert ändern?

Lebensmittel tierischer Herkunft haben sich bezüglich ihrer Qualität während der letzten Jahrzehnte wesentlich verändert. Ein wichtiger Faktor sind die züchterischen Aspekte bei den Nutztieren. Nur von gesunden Tieren können qualitativ hochwertige Produkte erwartet werden. Neben diesem Basisziel kann bei allen Tierarten eine bemerkenswerte Leistungssteigerung beobachtet werden, was insbesondere beim wachsenden Tier mit einem deutlich reduzierten Fettansatz einhergeht. Durch besondere Fütterungsmassnahmen ist die Qualität von tierischen Produkten (Fleisch, Milch, Eier) ebenfalls gezielt beeinflussbar. Dies trifft primär für den Transfer von Fettsäuren und anderen fettlöslichen Stoffen zu. Auch andere ernährungs-physiologisch wichtige Substanzen wie Spurenelemente und gewisse Vitamine können in Lebensmitteln tierischer Herkunft angereichert werden. Durch Fütterungsmassnahmen werden vorrangig die Fettmenge und die Fettsäurezusammensetzung bei allen Produkten tierischer Herkunft beeinflusst.



Aus ernährungsphysiologischen Gründen wäre ein hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und deren Verhältnis zueinander im tierischen Fett wünschenswert und einfach zu erzielen. Aus verarbeitungstechnologischen Gründen sind aber hier Grenzen gesetzt. Fettlösliche Vitamine können insbesondere in fetthaltige Gewebe wie Leber oder Fettgewebe überführt werden. Bei den Spurenelementen ist der Selengehalt von Fleisch, Milch und Eiern durch Fütterungsmassnahmen am ausgeprägtesten zu beeinflussen. Der Übergang anderer Elemente in die Produkte ist deutlich weniger ausgeprägt. Falls solche Spurenelemente in einer wasserlöslichen Phase vorkommen, ist der Übergang in Milch und Eier wesentlich einfacher als in Fleisch. Als Beispiel kann hier Jod erwähnt werden. Abschliessend soll erwähnt werden, dass auch die Haltung der Tiere und die Umwelt einen Einfluss auf die Qualität von tierischen Produkten haben können. Diese Effekte sind aber wesentlich weniger ausgeprägt als jene von Züchtungs- und Fütterungsmassnahmen.

Literatur

Wenk, C. (2009): Möglichkeiten zur Beeinflussung der Fleischqualität durch die Tierernährung. Kreuzer, M., Wenk, C., Lanzini, T.; Von der Billigmarke zur Spezialität: Beitrag der Tierernährung in der Labelproduktion 2009: 38–45.ink

Prof. Dr. Caspar Wenk

Von 1981 bis 2009 Professor an der ETH Zürich, Institut für Nutztierwissenschaften – Ernährungsbiologie, cwenk@ethz.ch

Antoine Besson

Micronutriments et méthodes de production: revue des facteurs influençant la teneur en sélénium (Se) et en chrome (Cr) dans les végétaux

Les végétaux constituent une source majeure en éléments minéraux pour les animaux et les hommes. Sur le plan de la nutrition humaine, il est donc souhaitable que les teneurs en éléments minéraux des végétaux soient suffisantes pour assurer une bonne santé aux populations. Ceci n'est pas toujours le cas pour les micronutriments qui ne sont pas nécessaires à la croissance des végétaux, à l'exemple du Cr et du Se (1,2). Les facteurs qui influencent la teneur en Se des végétaux sont: (a) la teneur du sol en Se et ses propriétés, (b) l'espèce, (c) le cultivar, ainsi que (d) les apports par les fertilisants lorsque Se est ajouté.

a. La teneur du sol en Se varie en fonction du fond géologique entre 0.01 et 1200 mg/kg (3). Les sols présentant des te-



Antoine Besson

Ingénieur Agronome EPFZ, hepia – Haute Ecole de Paysage, d'Ingénierie et d'Architecture – Genève, HES-SO, antoine.besson@hesge.ch

neurs inférieures à 0.6 mg/kg sont qualifiés d'insuffisants en regard de la nutrition humaine (4). Les végétaux poussant sur des sols sélénifères (> 5 mg/kg de Se) peuvent au contraire présenter des teneurs toxiques pour les animaux. Un pH élevé ainsi qu'une bonne aération favorisent le sélénate (SeO₄²⁻), forme la plus mobile et par conséquent la mieux absorbée par les végétaux.

- b.** La teneur en Se des végétaux est comprise entre 0.005 et 5500 mg/kg (4). En Suisse romande, la teneur moyenne des grains de blé cultivés, de l'ordre de 0.022 mg/kg, est considérée comme insuffisante. La teneur «satisfaisante» du pain en suisse serait assurée par l'ajout de blé américain présentant en moyenne des teneurs 30 fois plus importantes (5). Les crucifères (broccoli) et les légumineuses (soja) présentent des teneurs particulièrement élevées (4).
- c.** La variabilité génétique au sein d'une même espèce est souvent reportée, à l'exemple du riz brun qui présente sur un même site d'essai pour 151 cultivars des teneurs entre 0.029 et 0.103 mg/kg (6). Pour le blé, il semble que la variabilité génétique soit limitée et que la plupart des différences entre cultivars soit expliquée par la variabilité des teneurs dans le sol (7).
- d.** L'apport de Se sur les cultures est une méthode éprouvée pour augmenter les teneurs dans les denrées alimentaires. En Finlande, l'ajout de 6 g de Se par tonne d'engrais minéral a conduit à une forte augmentation des teneurs dans le blé de printemps (15–20 fois), le lait (3 fois) et les oeufs (4–5 fois) (8). A l'instar du Se, les teneurs en Cr dans les végétaux sont gouvernées par les teneurs du sol, ses propriétés (en particulier la présence d'acide organique), ainsi que l'espèce et le cultivar. Par contre, la possible présence dans le sol et la plante d'une forme très toxique du Cr (Cr⁶⁺, CrO₄²⁻) (9), devrait nous rendre très prudents quant aux possibilités d'augmenter la teneur en Cr des végétaux par sélection ou par apport sur les cultures. En conclusion, les principaux facteurs explicatifs des teneurs en Se et en Cr dans les végétaux sont liés aux

sols (teneurs totales, pH), aux végétaux (espèces et dans une moindre mesure cultivar) et, pour le Se, aux apports par les engrais minéraux lorsque celui-ci est ajouté. Bien que la littérature soit très pauvre sur le sujet, on peut penser que les méthodes de production (production intégrée, biologique, ou encore cultures hors-sol) ne jouent ici qu'un rôle se-condaire, bien qu'en cas de très faible apport en cultures hors-sol, l'on puisse s'attendre à des teneurs particulièrement faibles. L'apport d'engrais de fer-me devrait influencer favorablement les teneurs en Se et Cr des végétaux. Ceci reste cependant à démontrer par l'analyse comparative de végétaux provenant de différentes méthodes de production.

Références

1. White P.J. and Broadley M.R., 2005. Biofortifying crops with essential mineral elements. *Trends in Plant Science*, 10,(12), 586–593.
2. Mateos C. J., Aguilar M. V., Martinez-Para M. C., 2005. Chromium content in breakfast cereals depending on cereal grains used in their manufacture. *European food research and technology*, 220, 42–46.
3. Hawkesford J.M. and Zhao F.J., 2007. Strategies for increasing the selenium content of wheat. *Journal of cereal science* 46, 282–292.
4. Gupta C. U. and Gupta C. S., 2000. Selenium in soils and crops, its deficiencies in livestock and humans: implication for management. *Communications in soil science and plant analysis*, 31 (11–14), 1791–1807.
5. Quinche J.-P., 1994. Le sélénium des blés cultivés en Suisse romande et au Tessin. *Revue suisse d'agriculture*, 26(2), 109–113.
6. Zhang L., Shi W., Wang X., Zhou X., 2006. Genotypic differences in selenium accumulation in rice seedlings at early growth stage and analysis of dominant factors influencing selenium content in rice seeds. *Journal of plant nutrition*, 29 (9), 1601–1618.
7. Zhao, F. J. Su, Y. H. Dunham, S. J. Rakszegi, M. Bedo, Z. McGrath, S. P. Shewry, P. R., 2009. Variation in mineral micronutrient concentrations in grain of wheat lines of diverse origin *Journal of cereal science*, 49(2), 290–295.
8. Varo P., 1987. Effects of selenium fertilization in Finland in 1985/1986. *Commercial fertilizers and geomical problems*, 35–40.
9. Mandiwana K. L., Panichev N., Kataeva M., Siebert S., 2007. The solubility of Cr(III) and Cr(IV) compounds in soil and their availability to plants. *Journal of hasardous materials* 147, 540–545.

Dr. José Bengoa

Supplémentation en fer: pour qui et pourquoi?

Tant la déficience que l'excès en fer sont dangereux pour la santé. Accepteur et donneur d'électrons, le fer est intégré dans des molécules essentielles, cytochromes, myoglobine et hémoglobine. Néanmoins le fer est aussi toxique pour les cellules en produisant des radicaux libres, risque en partie réduit par la fixation aux protéines, transferrine et ferritine. Les deux tiers des 3000 mg de fer de l'organisme se trouvent liés à l'hémoglobine ce qui fait de l'anémie la manifestation principale de la carence en fer. La régulation de l'absorption intestinale du fer est stricte permettant le passage de 2mg /jour. Dans la phase luminale le fer ferrique (Fe³⁺) alimentaire est réduit en fer ferreux (Fe²⁺) sur la bordure en brosse (DMT₁ divalent metal transporter). Dans le cytoplasme le fer est fixé par la ferritine ou bien exporté dans la circulation par la ferroportine couplée à l'hepcidine. La régulation de l'absorption est contrôlée par le fer alimentaire (régulateur diététique) ainsi que par un senseur du fer total de l'organisme et un régulateur de l'érythropoïèse. L'hepcidine est l'hormone de la régulation du fer. Comme il n'existe pas de mécanisme d'excrétion du fer, il est essentiel d'adapter précisément l'absorption aux besoins. Dans la circulation sanguine le fer, lié à la transferrine, est détecté par l'hépatocyte site d'expression de l'hepcidine. L'hepcidine activée diminue la fonction de la fer-



Dr. José Bengoa

Médecin gastro-entérologue, Enseignant à la HES-Genève
Filière Nutrition et diététique, jmbengoa@hin.ch

roportine ce qui réduit l'absorption intestinale du fer. Des anomalies de l'expression de l'hepcidine sont identifiées dans deux pathologies, l'hémochromatose (·) et l'anémie de l'inflammation (·). Le gène HFE1 (chromosome 6, mutation C282Y) code pour l'hepcidine et, dans ce cas de mutation, favorise l'augmentation de l'absorption du fer avec accumulation hépatique entraînant la cirrhose. Dans l'anémie de l'inflammation, la rétention du fer dans l'entérocyte et les macrophages provoque un état de carence en fer fonctionnelle, réduit l'érythropoïèse et entraîne l'anémie. L'absorption du fer hème des aliments se fait intacte grâce à HCP1 (hème carrier protein) de la bordure en brosse. Dans le cytoplasme le fer est libéré de l'anneau de protoporphyrine et intègre la voie du fer inorganique pour être exporté par la ferroportine.

L'anémie ferriprive touche 5% des femmes en Suisse alors que les taux sont très supérieurs dans d'autres pays. Il s'agit d'une des carences nutritionnelles les plus importantes mondialement notamment chez les enfants et les femmes. Par le passé les hommes dans la force de l'âge devaient en souffrir également puisque le terme de traitement martial en usage pour la carence en fer est d'origine militaire. Les causes non nutritionnelles sont prépondérantes ici tandis qu'une interaction de causes nutritionnelles et infectieuses prédomine dans le monde. Outre la perte menstruelle (1 mg/j), les spoliations sanguines digestives sont au premier rang en particulier secondaires aux ulcérations de la muqueuse gastro-intestinale (anti-inflammatoires, Hélicobacter, IBD, polypes, cancers). Ailleurs ce sont les infestations parasitaires intestinales par les vers à crochet (ankylostomes) ou la malaria par hémolyse. Les anémies observées lors d'infections chroniques ou d'insuffisance cardiaque ont des causes multifactorielles et ne doivent pas toujours être traitées par le fer.

Près de 20% des femmes ont une carence en fer sans anémie (ferritine <15 µg/l) dont les signes peuvent être fatigue, alopecie, altération de l'adaptation à l'effort et de capacité cognitive. Quand les mesures diététiques se révèlent insuffisantes, le traitement oral ou intraveineux peut être envisagé avec de nouvelles préparations de fer.



Jean-Christophe Devaud

Supplémentation en fer: comment?

De nos jours, l'alimentation normale chez l'adulte dans un pays développé apporte 10 à 25mg de fer par jour et l'organisme n'absorbe que la quantité de fer dont il a besoin dans les conditions physiologiques. Dans tous les cas, c'est l'origine de la carence en fer qui va conditionner l'efficacité du traitement.

Les préparations orales peuvent contenir du fer ferreux (Fe²⁺ mieux absorbé mais moins bien toléré) ou du fer ferrique (Fe³⁺ mieux toléré mais moins bien absorbé) et existent sous forme de comprimés (filmés, à croquer ou à libérations prolongée), de capsules, de dragées (parfois à libérations prolongées), de gouttes, de sirops ou de solutions buvable. Les préparations à libérations prolongées ont pour but d'améliorer la tolérance et les préparations liquides de faciliter l'administration (nourrisson, sonde, etc.)

La biodisponibilité et l'absorption des préparations à base de fer est augmenté par l'acidité du pH, la présence de vitamine C (qui réduit le Fe³⁺ en Fe²⁺), d'acides aminés et d'acides organiques (lactate, pyruvate) qui chélatent le fer. Les aliments ayant une teneur élevée en phytates (certains légumes, céréales), en phosphates (œufs) et en acides tanniques (surtout thé noir et café) diminuent l'absorption du fer. A l'inverse, les poissons et les aliments riches en vitamine C et autres acides de fruits augmentent l'absorption. Pour éviter une interaction avec la nourriture, il est

Jean-Christophe Devaud

Pharmacien, FPH en pharmacie hospitalière, Jean-Christophe.
Devaud@chuv.ch
uwegroeber@gmx.net

recommandé d'administrer le fer à jeun (1 heure avant ou 2 heures après le(s) repas). Le fer présent dans l'intestin empêche l'absorption des tétracyclines (antibiotique), pénicillamine (anti-inflammatoire et antirhumatismal), méthildopa (antihypertenseur) ainsi que la lévodopa et la carbidopa (antiparkinsoniens). Les anti-acides à base d'aluminium, de magnésium et de calcium, de même que la colestyramine (hypocholestérolémiant) peuvent également freiner l'absorption du fer. Si un traitement simultané avec ces médicaments ne peut pas être évité, il faudrait respecter un intervalle posologique de 2-3 heures. L'abus chronique d'alcool peut entraîner une surcharge en fer sous l'effet d'une augmentation de son absorption. Par voie orale, l'action astringente des sels de fer peuvent provoquer des irritations gastro-intestinales, des douleurs abdominales, nausées et vomissements, diarrhées et constipations. L'administration orale simultanée de spécialités de fer et de salicylates, de phénylbutazone ou d'oxyphenbutazone peut potentialiser leur effet irritatif sur la muqueuse digestive. Ces effets secondaires peuvent être atténués en administrant le fer oral pendant le repas ou immédiatement après le repas (mais l'absorption en est réduite). L'installation de doses progressives est un autre moyen permettant de diminuer ces effets indésirables. Les préparations liquides peuvent colorer les dents. Ceci peut être évité en plaçant la solution sur l'arrière de la langue (p.ex: utilisation d'une paille). En outre, les préparations de fer peuvent provoquer le noircissement des selles. En cas d'échec ou d'impossibilité d'un traitement oral, le recours à l'administration de fer par voie veineuse peut être indiqué. Il est observé exceptionnellement des réactions de type anaphylactique, occasionnellement une hypotension, une tachycardie, des céphalées, des frissons et des risques de phlébites. Il est recommandé de surveiller la tension artérielle, la fonction cardiaque ainsi que les réactions allergiques lors de

Prof. Dr. pharm. Stefan Mühlebach

Senior Regulatory Counselor und Mitglied der Direktion bei
Vifor Pharma AG,
stefan.muehlebach@viforpharm.com

l'administration de fer par voie intraveineuse. En cas d'administration en paraveineux (extravasation), une coloration brune de la peau, une irritation de la peau au site d'injection voir un risque de nécrose de la peau peut survenir.

Lors d'une administration de fer par voie intraveineuse, il est inutile de donner du fer par voie orale.

Références

N.C. Andrews. Disorders of Iron Metabolism. *N Engl J Med*, 1999; 341:1986-95

Revue d'évaluation sur le médicament. Sidérorhérapie: intérêt du fer par voie parentérale. Dossier du CNHIM, 1998.

F. Martius. Carence martiale sans anémie – un sujet brûlant?. *Forum Med Suisse*, 2009; 9(15-16):294-299.



darf Konsumenten nicht täuschen. Als übergeordnete Behörde will die EFSA (European Food Safety Authority) die national geregelten, z.T. unterschiedlichen Health Claims der NME harmonisieren, was Neubegutachtungen erfordert. Dabei kommt der wissenschaftlichen Dokumentation (Evidenz-basiert) ein hoher Stellenwert zu. Anerkannt können solche Präparate dann auch in einen Europaweiten Markt eingeführt werden.

In den letzten Jahren wurden viele Laborarbeiten und Studien zu möglichen und dokumentierbaren Wirkungen von NME gemacht. Das Ergebnis an aussagekräftigen, wissenschaftlichen Publikationen ist aber gering. In PubMed findet man zu «dietary supplements, evidence-based practise and reviews» nur knapp 200 Arbeiten («peer-reviewed»). Dies im Gegensatz zu nicht kritisch beurteilten Veröffentlichungen im Internet. Sekundäre Pflanzenstoffe mit antioxidativen Eigenschaften haben trotz grossem Interesse kaum wissenschaftliche Anerkennung gefunden. Umgekehrt haben essentielle Nahrungsbestandteile wie Spurenelemente, Vitamine oder ungesättigte n-3 Fettsäuren interessante und neue wichtige Ergebnisse gezeigt. Letztere etwa bei entzündungsbedingte Krankheits- oder Degenerationsprozessen und den neuen Erkenntnissen ihrer Funktion in biologischen Prozessen. Die Umsetzung für den Einsatz

als NEM benötigt z.T. aber noch wichtige Untersuchungen. Die Anlage solcher Studien zur verbesserten Gesunderhaltung ist aber im Vergleich zu Arzneimitteln sehr schwierig und aufwändig, da übliche Dosis-Wirkung-Beziehungen bei der begleitend nötigen Ernährung schwer eruierbar sind; individuelle Reaktionen durch Interaktionen zwischen Genen und Nahrungsmitteln (Nutrigenomics) komplizieren die Evidenz zusätzlich. So bleiben zum Einsatz von NEM für Gesunderhaltung und Prävention von Erkrankungen noch viele Fragen offen. Die EFSA-anerkannten Claims beinhalten aktuell meist nur bekannte Substanzen mit essentiellen Charakter, wie Vitamine, Mineralien oder bestimmte essentielle Fettsäuren. Biologische Produkte, wie Proud Präbiotika, ermangeln fundierter Erkenntnisse, trotz breiter Verwendung. Für eine Leistungsverbesserung im Sport gibt es nur wenige, dokumentierte Daten zur Effektivität.

Eine ausgewogene und bedarfsadaptierte Ernährung und entsprechender Assimilation bleibt der «Golden Standard». NME sind einzusetzen, wo bedarfsbedingt eine ungenügende Zufuhr mit der Nahrung erfolgt und Mangelsituationen auftreten, die eine klinisch (=medizinisch) indizierte Ernährung unterstützt werden; ebenso wenn aus Risiko- oder Unverträglichkeitsgründen natürliche Ressourcen nicht verwendet werden können.

Literatur

Nahrungsergänzungsmittel. SZE 5/2008
<http://www.rosenfluh.ch/2008/sze-nr.-05.2008.html>.

Prof. Dr. pharm. Stefan Mühlebach

Nahrungssupplemente – Stellenwert und Nutzen-Risiko- Abwägung

Nahrungssupplemente (Nutraceuticals, Nahrungsergänzungsmittel (NEM), Functional Food) stehen zwischen Nahrungsmitteln und Arzneimitteln. Ihnen wird in der normalen Entwicklung und Gesunderhaltung, d.h. der Verhinderung einer Erkrankung, eine Funktion zugeschrieben, während Medikamente Krankheiten über die pharmakologische Wirkung beeinflussen. So ist bei Arzneimitteln eine medizinische Diagnose und/oder eine Begleitung der Behandlung durch eine medizinische Fachperson notwendig. In einem Grenzbereich sind PARNUT-Produkte (Diätetika für besondere medizinische Zwecke), die als Begleitbehandlung bestimmter Erkrankungen eingesetzt werden.

NEM sind für Konsumenten frei erhältlich; als Nährstoffkonzentrate aus Lebensmitteln werden sie als sicher betrachtet; als Formulierungen sind sie in der Dosis definiert. Für Marktzutritt und Anpreisung müssen sie von verwandten Produkten abgrenzbar sein, was über aktuelle EU-Verordnungen mit definierten Begriffen und Vorgaben geschieht; die Deklaration





POSTERPRÄSENTATIONEN – PRÉSENTATIONS DES POSTERS

Which amount of antioxidant micronutrients is delivered to ventilated critically ill children? A comparison with the recommendations for healthy children

J. Depeyre¹, C. Jotterand¹, MH. Perez², J. Cotting²

¹ Filière Nutrition et diététique, Haute Ecole de Santé – Genève

² Soins Intensifs de Pédiatrie, Centre Hospitalier Universitaire Vaudois, Lausanne

Introduction

In critically ill patients, there is an increasing interest in micronutrients having an antioxidant role. In critically ill children, requirements and actual intake in micronutrients have not been determined and current recommendations are based on healthy children. The aim of this study was to compare antioxidant micronutrients intake with the Dietary Reference Intake (DRI, US 2001) and energy intake with the Recommended Dietary Allowances (RDA, US 1989).

Method

Antioxidant micronutrients (vitamins C, E, copper, zinc, selenium) and energy intakes were prospectively studied in mechanically ventilated children. Parenteral and enteral intakes were recorded daily using a computerized clinical information system. Resting energy expenditure was measured (REEm) daily by indirect calorimetry. Micronutrients intake and REEm were compared to the DRI and the RDA, respectively, using t-tests.

Results

49 children were included, 25 boys and 24 girls. Median age (IQR) was 21.6 (4.3–39.7) months with a weight of 8.5 (6.1–13.01) and height of 76.5 (60–98) cm. Reasons for admission were mainly post surgery and respiratory illness. PRISM score was 5 (3–8) on day 1. Children were mostly enterally fed except 3 on mixed nutrition (parenteral and enteral). 409 days were analyzed and 236 indirect calorimetry measurements performed. Mean (\pm SD) vitamins C and E intakes were higher than the DRI with 63.7 ± 52.2 and 9.2 ± 8.2 mg/d respectively ($314\pm 333\%$ and $168\pm 148\%$ of the DRI, $p<0.001$; $p<0.001$). Zinc and copper intakes, 2.9 ± 3.2 mg/d and 320 ± 337.8 μ g/d, were closer to the DRI ($154\pm 270\%$ and $123\pm 125\%$; $p=0.067$; $p=0.009$). By contrast, selenium intake was 13.2 ± 17.8 μ g/d and reached only $81\pm 125\%$ of the DRI ($p<0.001$). Recommendations were reached in the first three days of hospitalization, except for selenium. Energy intake was 49 ± 25 kcal/kg/d. REEm was 56 ± 11 kcal/kg/d and represented only $55\pm 9\%$ of RDA. Researchers' bias was minimised by the use of software to collect data.

Conclusion

Vitamins C, E, copper and zinc intakes exceeded the DRI for healthy children and selenium was lower than the recommendations. Surprisingly, the DRI for vitamin C are much lower than the FAO/WHO (1998) and French (2001) recommendations. For clinical practice, the question of the choice of recommendations for antioxidant micronutrients remains unclear in ventilated critically ill children. For energy intake, the use of RDA might result in overnutrition.

Kontakt

jocelyne.depeyre@hesge.ch

PRÉSENTATION ORALES

Implémentation de standards de qualité dans la restauration collective: un domaine pour les diététicien-ne-s dipl. ES/HES

Chatelan Angéline¹, Siegenthaler Stefan², Reinert Raphaël¹, Haas Karin², Heusser Renata², Ryser Christian³, Tecklenburg Meike², Welter Angelika³, Beer-Borst Sigrid²

¹ Haute école de santé – Genève, filière Nutrition et diététique

² Haute école spécialisée bernoise, Section santé

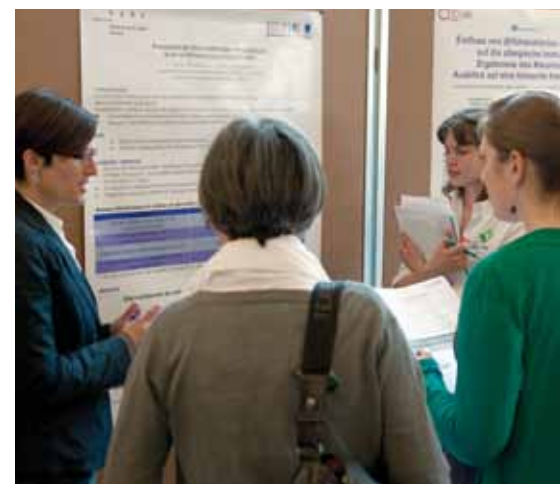
³ Société Suisse de Nutrition

Contexte

Près d'un tiers des coûts de la santé publique suisse sont engendrés par des maladies liées à l'alimentation. Etant donné qu'en Suisse au moins un million de personnes issues de toutes les couches de la population se nourrissent quotidiennement en restauration collective, cette dernière est ainsi un setting idéal pour la mise en place de mesures visant à promouvoir la santé.

Objectifs

Le projet de recherche a comme objectifs de:
– Développer et introduire des standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé.
– Elaborer des conditions-cadres et le recueil de données nécessaires à une im-



plémentation des standards qui soit proche de la pratique. Cette implémentation devrait s'effectuer avec l'intervention de personnes qualifiées et spécifiquement formées en nutrition.

Méthode

Le projet de recherche suit la stratégie des bonnes pratiques, un instrument reconnu en promotion de la santé pour l'amélioration continue de la qualité. Les standards de qualité ont été développés selon un modèle pour la standardisation et l'optimisation de la qualité reconnu dans le domaine de la santé. Puis, dans un processus participatif, les bonnes solutions adaptées à la pratique sont identifiées par les acteurs de la branche et serviront à l'implémentation des standards. Pour cela, de décembre 2009 à juillet 2010, des enquêtes quantitatives en ligne, des focus groupes et interviews d'experts qualitatifs sont menés en Suisse alémanique et romande.

Résultats

Les standards de qualité suisses pour une restauration promouvant la santé déterminent le champ d'action et les tâches potentielles pour les personnes qualifiées en nutrition, comme les diététicien-ne-s dipl. ES/HES. Les enquêtes et les interviews fournissent des données concernant la situation actuelle et les exigences concernant l'intervention de ces personnes qualifiées en nutrition dans la restauration collective.

Discussion et conclusion

Le projet fournit des indications pour le développement de la formation de base et la formation continue des (futurs) personnes qualifiées en nutrition, en ce qui concerne le domaine de la restauration collective. Grâce à une formation qui s'appuie sur des compétences étendues et établies dans un référentiel, les diététicien-ne-s dipl. ES/HES peuvent assumer un rôle de coordination au sein de groupes de travail interdisciplinaires en restauration collective.

Financement du projet:

Office fédéral de la santé publique, Haute école spécialisée bernoise, Haute école de santé – Genève

Kontakt

a.chatelan@bluemail.ch

Le test respiratoire à l'hydrogène pour le diagnostic de l'intolérance au lactose

Reinert Raphaël, Baumgartner Mélanie, Perroud Marilyne, Plantier Flavia, Jamois Stéphane

Etablissement Hospitalier du Nord Vaudois, site Yverdon – Service diététique

Introduction

L'intolérance au lactose est une cause fréquente de troubles gastro-intestinaux chez l'adulte. Après le sevrage, une diminution irréversible de l'activité de la lactase-phlorizin hydrolase est observée chez 70% de la population mondiale. La diminution de cette enzyme est fortement corrélée à l'ethnie puisque la prévalence de l'intolérance au lactose est < 5% en Europe du Nord et de 60 à 80% dans la population hispanique et asiatique. Une maladie sous-jacente, comme la maladie de Crohn, peut provoquer une déficience secondaire en lactase de manière provisoire.

Méthode

La mesure de l'hydrogène expiré après consommation de lactose est un test non invasif, simple d'utilisation et couramment utilisé. Le lactose est hydrolysé en glucose et galactose par la lactase de la bordure en brosse de l'intestin grêle. Le



lactose non absorbé est métabolisé par les bactéries coliques en hydrogène. L'intolérance est diagnostiquée lorsqu'il y a une augmentation de l'hydrogène expiré de plus de 20 ppm (parts per million). Le protocole du test définit précisément les recommandations à donner au patient avant le test ainsi que les données cliniques spécifiques à recueillir pour compléter les mesures du test.

Implication pratique

Cet acte médical délégué est réalisé en ambulatoire par le service diététique depuis 1998 sous la responsabilité d'un médecin. En cas de diagnostic positif, le patient est systématiquement revu par le service diététique pour recevoir des conseils alimentaires adaptés dans le but de déterminer son propre seuil de tolérance.

Perspectives

La réalisation de ce test a permis au service diététique d'avoir une bonne visibilité auprès des médecins traitants de la région et a entraîné une augmentation constante du nombre annuel de consultations ambulatoires. Le test est facturé selon la codification Tarmed. En cas de résultat positif, la consultation est facturée selon la convention tarifaire de notre profession.

Discussion

Le fait que les diététicien-ne-s diplômé-e-s ne peuvent pas poser de diagnostic médical peut entraîner une surcharge de travail puisqu'il n'est pas rare que les médecins non spécialisés demandent un complément d'explications suite au compte-rendu du test.

Conclusion

La réalisation d'un test qui à priori n'est pas propre à notre profession a permis un développement de la consultation diététique et sa reconnaissance par les médecins. De plus, il permet de poser un diagnostic fiable sur cette intolérance.

Kontakt

raphael.reinert@hesge.ch



Symposium für Ernährungsfachleute

7. September 2010
im Kultur-Casino Bern

Was bei den Nährstoffen beginnt, setzt sich in unterschiedlichen Anforderungen an die Ernährung fort: Frauen und Männer haben beim Essen andere Bedürfnisse.

Am diesjährigen Symposium für Ernährungsfachleute diskutieren Experten aus Ernährungswissenschaft und Ernährungssoziologie, welche kulturellen, sozialen, ökonomischen und geschlechtlichen Aspekte das Essverhalten von Frauen und Männern prägen und wie diese Präferenzen in der Ernährungsberatung nutzbar gemacht werden können.

Das Symposium wird organisiert von den Schweizer Milchproduzenten SMP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Verband der diplomierten Ernährungsberater/-innen SVDE.

Programm und Online-Anmeldung:
www.swissmilk.ch/symposium

S M P · P S L

Public Relations
Weststrasse 10
CH-3000 Bern 6



Gender Food – Frauen essen anders. Männer auch.

Themenaspekte

- ➔ Was weiss die Wissenschaft über die unterschiedlichen Ernährungsbedürfnisse von Mann und Frau?
- ➔ Gibt es männliche und weibliche Wahlmuster und Verhaltensweisen beim Essen?
- ➔ Entstehen dank Gender-Marketing bessere oder nur neue Lebensmittel?



**KONGRESS
CONGRÈS
CONGRESSO**



SVDE/ASDD
Niveau 3

Logo of SVDE ASDD

Science for Better Nutrition

**KONGRESS
CONGRÈS
CONGRESSO**



**IMPRESSIONEN JAHRESKONGRESS 2010
IMPRESSIONS DU CONGRÈS 2010
IMPRESSIONI DEL CONGRESSO 2010**

Eindrücke unseres ersten SVDE-Kongresses

Rea Kühl, Tanja Häusermann, Karin Schläppi

Im Rahmen unserer Ausbildung zu diplomierten Ernährungsberaterinnen FH hatten wir die Gelegenheit, das erste Mal am jährlichen SVDE-Kongress teilzunehmen. Mit leicht mulmigem Gefühl und doch vielen positiven Erwartungen im Gepäck reisten wir am Freitagmorgen in die Westschweiz. Wir freuten uns über diese Gelegenheit, den «Röstigraben» beim Zusammentreffen mit französisch-sprachigen Studentinnen und zukünftigen Berufskolleginnen und -kollegen zu überwinden.

Beim Besichtigen der Ausstellung wurde uns bewusst, dass wir an den Ständen unter anderem unseren potentiellen Arbeitgebern und interdisziplinären Partnern persönlich gegenüberstehen. Dabei trafen wir erfreulicherweise auf bekannte Gesichter von Praxisausbildenden, Dozierenden und Mitstudierenden. Wieder ein-

mal vermittelte uns die relativ kleine Berufsgruppe eine Art Familiengefühl. Bei den nachfolgenden Präsentationen zum Hauptthema Mikronährstoffe fühlten wir uns ziemlich «professionell.» Denn wir erlebten das erste Mal eine Simultanübersetzung, was uns den Dimensionsunterschied zu Vorlesungen in der Aula der BFH deutlich vor Augen führte. Trotz hohem Wissenszuwachs seit Studienbeginn machte sich unsere fehlende Berufserfahrung bemerkbar, weil für uns der Transfer auf Patienten- und Klientensituationen noch schwierig ist. Wir stellen uns vor, dass der Kongress für erfahrene Berufsleute eine spannende und wichtige Gelegenheit darstellt, sich über Praxiserfahrungen auszutauschen. Die aktuellen Themen sowie die Präsentationen der Bachelorthesen lieferten interessante Inputs zur Themenfindung und Methodik unserer eigenen Bachelorthesis. Die Professionalität der Vortragenden beeindruckte uns sehr, wirkte aber gleichzeitig

auch etwas furchteinflössend im Hinblick auf unseren bevorstehenden Studienabschluss.

Während der gesamten Kongressdauer fühlten wir uns als Studierende sehr gut aufgehoben. Sehr gefreut hat uns auch, dass wir das erste Mal an einer Generalversammlung des Berufsverbandes teilnehmen konnten. Positiv in Erinnerung bleiben wird uns zudem der tolle Abend für Studierende mit dem peppigen und leckeren mexikanischen Essen in der sympathischen Atmosphäre der schönen Stadt Lausanne. Hier ergab sich ein spannender Austausch mit anderen Studierenden, welche wir auch morgens in der Jugendherberge wieder trafen. Für uns Studierende war der Kongress ein spannendes und bereicherndes Angebot mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis! Unsere Erwartungen, unser Wissen zum Thema Mikronährstoffe zu erweitern und zu vertiefen sowie neue Kontakte zu knüpfen, haben sich in Lausanne vollends erfüllt.

Impressions de notre premier congrès ASDD

Rea Kühl, Tanja Häusermann, Karin Schläppi

Dans le cadre de notre formation de diététicien-ne diplômé-e HES, l'occasion nous a été offerte de participer pour la première fois au congrès annuel de l'ASDD. Avec l'estomac légèrement noué et de nombreuses attentes positives dans nos bagages, nous nous sommes rendues en Suisse romande le vendredi matin. Nous nous réjouissions à l'idée de franchir la barrière de rösti dans le cadre d'une rencontre avec des étudiant-e-s francophones et de futur-e-s collègues.

En visitant les stands de l'exposition, nous avons pris conscience que nous avons en face de nous nos employeurs potentiels et des partenaires interdisciplinaires. Nous

avons eu le plaisir de croiser des visages connus : praticien-ne-s formateur-trice-s, enseignant-e-s et camarades d'études avaient fait le déplacement. Une fois de plus, du fait de la taille relativement restreinte de notre groupe professionnel, nous avons pratiquement eu l'impression de faire partie d'une famille. Lors des exposés qui ont suivi sur le thème principal des micronutriments, nous avons presque le sentiment d'être des «professionnelles» car nous faisons pour la première fois l'expérience de la traduction simultanée, ce qui nous plaçait dans une autre dimension par rapport aux cours de l'aula de la HESB. Même si notre niveau de connaissances augmente à un rythme élevé depuis le début de nos études, notre absence d'expérience professionnelle s'est fait sen-

tir parce que le transfert vers les situations de patient-e-s et de client-e-s est encore difficile pour nous. Nous nous imaginons que pour les professionnel-le-s expérimenté-e-s, le congrès constitue une opportunité importante et intéressante d'échanger mutuellement sur les expériences pratiques. Les thèmes d'actualité, ainsi que les présentations des thèses de Bachelor, nous ont apporté des suggestions intéressantes sur la détermination de la thématique et la méthodologie de notre propre thèse de Bachelor. Le professionnalisme des étudiant-e-s intervenant-e-s nous a beaucoup impressionnées, mais dans le même temps, il nous a aussi inspiré une certaine appréhension dans la perspective des examens de fin d'études maintenant imminents.

Pendant tout le congrès, nous avons eu le sentiment d'être en de bonnes mains en tant qu'étudiantes. Le fait de pouvoir assister pour la première fois à une assemblée générale de l'association professionnelle nous a aussi fait très plaisir. Nous gardons en outre un excellent souvenir de la formidable soirée des étudiant-e-s, avec

le délicieux repas mexicain fort animé dans l'atmosphère sympathique de la belle ville de Lausanne. À cette occasion, nous avons eu des échanges intéressants avec d'autres étudiant-e-s, que nous avons revus le lendemain matin à l'auberge de jeunesse. Pour nous étudiant-e-s et étudiants, le congrès a été une manifestation

enrichissante et captivante, proposée à un excellent rapport prix-prestations ! Nos attentes, qui étaient d'élargir et d'étoffer nos connaissances sur le thème des micronutriments, ainsi que de nouer de nouveaux contacts, ont été pleinement satisfaites à Lausanne.

Impressioni del nostro primo congresso ASDD

Rea Köhl, Tanja Häusermann, Karin Schläppi

A completamento della nostra formazione per diventare dietiste SUP, ci è stato concessa la possibilità di partecipare, per la prima volta, al congresso annuale dell'ASDD. Ci siamo messi in viaggio venerdì mattina verso la Svizzera occidentale, con un misto di sentimenti carichi di tensione e con molte aspettative di una positiva esperienza. Ci ha resi molto felici superare con questa occasione il «Röstigraben» attraverso l'incontro con gli studenti di lingua francese e possibili futuri colleghi di lavoro. Durante la visita all'esposizione del congresso annuale ASDD, osservando gli stand ci siamo resi conto di trovarci al cospetto di potenziali futuri datori di lavoro e possibili partner interdisciplinari. Abbiamo

incontrato con grande piacere persone conosciute precedentemente in qualità di formatori degli stage pratici, docenti e colleghi studenti. Anche questa volta il nostro gruppo professionale, relativamente piccolo, ci ha trasmesso un piacevole sentimento familiare.

I successivi argomenti presentati al tema principale dei micronutrienti, ci hanno indotto un'aurea piuttosto «professionale». Abbiamo partecipato per la prima volta ad una traduzione simultanea, avendo così l'occasione di avvertire la notevole differenza organizzativa delle lezioni, rispetto a quelle a cui siamo abituati che si tengono nell'aula della BFH (scuola superiore specializzata Berna). Anche se la nostra conoscenza scientifica nell'ambito dietetico è in continua crescita, abbiamo riscontrato una carenza per la nostra mancata espe-

rienza professionale. Per noi risulta ancora difficile applicare in modo ottimale le nostre conoscenze per la soluzione dei problemi dei nostri futuri pazienti e/o clienti. Ci siamo resi conto, che il congresso in oggetto rappresenta un'occasione interessante e importante per i professionisti esperti del settore, per scambiarsi idee e impressioni su esperienze pratiche. Le tesi di Bachelor, presentate dagli studenti al congresso, ci hanno fornito interessanti spunti riguardo temi e metodologie per sviluppare le nostre future tesi di Bachelor. La professionalità degli studenti che hanno esposto le loro tesi ci ha molto impressionato. Devo dire che è anche cresciuto il timore per la prospettiva di dover affrontare il nostro esame conclusivo.

Durante la durata del congresso ci siamo sentivamo sentiti a nostro agio, in qualità di studenti. Ci ha fatto molto piacere partecipare per la prima volta ad un congresso generale dell'associazione ASDD. Abbiamo gradito molto trascorrere una serata speciale con altri studenti, deliziandoci con specialità messicane pepate e gustose nella bella atmosfera della città di Losanna. In quest'occasione abbiamo avuto un interessante scambio di opinioni che abbiamo potuto proseguire anche nelle successive mattinate nell'ostello. Per noi studenti il congresso è stato un'occasione interessante e arricchente con un ottimo rapporto qualità prezzo! A Losanna le nostre aspettative sono state più che soddisfatte, avendo avuto occasione di ampliare e approfondire le nostre conoscenze sul tema dei micronutrienti oltre a stabilire nuovi contatti.



Studierende ERB o8, 4. Semester: links: Rea Köhl, Mitte: Tanja Häusermann, rechts: Karin Schläppi
Étudiantes de la volée 2008, 4^e semestre: de gauche à droite : Rea Köhl, Tanja Häusermann, Karin Schläppi
Dietiste in formazione o8, 4. Semestre: a sinistra Rea Köhl, nel mezzo Tanja Häusermann e a destra Karin Schläppi

Mit neuen Ideen in die Zukunft

Rosmarie Borle

An der 68. ordentlichen Generalversammlung SVDE ASDD wurden Jahresbericht und Jahresrechnung verabschiedet und Daniel Piguet neu in den Vorstand gewählt.

Die 136 stimmberechtigten Mitglieder genehmigten Protokoll, Jahresbericht und Rechnung einstimmig, sie hiessen ebenfalls den Revisionsbericht gut und erteilten dem Vorstand Decharge. Sie nahmen zur Kenntnis, dass aufgrund der Finanzkrise 2009 weniger Sponsorengelder eingenommen wurden als budgetiert. Präsidentin Beatrice Conrad informierte die Versammlung, dass Anfang 2010 eine Vernehmlassung zu einem vom Vorstand erarbeiteten Positionspapier zur Berufsbezeichnung stattgefunden hatte. Zur Vernehmlassung eingeladen waren sämtliche Regional-, Fach- und Interessengruppen, die beiden Ausbildungsstätten in Bern und Genf sowie die PR-Kommission. Beatrice Conrad präsentierte eine Übersicht über die eingegangenen Rückmeldungen. Sie informierte zudem über die neuesten Entwicklungen in Deutschland: Der Verband Deutscher Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD) wünscht seit längerem einen Wechsel von

der Bezeichnung Diätassistent/in hin zu Diätologe/in, so, wie der Beruf in Österreich genannt wird.

Fazit des Vorstands

- Die Frage, ob die Berufsbezeichnung verändert werden soll oder nicht, wird in der Vernehmlassung nicht eindeutig beantwortet.
- Wie eine neue Berufsbezeichnung lauten könnte, bleibt offen.
- Eine substantielle Anzahl von Vernehmlassungspartnern wünscht eine Weiterführung der Diskussion.

Nach Diskussion im Saal schlug der Vorstand folgendes Vorgehen vor:

- Die eingereichten Vernehmlassungsantworten werden auf der Homepage im geschützten Mitgliederbereich veröffentlicht.
- Zudem wird auf der Homepage ein Diskussionsforum eröffnet, um die Diskus-

sion rund um die Berufsbezeichnung weiterzuführen. Das Forum ist von Mai bis August 2010 geöffnet.

An der Zukunftswerkstatt vom 27./28. August 2010 werden die Ergebnisse der Forumdiskussion eingebracht und weiterdiskutiert.

Brigitte Christen-Hess informierte über die geplante Zukunftswerkstatt, die an der GV 2009 von mehr als 100 Mitgliedern gewünscht worden war: «Unter dem Motto **«gemeinsam sind wir stark»** erarbeiten wir Zukunftsperspektiven und -strategien in den Bereichen Berufsidentität, Berufsverständnis, Berufsausrichtung und Berufsausübung». Der Vorstand hofft auf eine grosse Teilnehmerzahl von mind. 50 Teilnehmenden.

Mitgliederbeiträge

Die Beiträge werden in diesem Jahr nicht erhöht. Das Budget 2010 wird mit sechs Enthaltungen, ohne Gegenstimmen, genehmigt.



Vorstand

Raphaël Reinert wurde ohne Gegenstimme, mit einer Enthaltung, für weitere zwei Jahre in den Vorstand des SVDE gewählt. Er nimmt die Funktion des Vize-Präsidenten Romandie ein.

Nathalie Metzger wurde mit Dank aus dem Vorstand verabschiedet. Mit dem Ressort Kommunikation gab sie gleichzeitig die Redaktion des SVDE ASDD Info (ehem. Ernährungsinfo) ab, die sie Anfang 2010 übernommen hatte. Beatrice Conrad stellte die im Saal anwesende Rosmarie Borle als Redaktions-Nachfolgerin vor.

Antrag SpitERB (IG-SpitalernährungsberaterInnen):

Es wurde ein Antrag auf Erweiterung des Vorstands um ein Ressort und ein Mitglied «Spital-ErnährungsberaterIn» gestellt.

Der Vorstand beantragte der GV, diesen Antrag abzulehnen, aber empfahl, Susan-

ne Nicca als Vorstandsmitglied zu wählen, falls sie eines der bestehenden Ressorts übernehme, ohne Vertretung von Partikularinteressen. Nachdem der Antrag der SpitERB, ein eigenes Ressort im Vorstand zu schaffen, mit 101 zu 21 Stimmen, bei 13 Enthaltungen, abgelehnt wurde, stellte sich Susanne Nicca nicht mehr für eine Wahl zur Verfügung.

Daniel Piguet neues Vorstandsmitglied

Daniel Piguet präsentierte sich der Versammlung. In einer offenen Wahl erhielt Daniel Piguet bei sechs Nein-Stimmen und 19 Enthaltungen das Vertrauen der Versammlung. Er nahm seine Wahl in den Vorstand an.

Arlette Boller wurde mit herzlichem Dank aus der Kommission PR verabschiedet, ebenso wie Sabine Jacob aus der Bildungskommission. Ihre Verdienste wurden gewürdigt und herzlich verdankt. Esther Infanger hatte ihr «Schnupperjahr» im



Vorstand beendet, bleibt aber dem SVDE in der Projektgruppe Kongress erhalten.

Der SVDE Jahreskongress 2011 findet am 8./9. April 2011 in der BeaExpo in Bern statt.



De nouvelles idées pour le futur»

Rosmarie Borle

Lors de la 68^{ème} assemblée générale ordinaire de l'ASDD SVDE, le rapport et les comptes annuels ont été approuvés et Daniel Piguet a été élu au Comité.

Les 136 membres disposant d'un droit de vote ont approuvé à l'unanimité, le procès verbal, le rapport annuel et les comptes. Ils ont été également validé le rapport de révision et accordé décharge au Comité. Ils ont noté qu'en raison de la crise financière, les sponsors avaient alloué en 2009, moins d'argent que budgété. La Présidente Beatrice Conrad a informé l'assemblée qu'au début 2010, une réunion de consultation avait eu lieu en vue de la rédaction par le Comité, d'un document de prise de position relatif à la désignation professionnelle. Avaient été invités à cette réunion de consultation, tous les groupes régionaux, groupes spécialisés et groupes d'intérêt, les deux centres de formation de Berne et Genève, ainsi que la commission chargée des relations publiques.

Beatrice Conrad a présenté un aperçu des commentaires reçus et elle a ensuite parlé des dernières évolutions en Alle-

magne: l'Association allemande des diététiciennes – association fédérale allemande (Verband Deutscher Diätassistenten – VDD) souhaite depuis longtemps pouvoir passer de l'appellation Diätassistent/in à Diätologe/in, comme c'est le cas en Autriche.

Conclusion du Comité

- La question de savoir si l'appellation professionnelle doit être changée ou non n'a pas obtenu de réponse claire à l'issue de la consultation.
- Il n'a pas été déterminé quelle pourrait être la nouvelle appellation.
- De nombreux participants à la consultation souhaitent que la discussion continue.

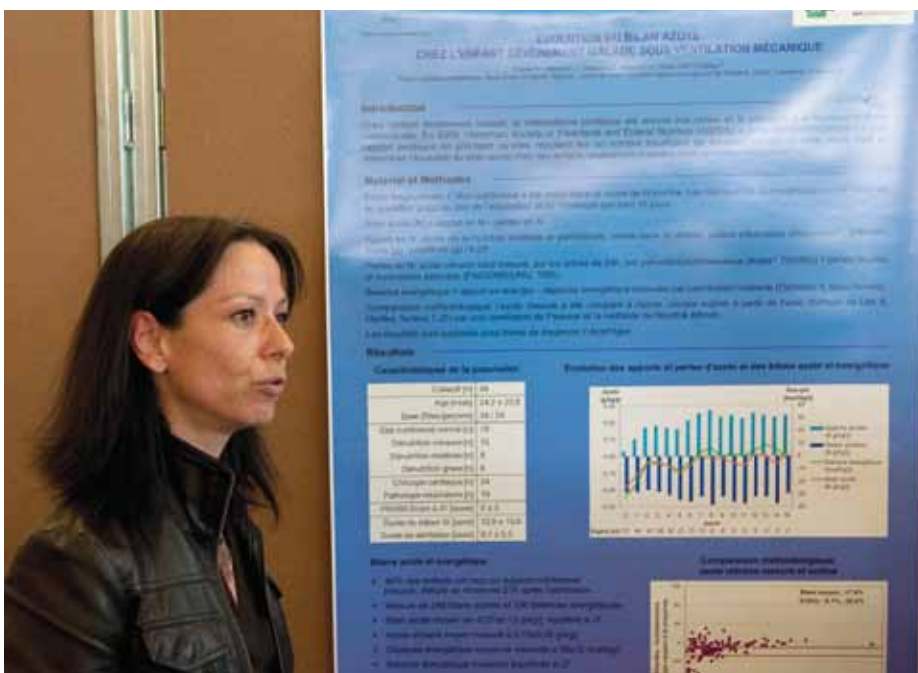
Après un débat dans la salle, le Comité a suggéré que soit adoptée la procédure suivante:

- Les réponses obtenues lors de la consultation seront publiées sur le site Internet dans la zone protégées réservée aux membres.
- De plus, un forum de discussion sera ouvert sur la page d'accueil afin de poursuivre la discussion sur l'appellation de la profession. Le forum sera ouvert de mai à août 2010.

Les résultats du forum de discussion seront présentés et discutés lors de l'atelier sur l'avenir, des 27-28 août 2010.

Brigitte Christen-Hess rappelle que l'atelier sur l'avenir est la réponse au souhait exprimé par plus de 100 membres lors de l'AG 2009: A partir du credo «ensemble nous sommes forts», nous travaillerons sur les perspectives et les stratégies d'avenir dans les domaines de l'identité professionnelle, de la compréhension de la profession ainsi que de la pratique et de l'orientation professionnelle.

Le Comité espère que le taux de participation sera élevé et qu'au moins 50 participants seront présents.







mandé de nommer Susanne Nicca comme membre du comité au cas où elle prendrait en charge un ressort existant, sans représentation d'intérêts particuliers. Après le rejet de la demande du groupe SpitERB de créer un ressort spécifique au sein du Comité, par 101 voix contre, 21 voix pour et 13 abstentions, Susanne Nicca a retiré sa candidature.

Daniel Piguet nouveau membre du Comité

Daniel Piguet s'est présenté à l'assemblée. Lors du vote à main levée, Daniel Piguet a obtenu la confiance de l'assemblée avec 19 abstentions et 6 voix contre. Il a accepté son élection au comité.

Arlette Boller a quitté la Commission RP avec de chaleureux remerciements, tout comme Sabine Jacob de la Commission de formation. Leurs mérites ont été reconnus et très appréciés. Un grand merci leur est adressé. Esther Infanger a terminé son «année test» au Comité, mais elle reste à l'ASDD dans le groupe de projet Congrès.

Cotisations de membres

Le prix des cotisations ne sera pas augmenté cette année. Le budget 2010 est approuvé avec six abstentions, aucune voix contre.

Comité

Raphaël Reinert a été élu à l'unanimité, moins une abstention, pour deux années supplémentaires au Comité de l'ASDD. Il prend la fonction de Vice-président Romand.

Nathalie Metzger s'est retirée du Comité et a été remerciée. Elle laisse le ressort communication ainsi que la rédaction d'Info ASDD SVDE (ancienne Info nutrition) qu'elle avait repris au début de l'année 2010. Beatrice Conrad présente Rosmarie Borle qui est dans la salle, et assurera sa succession à la rédaction.

Motion du groupe SpitERB (Groupe d'intérêt des diététiciennes en milieu hospitalier):

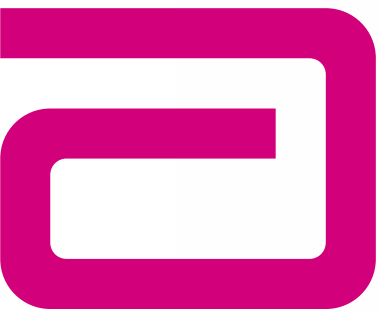
Une demande a été faite en faveur de la création d'un ressort supplémentaire au sein du Comité «Diététicienne hospitalière».

Le Comité a demandé à l'Assemblée générale de rejeter cette motion, mais a recom-



Le Congrès annuel 2011 de l'ASDD aura lieu les 8 et 9 avril 2011 dans le BeaExpo à Berne.





Ensure® Plus – Tout est bon, tout y est

Nouveau
goût



Très belle corbeille de fruits à gagner !

Faites-nous part de vos impressions sur la nouvelle qualité de Ensure® Plus ! Testez le nouveau goût et donnez-nous votre avis. Commandez votre échantillon de dégustation par E-Mail : marketing.nutritional.ch@abbott.com et envoyez-nous vos résultats jusqu'au 15 août 2010.

Goût très agréable – compliance optimisée

Nuove idee per il futuro

Rosmarie Borle

**Alla 68° assemblea generale ordinaria della SVDE ASDD:
– sono stati approvati il rapporto e i conti annuali
– Daniel Piguet è stato scelto come nuovo membro del comitato**



La presidentessa Beatrice Conrad ringrazia Esther Infanger per la collaborazione dimostrata durante l'anno di «prova» in seno alla presidenza.

I 136 membri aventi diritto al voto hanno approvato all'unanimità il protocollo, il rapporto e i conti annuali. Essi hanno inoltre confermato il rapporto di revisione e l'operato del comitato. Si è preso atto del fatto che, a causa della crisi finanziaria del 2009, sono stati incassati meno fondi dagli sponsor rispetto a quanto redatto dal bilancio preventivo. La presidente Beatrice Conrad ha informato l'assemblea che all'inizio del 2010 ha avuto luogo una procedura di consultazione per il documento di base elaborato dal comitato per la denominazione professionale. Sono stati invitati tutti i gruppi regionali, professionali e di interesse, entrambi i centri di formazioni di Berna e Ginevra e la commissione delle pubbliche relazioni.

Beatrice Conrad ha presentato un sommario dei feedback ricevuti. Ha informato inoltre dei nuovi sviluppi in Germania: l'As-



sociazione delle Dietiste – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD) si aspetta da tempo un cambiamento della denominazione da «dietista» (Diätassistent/in) a «dietologo/a» (Diätologe/in), così come è stato fatto in Austria.

Bilancio del comitato

- Nella procedura di consultazione non è ben definito se la denominazione professionale dovrebbe essere cambiata o lasciata come sino ad ora.
- Rimane da definire quale potrebbe essere la nuova denominazione.
- Un importante numero di partner che hanno partecipato alla procedura di consultazione desiderano un proseguimento dello scambio di vedute.

Dopo il dibattito in sala, il comitato propone di procedere come segue:

- Le risposte presentate alla procedura di consultazione saranno pubblicate sulla homepage nella parte riservata ai membri.

• Inoltre sarà aperta sulla homepage una piattaforma per continuare la discussione riguarda la denominazione professionale. Il forum sarà disponibile a partire da maggio fino ad agosto 2010. Nel laboratorio del futuro il 27/28 agosto 2010 saranno considerati e discussi le discussioni presenti sul forum.

Brigitte Christen-Hess ha fornito informazioni sul laboratorio del futuro pianificato, desiderato da più di 100 membri all'AG 2009 il cui motto è «insieme siamo forti». Obiettivo del laboratorio è di formulare prospettive e strategie per il futuro in vari settori professionali riguardanti: l'identità, la comprensione, l'orientamento e la pratica.

Il comitato sperava in una partecipazione di almeno 50 membri.

Quota di pagamento dei membri

I contributi quest'anno rimangono invariati.

Il bilancio del 2010 viene approvato senza voti contrari e con sei astenuti.

Il comitato

Raphaël Reinert è stato eletto per i prossimi due anni nel comitato dell'ASDD, senza voti contrari e con una sola astensione. Sostituisce il Signor Romand nella funzione di vice-presidente.



Natalie Metzger è stata congedata dal comitato con i più sinceri ringraziamenti. Abdicando al reparto delle comunicazioni, ha rinunciato allo stesso tempo alla redazione dell'«Info SVDE ASDD» (prima denominata «Info alimentare»), incarico che aveva assunto all'inizio del 2010. Beatrice Conrad ha presentato Rosmarie Borle, presente in sala, come nuova redattrice.

Domanda da parte di SpitERB (dietiste ospedaliere)

È stata presentata una proposta di ampliamento del comitato con la candidatura di una nuova sezione e relativo membro rappresentante per la categoria «dietiste ospedaliere».

Il comitato ha richiesto all'assemblea generale di rifiutare questa proposta, consigliando però, di scegliere Susanne Nicca come membro del comitato. La candidatura doveva essere subordinata all'accettazione di un incarico in una sezione esistente, senza rappresentare direttamente la Spiterb con le sue particolarità. Dopo il rifiuto con 101 voti contro 21 e con 13 astensioni, della proposta di SpitERB di creare una nuova sezione nel comitato, Susanne Nicca ha affermato di non volersi più mettere a disposizione per un'elezione.

Il nuovo membro del comitato Daniel Piguet

Daniel Piguet ha presentato la sua candidatura all'assemblea in qualità di nuovo membro del comitato. Con un'elezione aperta, in cui ha ottenuto sei voti favorevoli e diciannove astensioni, ha ricevuto la fiducia dell'assemblea. Ha accettato di far parte del comitato.

Arlette Boller è stata congedata con i dovuti ringraziamenti dalla sezione pubbliche relazioni, così come Sabine Jacob dalla sezione per la formazione. Per i loro meriti sono state sentitamente ringraziate. Esther Infanger ha finito il suo anno di prova nel comitato, rimane quindi nell'ASDD nel gruppo dei progetti del congresso.

Il congresso annuale dell'ASDD del 2011 avrà luogo l'8 o il 9 aprile 2011 nel BEA Expo a Berna.





Liebe Kolleginnen und Kollegen,

Vor ziemlich genau einem Jahr wurde die Anerkennung von berufsorientierten Weiterbildungen mit SVDE-Punkten eingeführt.

Damit eine Weiterbildung anerkannt wird, muss diese die bestehenden beruflichen Qualifikationen einer dipl. Ernährungsberaterin HF/FH, eines dipl. Ernährungsberaters HF/FH erneuern, vertiefen und erweitern oder es müssen neue berufliche Qualifikationen erworben werden können. Die beruflichen Qualifikationen sind in den Abschlusskompetenzen für Gesundheitsberufe der Fachhochschulen definiert.

Das Punktesystem soll Ihnen das Zusammenstellen Ihres persönlichen Weiterbildungsprogramms vereinfachen und sicherstellen, dass Sie qualitativ hochstehende Weiterbildungen besuchen.

Sollten Sie auf eine Weiterbildung stossen, welche Sie als spannend erachten, jedoch noch keine Punkte hat, zögern Sie nicht, den Anbieter auf die Möglichkeit der Anerkennung hinzuweisen. Dieser kann auf der Geschäftsstelle das Anerkennungsformular beziehen.

Das Gesuch wird dann zur Prüfung an eine Kommission des SVDE, welche sich aus Mitgliedern der Qualitätskommission SVDE sowie des Ressorts Bildung SVDE zusammensetzt, weitergeleitet.

Sichern Sie die Qualität unseres Berufs durch Weiterbildung! Wir unterstützen Sie dabei!

Beatrice Conrad
Eure Präsidentin

Chères collègues, chers collègues,

Notre titre professionnel est-il adapté à notre temps? L'ASDD a longtemps travaillé sur une désignation adaptée. Les différents champs d'activité des diététicien(ne)s diplômé(e)s HES compliquent la recherche d'un profil unique adapté à tous.

Suite à divers entretiens et explications, le comité a élaboré un document de synthèse dans le but de clarifier une fois pour toutes la question du titre professionnel. En début d'année, le document est passé entre les mains des groupes régionaux, d'intérêts et professionnels pour consultation. Les instituts de formations ont également participé à ce débat d'idées.

Suites aux réactions obtenues, le comité a réalisé que certains membres souhaitaient un débat élargi sur cette question. C'est pourquoi il a décidé de publier sur Internet les réponses données lors des consultations et d'y continuer la discussion.

Par conséquent, vous trouverez sur notre site, du mois de mai au mois d'août, une plate-forme de discussion sur le thème du titre professionnel. Le débat continuera également lors de l'atelier sur l'avenir des 27 et 28 août 2010.

Nous sommes conscients qu'il est encore trop tôt pour prendre une décision définitive et vous serions reconnaissants de participer à la discussion sur la plate-forme Internet et/ou lors de l'atelier sur l'avenir.

Beatrice Conrad
Présidente

Care colleghe e cari colleghi,

Circa un anno fa, è stato introdotto il punteggio ASDD per il riconoscimento delle formazioni continue professionali.

I requisiti perché una formazione sia riconosciuta devono consentire ad una/un dietista diplomata/o SSS/SUP di approfondire ed ampliare le qualifiche professionali già acquisite. Le qualifiche professionali per le professioni sanitarie sono definite nel corso di laurea e nelle delle scuole specializzate superiori.

Il sistema a punteggio ha lo scopo di facilitare la pianificazione di un programma formativo personale e di frequentando una formazione continua di qualità elevata.

Per tutti gli utenti: chi dovesse trovare una formazione continua che ritiene interessante, ma senza punteggio, non abbia timore a richiamare l'attenzione dell'organizzatore riguardo la possibilità di un riconoscimento. Per fare ciò, basta richiedere il formulario del riconoscimento nell'ufficio ASDD. La domanda dovrà poi essere inoltrata per le verifiche del caso, alla commissione ASDD che è composta da membri della commissione qualità e della sezione formazione.

Lei può partecipare attivamente ad migliorare la qualità della nostra professione attraverso la formazione! La sosterrremo!

Beatrice Conrad
presidentessa

«MACH PAUSE – NIMM BROT»

Informationen für eine gesunde Pausenverpflegung

Zu viele Kinder ernähren sich unausgewogen, bewegen sich zu wenig und leiden deshalb unter Übergewicht. So wird gerade in der Schule das Thema gesunde Ernährung immer wichtiger. Die Schweizerische Brotinformation hat sich dieser Thematik angenommen und vier Broschüren für eine gesunde Zwischenverpflegung lanciert.



Paul & Paula

Infolyer für die Unterstufe
(7–9 Jahre)

_____ Ex.



Das Geheimnis um Toby

Infolyer für die Mittelstufe
(10–12 Jahre)

_____ Ex.



Get the Power

Infolyer für die Oberstufe
(13–15 Jahre)

_____ Ex.



Brot für die Pause

Broschüre für Erwachsene

_____ Ex.

Organisation _____

Vorname / Name _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____

www.pausenbrot.ch

Schweiz. Natürlich.

Bestellung an:

Dokumentationsstelle,
Schweizerische Brotinformation SBI
Kapellenstrasse 5, Postfach 7957, 3001 Bern
Tel. 031 385 72 79

Das Wichtigste zur Invaliden-Versicherung IV

Seit Jahren rechnen wir die Leistungen der IV analog den Leistungen über das KVG ab. Dabei tauchen immer wieder Fragen auf – wir haben die Antworten aus «erster Hand».

Interview: Rosmarie Borle

Im Jahr 2009 haben wir entdeckt, dass der SVDE zwar die schriftliche Zusage bezüglich Leistungspflicht der IV hat, jedoch kein Vertrag unterschrieben wurde. Diese formelle Vertragsunterzeichnung haben wir nun nachgeholt. Dies nehmen wir zum Anlass, Sie über das Vorgehen bei der Anmeldung eines IV-Falles zu informieren.

Die Fragen wurden von Martin Gebauer, Produkteverantwortlicher Medizinaltarife, Geschäftsfeld Invalidenversicherung im Bundesamt für Sozialversicherungen, EDI, beantwortet.

Info: Wo erhalte ich eine NIF-Nummer (Abrechnungsnummer) und wie lange ist diese gültig?

Martin Gebauer: NIF bedeutet «Numéro d'Identification Fournisseur»; es ist also keine Anerkennungs-, sondern lediglich eine Identifikationsnummer (oder auch «Auszahlungsnummer»). Durch diese Nummer kann eine eindeutige Verbindung zu den in der IV-Datenbank hinterlegten Koordinaten des Leistungserbringers (Adresse, Bankverbindung, anwendbarer Tarif etc.) hergestellt werden. Die Zentrale Ausgleichsstelle in Genf, die für die IV die Auszahlungen erledigt, teilt dem Leistungserbringer nach der ersten Rechnungsstellung automatisch eine NIF-Nummer zu. Sie muss also vom Leistungserbringer nicht separat beantragt werden. Bei allen folgenden schriftlichen Kontakten mit der IV ist die NIF-Nummer jeweils anzugeben. Die NIF-Nummer hat an sich kein Verfalldatum.

Muss ich die ärztliche Verordnung einsenden?

Ja, ohne ärztliche Verordnung ist eine elementare Voraussetzung für die Kostenübernahme durch die IV nicht gegeben.

Erfolgt die Rechnungsstellung an die IV oder an den Patienten?

Die Rechnungsstellung erfolgt immer an die zuständige IV-Stelle (normalerweise Wohnkanton des Versicherten).

Läuft alles analog der Krankenversicherung oder gibt es Unterschiede?

Die Besonderheiten sind in der Beitrittserklärung der IV vom 30. November 2009 aufgeführt. Besonders wichtig ist, dass eine Therapie vorgängig bei der zuständigen IV-Stelle beantragt und von ihr genehmigt werden muss. Ohne schriftliche Mitteilung bzw. Verfügung der zuständigen IV-Stelle, in der die Ernährungsberaterin namentlich als Durchführungsstelle genannt ist, werden die Therapiekosten von der IV nicht übernommen.

Besten Dank für diese hilfreichen Erläuterungen.

Weitere Infos unter <http://www.svde-asdd.ch/file.cfm?fileID=1798&treelD=291>

L'essentiel sur l'assurance-invalidité AI

Depuis des années, nous facturons les prestations à la charge de l'AI de façon analogue à celle pour les prestations supportées par la LAMal. Des questions ne cessent cependant de surgir à ce sujet. Nous vous y apportons des réponses de première main.

Interview mené par: Rosmarie Borle

Nous nous sommes rendu compte en 2009 que l'ASDD disposait certes du consentement écrit relatif aux prestations obligatoires de l'AI mais qu'aucun contrat n'avait été signé. Le retard a été rattrapé et cette signature de contrat formelle a maintenant eu lieu. Nous profitons de cette occasion pour vous informer de la procédure de demande de prestations de l'AI.

Les réponses aux questions ont été apportées par Martin Gebauer, responsable de produit tarifs médicaux, champ d'activité

assurance-invalidité, Office fédéral des assurances sociales, DFI.

Info: Comment dois-je faire pour obtenir un numéro NIF (numéro de décompte) et pendant combien de temps celui-ci est-il valable?

Martin Gebauer: NIF signifie «Numéro d'Identification Fournisseur». Il ne s'agit donc pas d'un numéro d'agrément, mais simplement d'un numéro par lequel il est possible de vous reconnaître en tant que fournisseur (et aussi d'effectuer des versements). Grâce à ce numéro, il est possible d'établir un lien clair avec les coordonnées du fournisseur de prestations enregistrées dans la base de données de l'AI (adresse, coordonnées bancaires, tarif applicable, etc.). La Centrale de compensation, qui est implantée à Genève et se charge d'effectuer les paiements pour l'AI, attribue d'office un numéro NIF au fournisseur de prestations après la première facturation. Ce numéro ne doit donc pas être demandé séparément par le fournisseur de prestations. Dans tous les échanges écrits consécutifs avec l'AI, il convient d'indiquer systématiquement le numéro NIF. Le numéro NIF n'a pas de date d'expiration.

Faut-il que j'envoie la prescription médicale?

Oui, en l'absence de l'ordonnance du médecin, une condition élémentaire de la prise en charge des coûts par l'AI n'est pas remplie.

La facture doit-elle être adressée à l'AI ou au/à la patient-e?

La facture doit systématiquement être envoyée à l'Office AI compétent (normalement le canton de domicile de l'assuré-e).

Le fonctionnement global est-il analogue à celui de l'assurance-maladie ou y a-t-il des différences ?

Les particularités sont mentionnées dans la déclaration d'adhésion de l'AI à la convention tarifaire du 30 novembre 2009. Il importe notamment qu'une demande de traitement ait préalablement été déposée à l'office AI compétent et que celui-ci ait notifié son acceptation. En l'absence de communication écrite ou de décision de l'office AI compétent, dans laquelle le/la diététicien-ne est nommément désigné-e

en qualité d'organe d'exécution, les frais de traitement ne sont pas pris en charge par l'AI.

Merci pour ces explications utiles.

De plus amples informations sont disponibles sous: www.svde-asdd.ch/file.cfm?fileID=1798&treeID=291

Assicurazione di invalidità AI: principali procedure di comportamento

Come per l'assicurazione malattia, da parecchio tempo ormai, calcoliamo le nostre prestazioni secondo i principi della legge federale LAMal. Capita, sempre più di frequente, di sentire interrogativi per i quali non sempre abbiamo la certezza di una rapida risposta.

Intervista per Info di: Rosmarie Borle

Nel 2009 abbiamo potuto verificare che l'AI ha concesso all'ASDD la prestazione in ambito dietetico, dopo valutazione, stabilendo delle regole generali di comportamento scritte.

Approfittiamo di questa occasione per dare alcune sommarie informazioni ri-

guardo i comportamenti da tenere in rapporto a un caso soggetto alla AI.

Risponde Martin Gebauer, responsabile dell'UFAS (ufficio federale delle assicurazioni sociali), per quanto attiene a prestazioni, medicinali e loro tariffario, nell'ambito delle assicurazioni di invalidità

Dove ricevo il numero NIF (numero d'identificazione fornitore) e quant'è la sua validità?

Martin Gebauer: La sigla NIF significa «Numero d'Identificazione Fornitore»; non è da intendersi come un numero di riconoscimento per il rimborso delle prestazioni dietetiche. Esso può anche essere chiamato «numero di liquidazione». Attraverso questo numero è possibile stabilire un efficiente collegamento con l'AI per tutto ciò che riguarda i dati necessari al caso. Vengono in particolare gestite le coordinate bancarie, i dati di chi fornisce la prestazione, i dati specifici, i piani tariffari, ecc... La centrale di compensazione CENT a Ginevra si occupa della gestione dei pagamenti AI. L'assegnazione del numero NIF è a cura del CENT di Ginevra e avviene in modo automatico, dopo la ricezione della prima fattura specifica. Il fornitore di prestazione non deve fare una richiesta per l'assegnazione del numero NIF. In tutti i successivi contatti con la AI, sarà indispensabile indicare il numero NIF. Il numero NIF non ha una data di scadenza.

È necessario inviare in allegato la prescrizione medica?

Sì, la prescrizione medica è una condizione essenziale per il riconoscimento dei costi da parte dell'AI.

La fatturazione deve essere fatta al paziente o alla AI?

La fatturazione deve essere fatta alla AI, all'ufficio competente (solitamente nel cantone di residenza dell'assicurato).

La procedura è analoga all'assicurazione malattia o ci sono differenze?

I dettagli normativi sono elencati nella dichiarazione di adesione dell'AI del 30 novembre 2009. È importante osservare quanto segue: l'ufficio competente AI deve valutare la richiesta di terapia e solo dopo attento esame, rilascia la sua eventuale approvazione. Per le prestazioni dietetiche, il nome della dietista deve essere indicato e lei potrà emettere fatture per il caso. I costi delle terapie saranno sostenuti solo in presenza di approvazione scritta della AI.

Molte grazie Sig. Martin Gebauer per averci fornito queste utili spiegazioni.

Ulteriori informazioni sotto <http://www.svde-asdd.ch/file.cfm?fileID=1798&treeID=291>

Keine Broschüre berufsorientierte Weiterbildungen SVDE

Mit dieser Ausgabe des SVDE ASDD Info hätte die Broschüre berufsorientierte Weiterbildung mitgeschickt werden müssen.

Aus folgenden Gründen hat sich jedoch der Vorstand entschieden, auf die Broschüre zu verzichten:

- Alle Angebote von Weiterbildungen, inklusive Anzahl SVDE-Punkte, sind in der Agenda auf der Homepage und im SVDE ASDD Info ersichtlich. Diese wird laufend aktualisiert.

- In der Regel war es für die Mitglieder der Arbeitsgruppe berufsorientierte Weiterbildung schwierig, 1 Jahr im Voraus Referenten zu finden und ein Detailprogramm zu erstellen. Dies führte dazu, dass die meisten Verbandsangebote zusätzlich als Beilage im SVDE ASDD Info erschienen, was doppelten Aufwand bedeutete.

- Finanziell bedeutet der Verzicht auf die Broschüre eine grosse Einsparung.

Um Doppelspurigkeiten zu vermeiden und die finanziellen Ressourcen des SVDE zu schonen, hat sich der Vorstand zu diesem Schritt entschieden.

In der Agenda auf unserer Homepage und im SVDE ASDD Info finden Sie sämtliche Angebote von berufsorientierten Weiterbildungen, inklusive Anzahl SVDE-Punkte. Via Details gelangen Sie zu den entsprechenden Veranstaltungen mit Anmeldeformular. Angebote des SVDE finden Sie auch in Zukunft mit Detailprogramm und Anmeldeformular zusätzlich in der Verbandszeitschrift.

Pas de brochure Formations continues à des fins professionnelles ASDD

La brochure sur la formation continue destinée à la profession aurait dû être jointe à ce numéro de la revue SVDE ASDD Info.

Le comité a toutefois décidé de renoncer à la brochure pour les raisons suivantes:

- toutes les offres de formations, y compris le nombre de points, se trouvent dans l'agenda du site Internet ainsi que dans la revue SVDE ASDD. Ces offres sont mises à jour régulièrement;
- en règle générale, il était difficile pour les membres du groupe de formation continue de trouver, un an à l'avance, les intervenant-e-s adapté-e-s et d'élaborer un programme détaillé. La plupart des offres paraissait donc en annexe du SVDE ASDD Info, ce qui engendrait un travail double et inutile;
- financièrement, l'abandon de la brochure représente une économie considérable.

Afin d'éviter tout travail inutile et de protéger les ressources financières de l'ASDD, le comité a décidé de procéder ainsi.

L'ensemble des offres de formation continue figure donc dans l'agenda du site ainsi que dans la revue SVDE ASDD Info, avec le nombre de points ASDD. En cliquant sur «Détails», vous trouverez les manifestations actuelles avec formulaire d'inscription. Vous pourrez également consulter les offres de l'ASDD avec programme détaillé et formulaire d'inscription dans la revue de l'association

Nessuna brochure sui corsi di perfezionamento professionale dell'ASDD

Insieme a questa edizione dell'info alimentare della SVDE ASDD, avrebbero dovuto essere spediti anche gli opuscoli di formazione continua professionale.

Per le seguenti ragioni, il comitato ha deciso di rinunciare all'opuscolo:

- Tutte le offerte delle formazioni continue, inclusa l'assegnazione dei punti, sono visionabili nell'agenda sulla homepage e nell'info alimentare della SVDE ASDD. La homepage viene frequentemente aggiornata.

• Solitamente, il gruppo di lavoro responsabile per la formazione continua professionale, faceva fatica a trovare i relatori un anno prima per presentare un programma dettagliato. Questo comportava, che la maggior parte delle offerte dell'associazione, apparissero in qualità di allegati nell'info alimentare della SVDE ASDD, obbligando gli addetti ad un lavoro doppio.

• La rinuncia all'opuscolo consente un grosso risparmio finanziario.

Il comitato ha deciso di fare questo passo per evitare un eccessivo lavoro e per risparmiare risorse finanziarie dell'ASDD.

Nell'agenda sulla nostra homepage e nell'Info alimentare della SVDE ASDD è possibile trovare tutte le offerte di formazione, inclusa la specifica riguardo l'assegnazioni dei punti dell'ASDD. Nella homepage è possibile trovare tutti i dettagli riguardo gli eventi con i relativi formulari per l'iscrizione.

In futuro le offerte dell'ASDD, si potranno trovare in aggiunta al giornale dell'associazione con il programma dettagliato e il formulario d'iscrizione.

Medienmitteilung

9. Symposium «Fleisch in der Ernährung»:

Nachhaltigkeit: Global denken, national handeln.

Die Erzeugung von tierischen Produkten wie Fleisch und Milch benötigt Gras- und Ackerflächen, die den ökologischen Fussabdruck wesentlich mitbestimmen. Im wissenschaftlichen Symposium vom 1. September in Bern greift Proviande als schweizerische Organisation der Fleischbranche das Thema Nachhaltigkeit auf.

Die ökologischen Ressourcen zu schützen und gleichzeitig gerechte Entwicklungsperspektiven für alle Menschen zu schaffen, ist eine der grössten Herausforderungen der Weltgemeinschaft. Die Forschung weist nach, dass der Treibhausgas-Ausstoss stark reduziert

werden muss, um einen drohenden Klimawandel abzuwenden. Die Erzeugung tierischer Produkte wie Fleisch, Milch, Leder oder Wolle benötigt Gras-, Weide- und Anbauflächen. Daraus entstehen Belastungen für die Umwelt, und dem Thema Nachhaltigkeit kommt grosse Bedeutung zu. Das 9. wissenschaftliche Symposium «Fleisch in der Ernährung» befasst sich mit dem «ökologischen Fussabdruck». Fachleute stellen die neuesten Erkenntnisse über den Einfluss der globalen und nationalen Nahrungsmittelproduktion vor. Sie zeigen auch die Berechnung des «ökologischen Fussabdruckes» der Schweiz auf. Und in einer abschliessenden Talkrunde diskutieren Vertreter der Umweltorganisationen, Ernährungswissenschaft, Grossverteiler und Produzenten über Nachhaltigkeit im Alltag. Der Anlass wird von Cornelia Boesch (Schweizer Fernsehen) moderiert. Das Symposium richtet sich an Fachleute aus Ernährung, Gastronomie,

Wirtschaft und Politik. Sie erhalten hier die Gelegenheit, sich über die nationale Nachhaltigkeitsstrategie zu informieren.

Die Fakten

Datum: Mittwoch, 1. September 2010, 9.30 bis ca. 16.00 Uhr, **Ort:** Zentrum Paul Klee, Bern, **Sprache:** Deutsch, Simultanübersetzung Französisch, **Teilnahmegebühr:** CHF 250.–, inkl. Mittagessen, Pausenkaffee und Tagungsunterlagen.

Anmeldung

Internet unter www.schweizerfleisch.ch oder Anmeldeunterlagen bestellen per E-Mail an symposium@proviande.ch

Kontaktperson

Dr. Regula Kennel, Leiterin GB Marketingkommunikation, Tel. 031 309 41 14, E-Mail: regula.kennel@proviande.ch, Proviande/«Schweizer Fleisch», Postfach, 3001 Bern

Eine Zusammenarbeit zwischen der Berner Fachhochschule und dem Berufsverband

Esther Jost



Vor 9 Monaten habe ich die Planung des Weiterbildungsprogramms für dipl. Ernährungsberaterinnen und -berater HF/FH übernommen. Die Abteilung Weiterbildung und Dienstleistungen des Fachbereiches Gesundheit der BFH, hat dafür eine neue Stelle geschaffen. Bei den Kursen, welche die BFH für dipl. Ernährungsberaterinnen anbietet, handelt es sich also um ein Produkt aus der Zusammenarbeit zwischen dem SVDE und der BFH. Zeit für eine Zwischenbilanz und einen Ausblick in die Zukunft.

Ziele der BFH-Weiterbildungsangebote sind:

- Berufsbezogene Weiterbildungen, welche neue Trends aufgreifen, anbieten;
- Weiterbildungen, welche für die Berufsentwicklung nützlich sind, entwickeln;
- Ein Angebot, welches bei der Berufswelt auf Interesse stösst, zusammenstellen;
- Wissenschaftlich fundierte Wissen mit der Praxis verknüpfen;
- Möglichkeiten schaffen, damit diplomierte Ernährungsberaterinnen und -berater HF die Chance haben, den nachträglichen Titelerwerb beim BBT zu beantragen (siehe Fachkurse)

Um diese Ziele zu erreichen, nutze ich das Netzwerk von Berufspersonen, welches ich mir durch meine langjährige Berufstätigkeit als Ernährungsberaterin und Dozentin an der Berner Fachhochschule aufgebaut habe. In Gesprächen mit Berufskolleginnen und -kollegen entstehen immer wieder neue Ideen. Es besteht ebenfalls eine Arbeitsgruppe Weiterbildung des SVDE. Auftrag dieser Gruppe ist es, Weiterbildungsideen zu sammeln, Angebote zu erarbeiten und durchgeführte Weiterbildungen zu evaluieren. Eine jährliche Sitzung zwischen BFH und der Arbeitsgruppe Weiterbildung ermöglicht einen Austausch, eine klare Aufgabenverteilung und die Vermeidung von Doppelspurigkeiten zwischen Angeboten durch den Verband und Angeboten der BFH.

Wenn Ideen kreierte sind, gilt es, geeignete Referentinnen und Referenten zu finden.

Auch bei dieser Suche bin ich auf Tipps, Ideen und Anregungen von Berufspersonen angewiesen.

Das aktuelle Weiterbildungsprogramm der BFH finden Sie als Flyer im vorliegenden SVDE ASDD Info oder auf der Website: www.gesundheit.bfh.ch. Das Hauptgewicht der vorliegenden Weiterbildungen liegt darauf, berufsspezifische Themen aus der Praxis zu vertiefen und neue wissenschaftliche Hintergründe zu bearbeiten. Ein wichtiger Aspekt bei den Kursen ist, dass sie einen deutlichen Bezug zur Berufspraxis herstellen. Es finden Gruppenarbeiten zu Fallbeispielen statt. Es besteht die Möglichkeit, dass von den Kursleitenden Vor- oder Nachbereitungsaufträge gegeben werden, damit die Teilnehmenden zwischen den Kurstagen an den Inhalten weiterarbeiten und die Vernetzung der Lerninhalte mit dem Berufsalltag üben können. An den Kurstagen wird auch Eigenaktivität der Teilnehmenden gefördert, indem eigene Erfahrungen eingebracht und diskutiert werden sollen.

Fachkurse für den nachträglichen Titelerwerb

- Reflektierte Praxis – Wissenschaft verstehen: Fachkurs zum nachträglichen Titelerwerb (NTE), Pflichtmodul;
- Anleitung von Studierenden in der Praxis: Fachkurs für Praxisausbilderinnen und Praxisausbilder, Wahlmodul;
- Fachkurs Vertiefung in Ernährung & Diätetik, Wahlmodul (Voraussetzung für den Kursbesuch ist die Teilnahme an 2 Eintageskursen und 2 Zweitägskur-

sen. Zugelassene Zweitägskurse: Ernährungsberatung und Palliative Care, Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen / Zugelassene Tageskurse: Biochemie-News, Hunger und Sättigung, Gestaltung der Berater-Klient-Beziehung in der Ernährungsberatung, Ernährungsberatung in der Onkologie, Unspezifische Magen-Darm-Beschwerden, Effektiver und intuitiver beraten mit Focusing).

Die Kurse werden durch Kompetenznachweise (in der Regel schriftliche Arbeiten) abgeschlossen. Für den erfolgreichen Abschluss dieser Fachkurse erhält man je 5 ECTS, welche für den nachträglichen Titelerwerb notwendig sind. Nach Abschluss des Pflicht- und eines Wahlmoduls kann man bei der BFH den Nachweis über 10 ECTS beantragen, welcher anschliessend mit allen notwendigen Unterlagen beim BBT mit dem Antrag für den NTE eingereicht werden kann.

Informationen zum nachträglichen Titelerwerb sind unter dem folgenden Link zu finden:

http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkursekurse.html

Wenn Sie nun Ideen, Wünsche, Anliegen, Referenten für Weiterbildungen haben, freue ich mich auf einen Kontakt mit Ihnen unter esther.jost@bfh.ch.

**Berner Fachhochschule Fachbereich
Gesundheit | Haute école spécialisée
bernoise
Abteilung Weiterbildung und Dienstleistungen |
Domaine spécialisé Santé
Esther Jost, Studienleiterin
Murtenstrasse 10, CH-3008 Bern
+41 31 848 35 48 (direkt | ligne directe)
esther.jost@bfh.ch**

Collaboration entre la Haute école spécialisée bernoise et l'association professionnelle

Esther Jost

Voici neuf mois que j'ai repris la planification du programme de formation continue pour diététicien-ne-s diplômé-e ES/HES. Le département Formation continue et Prestations de services du domaine spécialisé Santé de la HESB a créé un nouveau poste compétent en la matière. Les cours que la HESB propose aux diététicien-ne-s diplômé-e-s correspondent donc à un produit issu d'une collaboration entre l'ASDD et la HESB. Le moment est venu de faire un bilan intermédiaire et de se pencher sur les perspectives d'avenir.

Les formations continues proposées par la HESB poursuivent les objectifs suivants:

- proposer des formations axées sur les besoins de la profession qui tiennent compte des nouvelles tendances;
- développer des formations continues qui sont utiles pour le développement de la profession;
- composer une offre qui suscite de l'intérêt dans le monde professionnel;
- mettre en relation solides connaissances scientifiques et pratique;
- créer des possibilités pour que les diététicien-ne-s diplômé-e-s ES aient l'opportunité de solliciter l'obtention a posteriori du titre auprès de l'OFFT (se reporter aux cours spécialisés).

Afin d'atteindre ces objectifs, j'utilise le réseau de professionnel-le-s que j'ai constitué durant ma longue carrière de diététicienne et de chargée d'enseignement à la Haute école spécialisée bernoise. De nouvelles idées ne cessent de germer lors d'entretiens avec des collègues. Un groupe de travail Formation continue existe aussi au sein de l'ASDD. Sa mission est de rassembler les idées de formation continue, d'élaborer des offres et d'évaluer les formations continues dispensées. Une séance annuelle entre la HESB et le groupe de travail Formation continue permet d'échanger des vues, de répartir clairement les responsabilités ainsi que d'éviter les doublons entre les offres de l'association et celles de la HESB.

Une fois que des idées ont vu le jour, il convient de trouver des intervenant-e-s approprié-e-s. Pour cette recherche aussi,

je ne puis me passer des conseils, idées et suggestions de professionnel-le-s.

Le programme de formation continue actuel de la HESB est joint au présent numéro d'ASDD-Info sous la forme d'un dépliant. Il est également disponible sur le site Internet: www.gesundheit.bfh.ch. Les présentes formations continues visent essentiellement à approfondir des thèmes propres à la profession, qui sont tirés de la pratique, de même qu'à traiter de nouveaux fondements scientifiques. L'établissement de références claires à la pratique professionnelle constitue une caractéristique importante des cours. Des travaux de groupe se rapportant à des exemples de cas précis sont organisés. Le/la responsable de la formation peut donner des exercices de préparation ou d'approfondissement, de telle sorte que les participant-e-s puissent continuer à s'approprier la matière entre les journées de cours et à s'exercer à relier contenu didactique et quotidien professionnel. Lors des journées de cours, les participant-e-s sont également incité-e-s à s'impliquer car ils/elles sont amené-e-s à faire part de leurs propres expériences et à en discuter.

Cours spécialisés pour l'obtention a posteriori du titre

- Pratique réfléchiée – Comprendre la science: cours spécialisé pour l'obtention a posteriori du titre (OPT), module obligatoire
- Guider et donner des instructions aux étudiant-e-s dans la pratique: cours spécialisé pour les praticiens formateurs et praticiennes formatrices, module facultatif;

- Cours spécialisé de perfectionnement en nutrition & diététique, module facultatif (La condition à remplir pour pouvoir suivre le cours est d'assister à deux cours d'une journée et deux cours de deux journées. Cours de deux journées autorisés: consultation diététique et soins palliatifs, allergies et intolérances alimentaires / Cours d'une journée autorisés: informations de biochimie, faim et satiété, façonnement de la relation client-conseiller en diététique, consultation diététique en oncologie, douleurs non spécifiques de l'appareil gastro-intestinal, mener une consultation de manière ciblée avec efficacité et intuition).

Les cours se terminent par des preuves de compétences (en général des travaux écrits). Lorsqu'un-e candidat-e à l'OPT a suivi avec succès ces cours spécialisés, il/elle se voit créditer 5 ECTS chacun, qui sont nécessaires à l'obtention a posteriori du titre. Après avoir terminé le module obligatoire et un module facultatif, le/la candidat-e peut demander à la HESB le justificatif attestant des 10 ECTS, qu'il/elle pourra ensuite envoyer à l'OFFT avec la requête d'OPT en même temps que tous les documents nécessaires.

Des informations sur l'obtention a posteriori du titre sont disponibles sous ce lien:

http://www.gesundheit.HESB.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkursekurse.html

Si vous avez des idées, des souhaits, des revendications à formuler concernant les formations continues, ou encore des propositions à soumettre concernant des intervenant-e-s, je serais très heureuse que vous vous mettiez en relation avec moi en m'écrivant à l'adresse: esther.jost@bfh.ch.

(voir texte en allemand)

Typ 2 Diabetes – Prävention und Behandlung

Programm:

09.00

Begrüssung
Programm
Diverses

Franziska Huber
Caroline Hofmann
Organisation

09.15 – 10.15

zeitgemässe Behandlung des Diabetes:
von Typ 1 und 2 bis Schwangerschafts-
Diabetes

Dr. Barbara Felix
Kantonsspital Bruderholz

10.15 – 11.00

Diabetesernährung – ein Überblick
Aktuelles und Praxistransfer

Natalie Zumbrunn
Dipl. Ernährungsberaterin HF

11.00 – 11.30

Kaffeepause

11.30 – 12.30

«Der Wurm muss mit ins Boot»
Wie Patienten in der Beratung
Willenskraft und Motivation für ihre
Gesundheitsziele entwickeln können.

lic. phil I Andrea
Szekeres-Haldimann
ZRM Ausbilderin Universität
Zürich & Trainerin ISMZ

12.30 – 13.45

Mittagessen

13.45 – 16.30

Beratung von Diabetikern, kompetent
interdisziplinär beraten

- Zwei Interdisziplinäre Behandlungskonzepte (Frauenklinik Inselspital, Kantonsspital Baden)
- Workshops mit Fallbeispielen
- Fragen aus der Praxis

Monika Beeler
Dipl. Ernährungsberaterin HF
Therese Hirschier
Dipl. Ernährungsberaterin HF

Natalie Zumbrunn
Dipl. Ernährungsberaterin HF

16.15 – 16.30

Zusammenfassung des Tages
Take home Massage

Monika Beeler

16.45

Verabschiedung

Franziska Huber
Caroline Hofmann

Rahmenprogramm: Ausstellung

- aktuellste Medikamentene, Insuline, Pens, Insulinpumpen, Blutzuckermessgeräte etc.
- Bücher
- u.a.

SVDE ASDD zu Gast im Epilepsie-Zentrum Zürich

Diabetes gehört weltweit zu den meistverbreiteten Zivilisationskrankheiten. In der Schweiz sind zirka 300 000 Patienten (4% der Gesamtbevölkerung) von Diabetes betroffen. Die Dunkelziffer wird auf 100 000 geschätzt. Jährlich kommen noch etwa 20 000 neu diagnostizierte dazu. 90% dieser Fälle betreffen den Typ 2 Diabetes. Die Behandlungskosten bei Spätkomplikationen können sich auf 1.2 Milliarden Franken pro Jahr belaufen (bei durchschnittlichen Kosten von 4000 Franken pro Patient). Diabetes ist und bleibt somit für uns ein wichtiges Arbeits- und Präventionsfeld.

Wir möchten mit Ihnen einen Streifzug und einen Austausch durch das neueste Wissen aus der Klinik, Praxis und Psychologie tun. Die Weiterbildung soll Sie unterstützen, einen kompetenten und zeitgemässen Beitrag zur Behandlung und Prävention dieser Krankheit leisten zu können.

Facts:

Ort: Epilepsiezentrum Zürich, Bleulerstrasse 60, 8008 Zürich

Referenten: Dr. med. Barbara Felix, Kantonsspital Bruderholz
Natalie Zumbrunn, dipl. ERB HF | Lic. phil I Andrea Szekeres-Haldimann, ZRM Ausbilderin Universität Zürich & Trainerin ISMZ |
Monika Beeler, dipl. ERB HF | Therese Hirschier, dipl. ERB HF

Zielpublikum: dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH

Teilnehmerzahl: 60 Personen

Dauer: 9.00–17.00 Uhr

Preise: Mitglieder SVDE ASDD: CHF 200.– | Nichtmitglieder CHF 275.–

Anmeldeschluss: 10. September 2010



ANMELDUNG

> Name und Vorname

> Adresse + Telefon G:

> Adresse + Telefon P:

> E-Mail:

> Mitglied SVDE CHF 200.–

> Nichtmitglied CHF 275.–

> Datum + Unterschrift

Bitte vollständig ausgefüllt senden an: SVDE ASDD Geschäftsstelle
Postgasse 17, Postfach 686, 3000 Bern 8
Fax: 031 313 88 99

NESCAFÉ Greenblend:

Der erste Kaffee, der auf mich achtet

NESCAFÉ Greenblend entspricht dem Wunsch, sich bewusst und gesund zu ernähren. Durch die perfekt abgestimmte Mischung aus gerösteten und ungerösteten grünen Kaffeebohnen vereint die neueste Kaffeeinnovation von NESCAFÉ vollstes Aroma mit gesundheitsbewusstem Kaffeegenuss.

Kaffee enthält von Natur aus einen hohen Anteil an Antioxidantien. Dabei sind vor allem die noch grünen Kaffeebohnen besonders reich an so genannten Polyphenol-Antioxidantien. Mit einem neuen, exklusiv von Nestlé entwickelten und patentierten Herstellungsverfahren ist es NESCAFÉ gelungen, diese wertvollen Polyphenole aus grünem Kaffee – die bei einer normalen Röstung grossteils verloren gehen – verfügbar zu machen und mit feinstem geröstetem Kaffee abzustimmen. Möglich ist dieses Vorgehen ausschliesslich bei löslichem Kaffee. So enthält NESCAFÉ Greenblend als einziger Kaffee eine Extraportion natürlicher Antioxidantien.

Antioxidantien: was ist das?

Antioxidantien sind natürliche Substanzen, die unseren Körper gegen die schädlichen Auswirkungen von freien Radikalen schützen. Freie Radikale kommen in unserem Organismus natürlicherweise vor. Externe Faktoren wie Umweltbelastung, Rauchen, Alkohol oder UV-Strahlen der Sonne fördern jedoch ihre Bildung in unseren Zellen. Im Überschuss können freie Radikale den Alterungsprozess der Zellen beschleunigen und die Entstehung von bestimmten Erkrankungen (Krebs, Arteriosklerose, Rheuma) fördern. Die Vitamine A, C und E, Zink, Selen sowie Polyphenole gehören zu den wichtigsten Antioxidantien in unserer Nahrung. Sie neutralisieren die freien Radikale und sind somit lebensnotwendig zur Erhaltung und Funktion der Zellen in unserem Körper.

«Mehr Antioxidantien als Grüntee»

Die einzigartige Mischung von gerösteten mit ungerösteten grünen Kaffeebohnen verbindet erstmals echten Kaffeegeschmack mit den Vorteilen von grünem Kaffee. Valerio Nannini, Chef des internationalen Nestlé Forschungszentrums («PTC»), erklärt: «Im März 2008 haben wir im PTC eine Untersuchung durchgeführt, die zeigt, dass nach dem Genuss einer Tasse NESCAFÉ Greenblend 70% mehr Antioxidantien im Körper aufgenommen werden als nach dem Konsum einer vergleichbaren Menge Grüntee.»

Mehr Informationen sowie Gratismuster und ein Wettbewerb mit Preisen voller Genuss finden Sie unter: www.greenblend.ch

NESCAFÉ Greenblend:

Le premier café qui prend soin de moi

NESCAFÉ Greenblend répond au souhait des consommateurs en quête d'une alimentation saine. Grâce à un mélange parfaitement dosé entre grains de café torréfiés et non torréfiés, le dernier né de la marque NESCAFÉ est à même de combiner toute la richesse et la plénitude de ses arômes avec des vertus bénéfiques pour la santé.

Le café présente naturellement une forte teneur en antioxydants. Mais ce sont surtout les grains de café verts qui sont particulièrement riches en polyphénols antioxydants. Grâce à un nouveau procédé de fabrication exclusif mis au point et breveté par Nestlé, NESCAFÉ est aujourd'hui en mesure de préserver ces précieux polyphénols – qui sont majoritairement détruits lors d'une torréfaction normale – en présence dans le café vert et de les combiner avec les délicieux arômes du café torréfié. Le procédé mis en œuvre n'est possible que pour le café soluble. NESCAFÉ

Greenblend est ainsi le premier café à garantir une richesse exceptionnelle en antioxydants naturels.

«Encore plus d'antioxydants que le thé vert!»

Ce mélange unique à base de grains de café torréfiés et non torréfiés allie pour la première fois le goût du vrai café avec les bienfaits du café vert. Valerio Nannini, responsable du centre international de recherche («PTC») de Nestlé, confie à ce propos: «Une étude menée au PTC en mars 2008 a montré qu'après la consommation d'une tasse de NESCAFÉ Greenblend, le taux d'antioxydants assimilés par l'organisme était de 70% supérieur à celui apporté par une quantité comparable de thé vert.»

Pour en savoir plus, recevoir des échantillons gratuits et participer à un jeu concours doté de délicieux prix, rendez-vous sur: www.greenblend.ch

Les antioxydants : qu'est-ce que c'est ?

Les antioxydants sont des substances naturelles qui protègent notre organisme contre les dommages causés par les radicaux libres. Bien que ces derniers soient naturellement présents dans l'organisme, la pollution, le tabac, l'alcool ou les rayons UV favorisent leur fabrication en excès par nos cellules. En surnombre, les radicaux libres peuvent alors accélérer le processus de vieillissement des cellules et engendrer le développement de certaines maladies (cancers, athérosclérose, rhumatisme). Les vitamines A, C et E, le zinc, le sélénium et les polyphénols font parties des antioxydants les plus importants de notre alimentation. Ils neutralisent les radicaux libres et sont donc essentiels au maintien et au bon fonctionnement des cellules de notre corps.

Bücher – Livres – Libri

Deutsch

Wolfram N, Rigby M, Sjöström M, Frazzica RG, Kirch W (eds).

Nutrition and Physical Activity. Health Information Sources in EU Member States, and Activities in the Commission, WHO, and European Networks. New York/Heidelberg: Springer, 2008. 582 S., ISBN-13: 078-0-387-74840-5, CHF 104.00.

Die EU-Kommission möchte ein einheitliches System der Informationserfassung zu Gesundheitsdeterminanten von hoher Qualität entwickeln, damit vergleichbare Daten innerhalb der EU vorliegen – möglichst auch vergleichbar mit denen der WHO. Dieses System soll Teil der politischen Anstrengungen sein, das politische Handeln der EU und ihrer Mitgliedsstaaten zu erleichtern und zu optimieren. Ein Schritt zu einem solchen Informationserfassungssystem war eine systematische Sammlung von Informationen zu Ernährung und Bewegung, die von EU-Mitgliedsstaaten, Staaten des EWR, der EU selber und der WHO erhoben wurden und werden. Zusätzlich wurden auch die eingesetzten Methoden erfasst.

Mit Hilfe eines elektronischen Erfassungssystems erstellte eine Arbeitsgruppe, die auch Herausgeber dieses Buches ist, ein umfangreiches Inventar zusammen (Kurzporträts der nationalen, europäischen und WHO-Projekte und Erfassungssysteme), welches im Internet frei zugänglich ist (<http://www.public-health.tu-dresden.de/dotnetnuk3/eu/Projects/PresentProjects/ScientificPlatformoftheWorkingParty/tabid/880/Default.aspx>). Die Autoren stellen tabellarische Übersichten über die Indikatoren und Methoden zusammen, welche erhoben bzw. eingesetzt wurden. Wenn ich wissen will, wer das europäische Projekt «Breastfeeding Promotion in Europe» leitet und was sich hinter diesem Namen inhaltlich versteckt, so liefert mir diese Sammlung die nötigen Informationen. Das gesammelte Wissen fließt in das europäische Projekt «Monitoring Public

Health Nutrition» ein, was entscheidende Indikatoren für Ernährung und Bewegung, die über alle EU-Staaten überwacht werden sollen, definieren und maximale Vergleichbarkeit erreichen will.

Das vorliegende Buch ist ein umfassendes Werk – eine Fundgrube für Epidemiologen, Statistiker und gesundheitspolitisch Interessierte!

Englisch

Wolfram N, Rigby M, Sjöström M, Frazzica RG, Kirch W (eds).

Nutrition and Physical Activity. Health Information Sources in EU Member States, and Activities in the Commission, WHO,

and European Networks. New York/Heidelberg: Springer, 2008. 582 S., ISBN-13: 078-0-387-74840-5, CHF 104.00.

Since a couple of years, the European Commission supports several activities to implement a unique and comparable health monitoring system at the level of the European Union (EU) to measure determinants of health with indicators of high quality. Such a system should support and optimize policies and political decisions in the EU and of their member states.

A collection about informations relating to nutrition and physical activity – two crucial health determinants for noncommunicable diseases like cardiovascular diseases, diabetes type 2, osteoporosis, some forms of cancer – was started by a working group, the authors of the presented book



SPITAL OBERENGADIN
OSPIDEL ENGIADINA'OTA



Wer hat Lust auf einen Tapetenwechsel?
Für meine kleine Praxis in Samedan (Engadin) suche ich auf

Mitte Juni 2010 oder nach Vereinbarung

eine/einen

dipl. Ernährungsberater/in HF

Beschäftigungsgrad: 80–100%

Anforderung: selbständiges, zuverlässiges Arbeiten

Sprachen: deutsch in Wort und Schrift;
italienisch von Vorteil

Tätigkeitsbereiche: *in der Praxis:*
Einzelberatungen, Vorträge, Kochkurse,
Mittagstisch

im Spital Oberengadin:
Ernährungstherapien, interne Weiter-
bildungen

Entlohnung: nach kantonalen Richtlinien

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Praxis für Ernährungsberatung nudrescha't, Bügl da la Nina 5, 7503 Samedan

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die jetzige Stelleninhaberin Frau Stefanie Meier, Tel. 081 850 07 90, Fax 081 850 07 91, E-Mail: info@nudreschat.ch

Suzanne Reber-Hürlimann, Praxisinhaberin

were member of. The result is a comprehensive systematical inventory of information systems and projects, their scopes and methodologies (short portraits of national, European and WHO projects and recording systems, which is free online available (<http://www.public-health.tu-dresden.de/dotnetnuke3/eu/Projects/PresentProjects/ScientificPlatformofthWorkingParty/tabid/880/Default.aspx>). The authors put together tabular overviews about the projects' contents, the

methods used and information towards which indicators the activities provide data.

How can I use this inventory? If I want to know, who, for example, leads the project «Breastfeeding Promotion in Europe» and what the content of it is, I can find all these necessary informations in this book (or website mentioned above). Or – I can find information about minerals monitored in which country.

The collected knowledge of this inventory is used by the European project «Monitoring Public Health Nutrition», which should define the crucial indicators relating to nutrition and physical activity monitored by all EU member states and should ensure a maximal comparability. The presented book represent a comprehensive work – a treasure trove for epidemiology, statistics and health politics.

Annette Matzke, Thun

Medienmitteilung

Stiftung Warentest erhält den Dr. Rainer Wild-Preis 2010

Die Redaktion Ernährung der Zeitschrift «test» ist im Mai mit dem Dr. Rainer Wild-Preis ausgezeichnet worden. Geehrt wurde die Zeitschrift der Stiftung Warentest für ihren Beitrag zur objektiven Verbraucherinformation rund um Ernährung, Gesundheit und Genuss. «Der Verbraucher wird heute mit einer Fülle von Ernährungsratschlägen konfrontiert, die mehr verunsichert als informiert», so der Stifter

Professor Rainer Wild bei der Preisverleihung in Berlin. «Aus dieser Informationsflut sticht die redaktionelle Arbeit der Stiftung Warentest positiv hervor, dies wollen wir mit dem Preis würdigen.»

Den Bedarf an sachlichen, praxisnahen und verständlichen Informationen hob Julia Klöckner, Parlamentarische Staatssekretärin bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in ihrer Laudatio hervor. «Nicht die Quantität, sondern die Qualität der In-

formationen unterstützt den Verbraucher bei seinen täglichen Kaufentscheidungen und bei einem verantwortungsbewussten Konsum», sagte Klöckner. Die Arbeit der «test»-Redaktion habe sich bewährt: Die Beiträge zeichnen sich durch Know-how, Verständlichkeit und Glaubwürdigkeit aus.

Das Preisgeld in Höhe von 15 000 Euro gibt die Stiftung Warentest an die Organisation «Die Arche e.V.» weiter: Diese nutzt das Geld für ihre Kinder- und Jugendprojekte in Berlin – zum Beispiel für die Suppenküche.

Der Dr. Rainer Wild-Preis wurde in diesem Jahr bereits zum neunten Mal vergeben. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, setzt sich seit ihrer Gründung 1991 für einen zeitgemässen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Im Mittelpunkt ihrer Projekte, Publikationen und Veranstaltungen stehen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung.

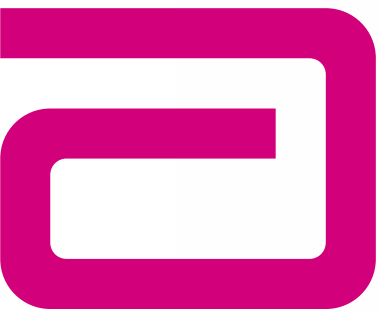


Stifter Prof. Dr. Rainer Wild mit Laudatorin Julia Klöckner, BMELV, und Preisträger Hubertus Primus, Chefredakteur der Zeitschrift «test» (v.l.n.r.)

Agenda

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
01.01.2010–31.12.2020		Grundlage professionelle Kommunikation NLP Kurs 1: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung.	http://m2p.ch/index.php?id=43	2
01.01.2010–31.12.2020		Professionelle Veränderungsarbeit mit NLP Kurs 2: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung.	http://m2p.ch/index.php?id=43	1
01.01.2010–31.12.2020	Basel, Bern, Luzern, Winterthur, St. Gallen, Zürich	Wahrnehmung & Kommunikation Einstieg laufend über ein 2-tägiges Grundlagenseminar	http://www.nlp.ch/index/ausbildungen/C52/	6
01.01.2010–31.12.2020	Basel, Bern, Luzern, Winterthur, St. Gallen, Zürich	Analyse & Coaching Einstieg laufend über ein 2-tägiges Grundlagenseminar	http://www.nlp.ch/index/ausbildungen/C53/	6
25.6.2010	Zürich	Bio-psycho-soziale Auseinandersetzung mit Essstörungen in der Adoleszenz (Fachtagung) Stadtspital Triemli Zürich	http://www.stadt-zuerich.ch/triemli/de/index/kliniken_institute/kinder_jugendliche/bildung.html	2
26.06.2010	Luzern	UGB-Tagung Ernährung aktuell	http://www.ugb.ch	2
26.06.2010	Bern	Hunger und Sättigung – Wie wird die Nahrungsaufnahme reguliert? Dies ist ein zusätzlicher Kurstag, da jener vom 12. Juni 2010 bereits ausgebucht ist.	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
11.07.2010–15.07.2010	Geneva	20th IUHPE World Conference on Health Promotion	http://www.iuhpeconference.net/index.php	6
14.08.2010–16.08.2010 Möglicher Termin Nr. 1	Grosshöchstetten (BE)	Ganzheitlich-Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung Grundlagen 3: Verhaltensstrategien für Krisenzeiten oder bei Essattacken (Bulimie, Binge Eating)	heike@hinsen.ch oder www.hinsen.ch	4
23.08.2010–27.08.2010	Zürich	3. SwissFIR Symposium (Genaueres Datum noch nicht bekannt) Leitthema: Referenzwerte zu den Kohlenhydraten und Lipiden	http://www.swissfir.ethz.ch/events/symposium	1
27.08.2010–28.08.2010	Bern	Zukunftswerkstatt 2010 SVDE/ASDD Atelier Avenir 2010 ASDD/SVDE	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?treeID=496	
01.09.2010		Lecture critique d'articles scientifiques: le journal club vient à vous! Au choix des Dates: à partir de septembre 2010 c.à.d. à définir demandeurs selon organisation possible	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	variable
02.09.2010	Zürich	Zürich Forum for Applied Sport Sciences (ZFASS) exersciences gmbh und Swissbiomechanics AG	http://www.zfass.com	2
02.09.2010	Bern	Berner Fachhochschule Gesundheit – Biochemie-News Wegen grosser Nachfrage wird der Kurs vom 16. Juni 2010 nochmals angeboten.	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
03.09.2010	Lausanne	Ethique et nutrition	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=331	2
05.09.2010–08.09.2010	Nice (F)	32nd ESPEN congress	http://www.espen.org/congress/nice2010/default.html	
07.09.2010	Bern	SMP-Symposium für Ernährungsfachleute 2010		2
09.09.2010–10.09.2010	Nottwil	Swiss Public Health Conference «Soziale Verantwortung und Gesundheit» «Santé et responsabilité sociale»	https://www.eventsforce.net/organizers/frontend/reg/thome.csp?pageID=1287&eventID=4&mode=preview&version=future&eventID=4	
14.09.2010–11.11.2010	1 ^{er} jour Lausanne; 2 ^{ème} jour Genève	Générer, gérer des projets seul, en équipe, en partenariat	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	4
14.09.2010–15.09.2010	Lausanne	Cours de base en nutrition clinique SSNC	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=331	4
17.09.2010	Bern	Nationale Fachtagung der SGE «Lebensmittelkennzeichnung: zwischen Wunsch und Wirklichkeit» Congrès national de la SSN «Étiquetage alimentaire: entre désir et réalité»	http://www.sge-ssn.ch	2
29.09.2010	Bellinzona	Nutrizione e malattie gastrointestinali 5° Simposio Ticinese di Nutrizione Clinica	http://www.ssn.ch/	1
30.09.2010–13.12.2010	Genève	L'entretien motivationnel (EM) Formation de base (niveau 1)	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	6
30.09.2010–02.10.2010	Stels im Prättigau (GR)	Praxis- und Supervisionskurs Kurs für Fortgeschrittene	max@schlorff.ch / 079 620 85 70 www.schlorff.ch	4

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
07.10.2010	Bern	Onkologie – Ernährungsberatung in der Onkologie Ein Update zu Präventionsempfehlungen und zum ernährungstherapeutischen Nebenwirkungsmanagement unter Chemo- bzw. Strahlentherapie	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
08.10.2010–09.10.2010	München	1. Fortbildungsveranstaltung für Ernährungsfachkräfte und Ernährungsmediziner Update Ernährungsmedizin	http://www.wzw.tum.de/ziel/akademie/index.php?id=111	3
22.10.2010–24.10.2010 Möglicher Termin Nr. 2	Grosshöchstetten (BE)	Ganzheitlich-Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung Grundlagen 3: Verhaltensstrategien für Krisenzeiten oder bei Essattacken (Bulimie, Binge Eating)	heike@hinsen.ch oder www.hinsen.ch	4
28.10.2010	Bern	Schnittstellen und Zusammenarbeiten zwischen Ernährungsberatung und Physiotherapie Dieser Kurs richtet sich an Physiotherapeutinnen und -therapeuten sowie an Ernährungsberater/innen	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
03.11.2010	Chur	Benefit der Ernährungstherapie bei onkologisch-chirurgischen Patienten (Schwerpunkt Gastrointestinaltrakt)	http://www.fresenius.ch/de/seminar?catid=2	2
03.11.2010–06.11.2010	Stels im Prättigau (GR)	Lösungsorientiertes Beraten Fexer-Kurs	max@schlorff.ch / 079 620 85 70 www.schlorff.ch	6
05.11.2010	Olten	Herbsttagung der Beratungssektion der Schweizerischen Diabetesgesellschaft	http://www.diabetesgesellschaft.ch/beratungssektion	1
09.11.2010	Genève et Lausanne	Pratique clinique de l'évaluation nutritionnelle de l'adulte	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	8
10.11.2010	Magglingen	3. Nationales Treffen der Netzwerke hepa.ch, nutrinet.ch und Forum Obesity Schweiz	http://www.hepa.ch	
11.11.2010–16.12.2010	Bern	Steigerung der Beratungskompetenz 2 x 1/2 Tag – jeweils 14.00–18.00 Uhr	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
15.11.2010 –06.05.2011	Selon le domicile des participants	Techniques d'entretien, psychologie Analyse de pratique	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	6
22.11.2010–23.11.2010	Genève	L'entretien motivationnel (EM) Perfectionnement (niveau 2)	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	4
25.11.2010	Zürich	Diabetes Update Epilepsiezentrum Zürich	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?treelD=9	2
09.12.2010	Bern	GIT – Unspezifische Magen-Darm-Beschwerden Der Weg des Patienten von Pontius zu Pilatus	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkursekurse.html	2
4.02.2011–06.02.2011	Grosshöchstetten (BE)	Ganzheitlich-Psychologische Ansätze in der Ernährungsberatung Grundlagen 4: Transaktionsanalyse, wie innere Stimmen das Essverhalten beeinflussen	heike@hinsen oder www.hinsen.ch	4
14.02.2011–15.02.2011	Lausanne	Les troubles du comportement alimentaire en consultation diététique	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	3
24.03.2011	Genève	Texture modifiée: pour qui, pourquoi et comment?	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	2
10.05.2011	Lausanne	Gastroentérologie Analyse de pratiques	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treelD=544	2



Ensure® Plus – Alles gut, Alles drin



Neuer
Geschmack



Feiner Fruchtkorb zu gewinnen!

Teilen Sie uns mit, was Sie von der neuen Qualität von Ensure® Plus halten! Testen Sie den neuen Geschmack und sagen Sie uns Ihre Meinung. Bestellen Sie Ihr Degustations-Set per E-Mail: marketing.nutritional.ch@abbott.com und senden Sie uns Ihre Resultate bis zum 15. August 2010 ein.

Toller Geschmack – optimierte Compliance

Wieder zu Kräften kommen, unabhängig bleiben
Reprendre des forces, rester indépendant



Ergänzungsnahrung speziell für ältere Personen
Complément nutritionnel spécifique pour les personnes âgées :

- Proteinreich / Riche en protéines
- Reich an Vitamin D und Kalzium / Riche en vitamine D et calcium



Resource® SeniorActiv

- enthält sämtliche wichtigen Nährstoffe, welche die Muskelkraft verbessern, das Sturz- und Frakturrisiko vermindern und die kognitive Gesundheit fördern.
- contient les nutriments clefs qui permettent d'améliorer la force musculaire, de réduire les chutes et les fractures, et de soutenir la santé cognitive.

Infoline : 0848 000 303 • info@medical-nutrition.ch • www.medical-nutrition.ch

©Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland, Trademark Owners.