



SVDE ASDD

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

SVDE ASDD

Info

Oktober | Octobre | Ottobre

5 / 2010



Zöliakie
La Coeliakie
Celiachia

ENTERALE ERNÄHRUNG NUTRITION ENTERALE

Frebini®

Trink- und Sondennahrung für die Kleinen Grossen
basierend auf den aktuellen Ernährungsempfehlungen

Suppléments nutritifs oraux et nutritions par sonde pour les enfants, basés sur les recommandations nutritionnelles actuelles



Für die individuelle Auswahl

- ✓ Sondennahrung
1.0 / 1.5 kcal/ml;
mit / ohne Nahrungsfasern
- ✓ Trinknahrung
in 4 köstlichen Aromen

Pour un choix individuel

- ✓ Nutritions par sonde
1.0 / 1.5 kcal/ml;
avec / sans fibres
- ✓ Suppléments nutritifs oraux
en 4 arômes délicieux



**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

2010



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

Fortbildungsagenda

→ **Symposium 2010**

**Schluckstörungen und Mangelernährung,
wo stehen wir heute?**

Donnerstag, 28. Oktober, Kantonsspital St. Gallen

→ **Weiterbildung**

**Benefit der Ernährungstherapie bei onkologisch-chirurgischen
Patienten (Schwerpunkt Gastrointestinaltrakt)**

Mittwoch, 3. November, Chur

Unsere Fortbildungsangebote sind 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 influençant le
soin nutritionnel**

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
Thema Zöliakie	5
Verbandsinfos	18
Gruppe Jura	34
Aktuelles	38
Public Relation	41
Weiterbildung	44

SUISSE ROMANDE

Editorial	1
La Coeliakie	4
Info de l'ASDD	18
Groupe Jura	33
Actualité	38
Public Relation	41
Formation continue	44

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	1
La malattia celiaca (MC)	7
Info dell'ASDD	18
Gruppo Jura	36
Attualità	38
Public Relation	41
Formazione continua	44

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/FH
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 / edition 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 Paquet (MLP),
Ch. Ochettes 40, 1040 Echallens
Tél. 021 314 59 74, lafaillepaquet@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: 1150

Themen und Erscheinungstermine 2010 / sujets et délais
d'edition 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: Berufspolitik / Weiterbildung
Politique professionnelle / Formation continue
Politica professionale / Formazione continua
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:**

Redaktionsschluss Nr. 6: 15. November 2010 /
le 15 novembre 2010 / il 15 novembre 2010.
Erscheinungsdatum: 15. Dezember 2010

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

15. November / novembre / novembre

**Tariffdokumentation / Documentation tarifaire /
Documentazione delle tariffe**

www.svde-asdd.ch

Adressen/adresses/indirizzi

Geschäftsstelle/Sekretariat/Sekretariato

SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/-innen HF/FH
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, 1110 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, 1110 Morges,
ekchay@bluewin.ch
Berufspraxis und Tarife / qualité professionnelle et tarifs:
Carmen Chuard, Grand chemin 12, 1589 Chabrey,
Tel. 078 801 87 02, carmen.chuard@romandie.ch

Daniel Piguet, Chemin de Pont-Céard 23, 1290 Versoix,
Tel. 079 262 62 10, daniel.piguet@svde-asdd.ch

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

Übersetzungen/traductions/traduzioni:

Büro Nicole Weiss, Gabriela/Matteo Besutti

Titelbild: Susi Bürki, FotoGrafikZentrum InseleSpital



**NEU
NOUVEAU**

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





Muriel
Lafaille Paclet

Liebe Leserin, lieber Leser

«Ich vertrage kein Gluten»,
«Kann Spuren von Gluten enthalten»,
«Ist Hafer glutenhaltig?»

Gluten ist in aller Munde. Sogar das BAG bringt eine Bestandsaufnahme heraus. Wie kann man als Ernährungsfachperson PatientInnen und KonsumentInnen Orientierung bieten? Um effizient auf diesen aktuellen Trend reagieren zu können, ist es wichtig, dass wir unsere Kundschaft aufgrund von fundierten, dokumentierten und aktuellen Informationen orientieren und beraten. Vergessen wir nicht, dass 1% der Bevölkerung unter einer Glutenunverträglichkeit leidet, jedoch die Diagnose nur bei 1 Person auf 1000, also bei 1/1000 gestellt wird.

Wichtig ist, dass die SpezialistInnen und die KonsumentInnen/PatientInnen ihr Wissen und ihre Erfahrungen teilen, um die Schwierigkeiten im Alltag zu meistern. In dieser Ausgabe wird Ihnen ein vom Zöliakieverband der französischen Schweiz ausgearbeitetes Instrument zur Unterstützung von PatientInnen mit Zöliakie vorgestellt, das diesen ein möglichst autonomes Leben ermöglichen soll.

Muriel Lafaille Paclet

Chères lectrices, chers lecteurs

«Je ne supporte pas le gluten»,
«Peut contenir des traces de gluten»,
«Y a-t'il du gluten dans l'avoine?».

Le gluten est dans toutes les bouches. Même l'OFSP édite un état des lieux. Comment, en tant que professionnel-le-s de la nutrition, aider les patient-e-s et les consommateurs/trices à s'y retrouver? Afin de pouvoir répondre efficacement à cette tendance actuelle, il est important pour nous de savoir orienter et conseiller les clients sur la base d'informations pertinentes, documentées et actualisées. N'oublions pas que 1% de la population serait intolérante au gluten alors que 1 personne sur 1000 est diagnostiquée.

Il est important que les spécialistes et les consommateurs/patients partagent leurs connaissances et leurs vécus afin de faire face aux difficultés du quotidien. A l'occasion de ce numéro, nous vous présentons un outil élaboré dans le cadre de l'association romande de la coeliakie pour aider et rendre autonome les patients coeliakes.

Muriel Lafaille Paclet

Care lettrici, cari lettori

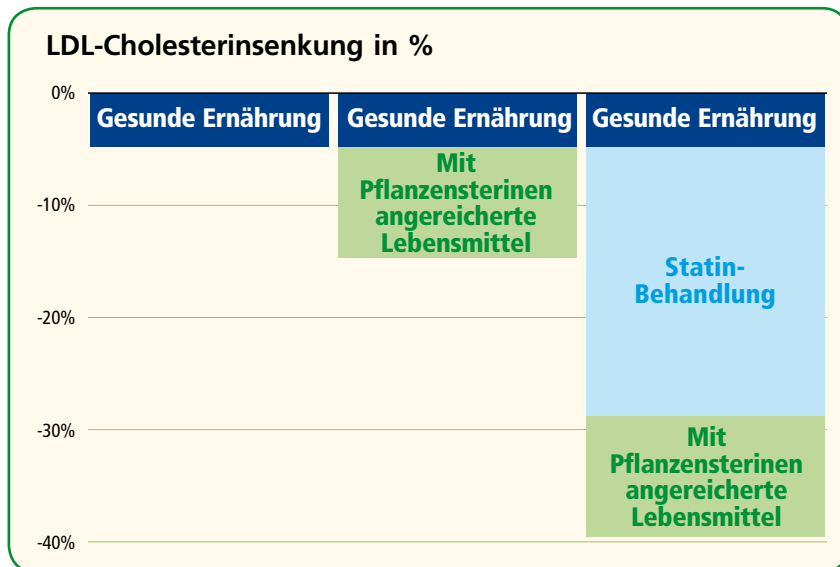
«Non tollero il glutine»,
«Può contenere tracce di glutine»,
«L'avena contiene glutine?»

Il glutine è sulla bocca di tutti. Anche l'UFSP redige un inventario della situazione. In qualità di professionisti della nutrizione, come possiamo aiutare i pazienti e i consumatori a orientarsi? Ai fini di una risposta efficace da parte nostra a questa tendenza attuale, è importante per noi essere in grado di fornire orientamento e consulenza ai clienti, in base a informazioni pertinenti, documentate e aggiornate. Non dimentichiamo che l'1% della popolazione sarebbe intollerante al glutine mentre 1 persona su 1000 ha un'intolleranza diagnosticata.

E' importante che gli specialisti e i consumatori/pazienti condividano le loro conoscenze e il loro vissuto per far fronte alle difficoltà della quotidianità. In questo numero, vi presentiamo uno strumento elaborato in seno all'Associazione Romande de la Coeliakie per assistere e rendere autonomi i pazienti celiaci.

Muriel Lafaille Paclet

LDL-Cholesterin aktiv senken mit Pflanzensterinen



Adaptiert nach Katan MB et al. 2003⁴ und Edwards JE and Moore RA 2003⁵

Pflanzensterine senken das LDL-Cholesterin um durchschnittlich 7 bis 10,5 Prozent, wenn sie täglich in einer Menge von ca. 2g aufgenommen werden.¹ Dies entspricht 25g **Becel pro-activ Spezialmargarine** täglich auf zwei bis drei Scheiben Brot. Die sichere und signifikante Wirkung von Pflanzensterinen, wie sie z.B. in Becel pro-activ enthalten sind, wurde bereits in über 40 klinischen Studien nachgewiesen.^{2,3} Pflanzensterine wirken additiv cholesterinsenkend zu einer gesunden Ernährung allein oder zu der zusätzlichen Einnahme von Statin.^{4,5}

InfoLine: 0848 84 17 71 (Normaltarif) – Unilever Schweiz GmbH, Bahnhofstrasse 19, 8240 Thynggen

1 The EFSA Journal 2009;1175:1-9. 2 Lea LJ and Hepburn PA. Food Chem Toxicol 2006;44(8):1213-1222. 3 Demonty I et al. J Nutr 2009;139(2):271-284. 4 Katan MB et al. Mayo Clin Proc 2003;78(8):965-978. 5 Edwards JE and Moore RA. BMC Fam Pract 2003;4:1-18.

Anzeige für Ärzte und Ernährungsfachkräfte



Becel
pro-activ

AGLA Pocketguide – Ernährung bei kardiovaskulären Risikofaktoren

Bestellen Sie Ihr persönliches Exemplar
Faxen Sie diesen Coupon an: 041 748 76 11

Adresse/Stempel

Datum:

Unterschrift:



Nouveau concept éducationnel pour la réalisation d'un classeur d'informations destiné aux membres de l'Association Romande de la Coeliakie (ARC)



Nicoletta Bianchi et Esther Guex, diététiciennes au Centre Hospitalier Universitaire Vaudois

Diététiciennes-conseils pour l'ARC, nous avons été mandatées pour une révision du classeur, distribué à leurs 1300 membres actuels. Ce travail a obtenu le Prix Nestlé Suisse de la Nutrition en 2009, dans la catégorie «Education & Communication».

La maladie coeliaque (MC), ou entéropathie sensible au gluten, est une maladie auto-immune unique, à prédisposition génétique. Unique parce que le facteur environnemental déclenchant est connu: il s'agit du gluten (fraction protéique du blé, du seigle et de l'orge).

Epidémiologie et prévalence

De par le monde, on estime à 1% la population (adultes et enfants) touchée par la MC. Elle n'est pas seulement connue en Europe (prévalence moyenne estimée à

1/200) ou dans les pays où des européens ont migrés par le passé, mais également dans les populations autochtones du Moyen-Orient, de l'Asie, de l'Amérique du Sud et de l'Afrique du Nord.

Une MC non-traitée, qu'elle soit symptomatique (classique ou atypique), silencieuse ou latente, est associée à un risque de développer d'autres maladies et des complications¹, ayant un impact certain sur les coûts de la santé.

Lorsque la MC est diagnostiquée, l'observance d'un régime sans gluten pose des problèmes d'adhésion et d'acceptation au

quotidien. Et à l'heure actuelle, **son seul traitement est le régime strict sans gluten**. Lorsque l'on sait qu'une personne instruite de sa maladie est beaucoup plus impliquée dans son traitement, il y a tout bénéfice à lui transmettre les connaissances les plus complètes sur celui-ci. Dans le cas de personne atteinte de MC, il s'agit de lui fournir des outils et des connaissances lui permettant d'éviter de consommer du gluten dans son quotidien.

Éducation thérapeutique

Selon l'OMS², l'éducation thérapeutique du patient vise à aider celui-ci à acquérir ou à maintenir les compétences dont il a besoin pour gérer au mieux sa vie avec une maladie chronique.

Parmi les finalités de l'éducation thérapeutique nous pouvons retenir des compétences d'auto-soins et d'adaptation (la mise en œuvre des modifications de son mode de vie, la prévention des complications évitables, la confrontation aux problèmes occasionnés par la maladie et l'implication de l'entourage dans la gestion de la maladie). De tels éléments ont été intégrés dans notre réflexion pour l'élaboration du nouveau classeur.

Notre travail: un nouveau concept

Fortes de notre expérience avec les patients jeunes et moins jeunes souffrant de MC, nous avons voulu, au travers de ce nouveau classeur, transmettre les connaissances nécessaires sur les ingrédients des produits alimentaires, de sorte que chaque personne coeliaque puisse de manière simple et autonome parcourir les étiquettes alimentaires et juger seul si l'aliment contient ou non du gluten. Cela a



Champ de blé

l'avantage d'abolir les longues listes d'aliments du commerce «permis/défendus», de rester plus longtemps à jour, et cela quelques soient les modifications apportées à la composition du produit alimentaire par les fabricants et/ou industriels. En effet, cette connaissance des ingrédients au travers d'une définition simple et d'une explication claire nous semble être le point principal pour rendre le patient autonome et responsable face à ses choix alimentaires. Outre les connaissances de base sur les céréales à éviter, nous voulions transmettre à chaque membre coeliaque des notions d'alimentation équilibrée (*pyramide alimentaire SSN adaptée*, «*Equilibre alimentaire*»), des outils nécessaires pour une lecture facilitée des étiquettes, et ainsi lui permettre de gagner en autonomie. Notre choix s'est donc porté sur l'élaboration de définitions et d'explications des ingrédients («*Quelques définitions*») les plus souvent rencontrés lors de la lecture des compositions nutritionnelles.

Comprendre la législation suisse et européenne

Pour compléter nos connaissances relatives à la législation sur les denrées alimentaires et le gluten, nous avons consultés différentes ordonnances et décrets (ODAI0Us – RS 817.02/OEDAI – RS 817.022.21/OAdd – RS 817.022.31/ *The European Food Safety Authority [EFSA] Journal*), nous avons également contacté le Laboratoire Cantonal Vaudois afin de nous familiariser avec la méthode d'analyse utilisée lorsqu'il est nécessaire de quantifier le gluten dans une préparation alimentaire. Les informations récoltées étant importantes, nous en avons fait deux chapitres («*Etiquetage des denrées alimentaires*», «*Analyse des produits alimentaires*»).

En utilisant le nouveau classeur comme référence, nous organisons actuellement en Suisse Romande des cours et ateliers pratiques de lecture d'étiquettes alimentaires.

Conclusion

A notre connaissance, le concept de ce nouveau classeur est innovateur; aucune autre association de la coeliakie suisse ou européenne n'a, jusqu'à présent, misé sur cette approche.

Elle consiste à remettre aux mains des membres de l'ARC des outils pratiques leur permettant d'acquérir une meilleure autonomie, améliorer leur qualité de vie et par conséquent adhérer plus facilement et simplement à une hygiène alimentaire quotidienne et à vie, afin d'éviter les désagréments et complications de cette maladie.

¹ Fasano A, Catassi C, *Current approaches to diagnosis and treatment of coeliac disease: An evolving spectrum, Gastroenterology*, 2001, 120:636–51.

² *Rapport de l'OMS-Europe, publié en 1996, Therapeutic Patient Education – Continuing Education Programmes for Health Care Providers in the field of Chronic Disease.*

Ein innovatives Schulungskonzept mittels eines neuen Informationsordners für die Mitglieder des Zöliakieverbands der französischen Schweiz (Association Romande de la Coeliakie, ARC)

Nicoletta Bianchi und Esther Guex, Ernährungsberaterinnen an der Universitätsklinik (CHUV) des Kantons Waadt, Lausanne.

In unserer Funktion als konsultative Ernährungsberaterinnen für die ARC wurden wir mit der Überarbeitung des Ordners für die etwa 1300 Verbandsmitglieder beauftragt. Dieses Werk hat den Nestlé Ernährungspreis 2009 in der Kategorie Ernährungserziehung und -kommunikation gewonnen.

Die Zöliakie oder gluteninduzierte Enteropathie ist eine einzigartige Autoimmunkrankheit mit einer genetischen Prädisposition. Einzigartig, da der auslösende Umweltfaktor bekannt ist: Gluten (der Proteinbestandteil im Weizen, Roggen und in der Gerste).

Epidemiologie und Prävalenz

Weltweit wird der Bevölkerungsanteil, der von Zöliakie betroffen ist (Erwachsene und Kinder), auf 1% geschätzt. Die Krankheit kommt nicht nur in Europa (mittlere geschätzte Prävalenz 0,5%) und in den von den europäischen AuswandererInnen be-

siedelten Ländern vor, sondern auch bei der indigenen Bevölkerung des mittleren Ostens, Asiens, Südamerikas und Nordafrikas.

Eine unbehandelte Zöliakie – gleich ob symptomatisch (klassisch oder atypisch), inapparent oder latent – ist mit einem erhöhten Risiko für andere Erkrankungen und Komplikationen assoziiert¹ und mit erhöhten Gesundheitskosten verbunden.

Nach der Zöliakiediagnose bestehen bei der Einhaltung einer glutenfreien Diät oft Probleme bei der Akzeptanz und Compli-



*Triticale ist eine Getreide-Kreuzung aus Weizen (*Triticum aestivum* L.) als weiblichem und Roggen (*Secale cereale* L.) als männlichem Partner.*

ance im Alltag und zurzeit ist **eine strikt glutenfreie Diät die einzige Massnahme gegen die Erkrankung.**

Bekanntlich befolgt eine geschulte Patientin oder ein geschulter Patient ein Behandlungsregime viel besser und daher ist es unabdingbar, ihr oder ihm ein möglichst vollständiges Wissen über die Krankheit zu vermitteln. Für die Zöliakie heisst das, den Betroffenen die Instrumente und das Wissen zukommen zu lassen, mit denen sie im Alltag die Einnahme von Gluten verhindern können.

Therapeutische Schulung

Gemäss WHO² ist das Ziel einer therapeutischen Schulung, PatientInnen beim Erreichen und Aufrechterhalten der nötigen Kompetenzen zu unterstützen, um das Leben mit einer chronischen Erkrankung besser zu meistern.

Unter anderem dient die therapeutische Schulung der Erarbeitung von Selbstpflege- und Anpassungskompetenzen (Umsetzung von Änderungen der Lebensgewohnheiten, Prävention vermeidbarer Komplikationen, Auseinandersetzen mit krankheitsbedingten Problemen und Einbeziehen des persönlichen Umfeldes betreffend Umgang mit der Erkrankung). Wir haben solche Elemente in die Überlegun-

gen für die Gestaltung des neuen Ordners einbezogen.

Unsere Arbeit: ein neuartiges Konzept

Motiviert durch unsere Erfahrungen mit jungen und nicht mehr ganz so jungen ZöliakiepatientInnen möchten wir in unserem ganzen Ordner die notwendigen Kenntnisse über Nahrungsmittelzutaten in einer Art und Weise vermitteln, dass jede Person mit Zöliakie Lebensmittel-etiketten einfach durchgehen und selbstständig beurteilen kann, ob ein Nahrungsmittel Gluten enthält oder nicht. Dies hat den Vorteil, dass die langen Listen mit den «erlaubten» und «verbotenen» Handelsprodukten weggeworfen werden können und man länger à jour bleibt, und zwar unabhängig davon, wie die Hersteller die Zusammensetzung ihrer Lebensmittelprodukte verändern.

Genau diese Beurteilung der Zutaten mittels einer einfachen und klaren Definition scheint uns der wichtigste Punkt, um den PatientInnen eine autonome und verantwortungsbewusste Lebensmittelwahl zu ermöglichen.

Über das Basiswissen über die zu vermeidenden Getreidearten hinaus möchten wir jedem Mitglied mit Zöliakie die Grund-

kenntnisse für eine ausgewogene Ernährung vermitteln (*adaptierte Nahrungsmittelpyramide der SGE, Kapitel «Equilibre alimentaire»*) und die notwendigen Instrumente geben, die das Verstehen der Etiketten erleichtern, so dass ein Autonomiegewinn möglich ist. Wir haben uns deshalb vor allem auf die Erarbeitung von Definitionen und Erklärungen bezüglich Zutaten (*Kapitel «Quelques définitions»*) konzentriert, die am häufigsten beim kritischen Lesen von Nahrungsmittelzusammensetzungen anzutreffen sind.

Die Schweizer und europäische Gesetzgebung verstehen

Um unsere Kenntnisse über die Lebensmittelgesetzgebung im Allgemeinen und über jene speziell Gluten betreffend zu erweitern, haben wir uns mit verschiedenen Verordnungen befasst (LGV – SR 817.02/LKV – SR 817.022.21/ZuV – SR 817.022.31/*The European Food Safety Authority [EFSA] Journal*). Wir sind auch mit dem kantonalen Labor des Kantons Waadt in Verbindung getreten, um uns mit den Analysemethoden zur Quantifizierung von Gluten in einem Lebensmittelprodukt vertraut zu machen. Die wichtigsten Erkenntnisse haben wir in zwei Kapiteln zusammen gefasst (*«Etiquetage des denrées alimentaires»* und *«Analyse des produits alimentaires»*).

Schlussfolgerungen

Unseres Wissen verfügt dieser neue Ordner über ein neuartiges Konzept: Kein anderer Zöliakieverband in der Schweiz oder Europa hat bisher auf diesen Ansatz gesetzt, der den ARC-Mitgliedern praktische Instrumente in die Hand gibt, die ihnen ermöglichen, eine grössere Selbstständigkeit und eine bessere Lebensqualität zu erlangen und somit einfacher eine glutenfreie Diät im Alltag und für das ganze Leben einhalten zu können, so dass Unannehmlichkeiten und Komplikationen dieser Erkrankung vermieden werden können.

¹ Fasano A, Catassi C. Current approaches to diagnosis and treatment of coeliac disease: An evolving spectrum. *Gastroenterology*, 2001, 120:636–51.

² Bericht der WHO Europa, publiziert 1996, *Therapeutic Patient Education – Continuing Education Programmes for Health Care Providers in the field of Chronic Disease*.

Nuovo progetto educativo per la realizzazione di un dossier di informazioni destinate ai membri dell'Association Romande de la Coeliakie (ARC)

Nicoletta Bianchi e Esther Guex, dietiste presso il Centro Ospedaliero Universitario Vaudois

In qualità di consulenti dietiste per l'ARC siamo state incaricate della revisione del dossier distribuito ai suoi 1300 membri attuali. Questo lavoro ha ottenuto il Premio Nestlé Suisse della Nutrizione nel 2009, nella categoria Educazione & Comunicazione.

La malattia celiaca (MC), o enteropatia glutine-sensibile, è una malattia autoimmune unica, a predisposizione genetica. Unica perché il fattore ambientale scatenante è noto: si tratta del glutine (frazione proteica del frumento, della segale e dell'orzo).

Epidemiologia e prevalenza

Si ritiene che in tutto il mondo l'1% della popolazione (adulti e bambini) sia affetta

da MC. Non è nota solo in Europa (prevalenza media valutata all'1/1200) o nei paesi in cui gli europei sono emigrati in passato, ma anche nelle popolazioni autoctone del Medio Oriente, dell'Asia, dell'America del Sud e dell'Africa settentrionale. Una MC non trattata, sintomatica (classica o atipica), silente o latente, è associata a un rischio di sviluppo di altre malattie e complicazioni, con un impatto certo sulla spesa sanitaria.

Non appena la MC viene diagnosticata, l'osservanza di un regime senza glutine pone problemi quotidiani di adesione e di accettazione. Eppure, allo stato attuale, **l'unico trattamento è un regime alimentare assolutamente privo di glutine.**

Quando si sa che una persona informata sulla sua malattia si impegna molto nel suo trattamento, è estremamente opportuno trasmetterle le informazioni più complete su di esso. Occorre quindi fornire alla persona affetta da MC gli strumenti e le conoscenze che le permettano di evitare il consumo di glutine nella quotidianità.

Educazione terapeutica

Secondo l'OMS², l'educazione terapeutica del paziente mira ad aiutarlo ad acquisire o a mantenere le competenze di cui necessita per gestire al meglio la sua vita in presenza di una malattia cronica.

Fra le finalità dell'educazione terapeutica rientrano le competenze di autoterapia e di adattamento (la modifica delle sue abitudini di vita, la prevenzione di complicazioni evitabili, il confronto con i problemi causati dalla malattia e il coinvolgimento dell'ambiente circostante nella gestione della malattia). Tali elementi sono stati integrati nella nostra riflessione per l'elaborazione di un nuovo dossier.

Il nostro lavoro: un nuovo progetto

Forti della nostra esperienza con pazienti giovani e meno giovani affetti da MC, con questo dossier abbiamo voluto trasmettere le conoscenze necessarie sugli ingredienti dei prodotti alimentari, affinché qualunque persona celiaca possa analizzare autonomamente e semplicemente le etichette alimentari e giudicare da sola se l'alimento contiene glutine o no. Ciò ha il



Campo di grano

vantaggio di abolire le lunghe liste di alimenti in commercio «permessi/vietati», di essere maggiormente aggiornati e ciò indipendentemente dalle modifiche apportate alla composizione alimentare dai produttori e/o industriali.

In effetti, questa conoscenza degli ingredienti attraverso una definizione semplice e una spiegazione chiara ci sembra essere fondamentale per rendere il paziente autonomo e responsabile di fronte alle sue scelte alimentari. Oltre alle conoscenze di base sui cereali da evitare, volevamo fornire a ciascun membro celiaco nozioni di alimentazione equilibrata (piramide alimentare SSN adattata, «Equilibre alimentaire»), gli strumenti necessari ad una lettura facilitata delle etichette e altresì permettergli di acquisire ulteriore autonomia. La nostra scelta si è quindi rivolta all'elaborazione di definizioni e spiegazioni degli ingredienti («Quelques définitions») maggiormente ricorrenti nella lettura delle composizioni alimentari.

Comprendere la legislazione svizzera e europea

Per completare le nostre conoscenze relative alla legislazione sulle derrate alimentari e sul glutine, abbiamo consultato diversi decreti e normative (ODerr – RS 817.02/OEDAI – RS 817.022.21/OAdd – RS 817.022.31/ The European Food Safety Authority (EFSA) Journal), abbiamo anche contattato il Laboratorio del Cantone Vaud per familiarizzare con il metodo di analisi utilizzato nella quantificazione del glutine contenuto in una preparazione alimentare. Dato che le informazioni raccolte erano importanti, le abbiamo racchiuse in due capitoli («Etiquetage des denrées alimentaires», «Analyse des produits alimentaires»).

Con l'ausilio del nuovo dossier organizziamo attualmente corsi e laboratori pratici di lettura delle etichette alimentari nella Svizzera Romanda.

Conclusione

Allo stato delle nostre conoscenze, il progetto di questo nuovo dossier è innovativo; nessun'altra associazione svizzera o europea della celiachia ha ancora attuato questo approccio che consiste nel fornire ai membri dell'ARC strumenti pratici che permettano loro di acquisire una maggiore autonomia, migliorare la loro qualità della vita e, conseguentemente, aderire più facilmente e semplicemente a un'igiene alimentare quotidiana e per tutta la vita, al fine di evitare gli effetti sgradevoli e le complicazioni di questa malattia.

¹ Fasano A, Catassi C, *Current approaches to diagnosis and treatment of coeliac disease: An evolving spectrum*, *Gastroenterology*, 2001, 120:636-51.

² *Rapporto dell'OMS-Europa, pubblicato nel 1996, Therapeutic Patient Education – Continuing Education Programmes for Health Care Providers in the field of Chronic Disease.*

Information und Downloads zum Thema «Zöliakie»

«Zöliakie und Ernährung in

der Schweiz – eine

Standortbestimmung»

Stellungnahme und Empfehlungen der Eidgenössischen

Ernährungskommission (EEK) 2010

Verfasst von einer Expertengruppe im Auftrag der EEK

Ratifiziert von der Eidg. Ernährungskommission am 14. Juni 2010

© und Korrespondenzadresse:

Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Lebensmittelsicherheit, Sektion Ernährungs- und Toxikologische Risiken, Stauffacherstrasse 101, 8004 Zürich, Tel. 043 322 21 96, Fax: 043 322 21 99. lebensmittelsicherheit@bag.admin.ch

«Coeliakie et alimentation

en Suisse – un état des lieux»

Recommandations de la Commission fédérale de l'alimentation (COFA)

Pour de plus amples informations:

Office fédéral de la santé publique, Unité de direction Protection des consommateurs, Division Sécurité alimentaire, téléphone +41 31 322 05 05, lebensmittelsicherheit@bag.admin.ch.

«Zöliakie und Ernährung in

der Schweiz- eine

Standortbestimmung»*

Riassunto e sintesi del Rapporto peritale COFA

Per informazioni supplementari:

Ufficio federale della sanità pubblica, Unità di direzione protezione dei consumatori, Divisione sicurezza delle derrate alimentari, telefono +41 31 322 05 05, lebensmittelsicherheit@bag.admin.ch La presente pubblicazione (riassunto) è edita anche in francese, inglese e tedesco.

* Disponibile solo in tedesco

Portrait der IG Zöliakie der Deutschen Schweiz

Anita Dimas

Die IG Zöliakie der Deutschen Schweiz ist eine Patientenorganisation (Rechtsform: gemeinnütziger Verein), die sich für die Anliegen von Betroffenen mit Zöliakie oder Dermatitis herpetiformis Duhring einsetzt und über alle Belange der glutenfreien Ernährung und des Lebens mit Zöliakie informiert.

1975 wurde die IG Zöliakie gegründet, damals als Elternvereinigung unter dem Namen «Schweizerische Interessengemeinschaft für Zöliakie». 1995 erfolgte die Umwandlung in einen Verein und 2003 die Umbenennung in IG Zöliakie der Deut-

schen Schweiz. Ein neunköpfiger Vorstand bearbeitet die laufenden Geschäfte, assistiert von einem Sekretariat und diversen Arbeitsgruppen. Bei wissenschaftlichen Fragen berät uns ein Beirat mit Fachpersonen aus Medizin und Ernährungsberatung.



Fröhliches Backen im Zöliakie-Sommerlager 2010 in Eggberge ob Altdorf.

Die IG Zöliakie setzt sich für die Bedürfnisse und Rechte von Betroffenen ein. Ihre Kernaufgabe ist die Information von Betroffenen, der Austausch und die Kooperation mit Fachleuten (Medizin, Lebensmittelhersteller, Gastronomen, Bundesstellen etc.) und die Sensibilisierung der allgemeinen Öffentlichkeit über die glutenfreie Ernährung und Zöliakie. Im Herbst 2010 zählt die IG Zöliakie 3300 Mitglieder.

Konkret bietet die IG Zöliakie folgende Aktivitäten und Dienstleistungen an:

- Mitgliederzeitschrift «Zöliakie-Info» mit Rubriken wie Markt A-Z, medizinische Empfehlungen, Fragen und Antworten zur glutenfreien Ernährung etc. mit vier Ausgaben pro Jahr
- laufend aktualisiertes Handbuch «Zöliakie»
- Sonderheft «Zöliakie» (v.a. medizinische Informationen)
- Website www.zoeliakie.ch
- Regionale Kontakte und Aktivitäten (z.B. Kochkurse) in über 20 Regionalgruppen
- Jährliches Sommerlager für Kinder im Alter von 8 bis 16
- Zöliakie Kinderclub www.zoelikids.ch (Aktivitäten und Angebote für Kinder bis ca. 16 Jahre und ihre Eltern)
- Zöliakie Jugendclub www.zoeliakieclub.ch (Aktivitäten und Angebote für 18- bis 30-Jährige)
- Vergabe und Kontrolle des Glutenfrei-Symbols (durchgestrichene Ähre in Kreis) für Lebensmittelhersteller in der Schweiz
- Alle zwei Jahre: Fach-Tagung und Produktausstellung (jeweils ca. 1000 Besucher)
- Alle zwei Jahre: Informationsveranstaltung für neu diagnostizierte Zöliakiebetroffene
- Eine Weiterbildung für dipl. Ernährungsberaterinnen HF/FH zum Thema Zöliakie ist mit verschiedenen Kooperationspartnern in Planung

Die IG Zöliakie gehört dem Verband Zöliakie Schweiz an (zusammen mit den beiden Gruppen der lateinischen Schweiz) und ist

Mitglied von AO ECS (Association Of European Coeliac Societies www.aoecs.org), der Geliko (Gesundheitsligen-Konferenz), der Allianz Gesunde Schweiz und der SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. Die Zusammenarbeit und der Austausch mit den dipl. Ernährungsberaterinnen HF/

FH ist uns ein grosses Anliegen. Die IG Zöliakie empfiehlt allen Neumitgliedern eine vom Arzt verordnete Ernährungsberatung bei einer Fachperson. Die IG Zöliakie informiert ergänzend über Belange und Alltag der glutenfreien Ernährung (Bezugsquellen, Zutatendeklaration, Backrezepte etc.).

IG Zöliakie der Deutschen Schweiz
Birmannsgasse 20
CH – 4055 Basel
Tel. 061 271 62 17
Fax 061 271 62 18
sekretariat@zoeliakie.ch
www.zoeliakie.ch

Qu'est-ce que l'ARC?

Fondée en 1981, l'Association suisse Romande la Coeliakie a notamment pour but de porter une aide aux coeliaques et aux personnes atteintes de dermatite herpétiforme, ainsi qu'à leurs familles, essentiellement en facilitant l'application de l'alimentation sans gluten.

L'ARC compte aujourd'hui 1400 membres. Elle est dirigée par un Comité de sept membres, assistés de cinq consultants médicaux et trois diététiciennes conseil ainsi qu'un cuisinier diététicien. Elle peut également compter sur les services d'un secrétariat permanent.

Ses tâches sont notamment les suivantes:

- Développer entre ses membres l'échange d'informations et d'expériences, en particulier dans le domaine culinaire. Pour les tenir informés, l'ARC publie deux fois par année le magazine «Actualités» de

l'ARC, avec de bonnes adresses, les notes de la diététicienne, des nouvelles des 6 groupements régionaux, des jeux pour les enfants, la rubrique «On vous défend» et une chronique médicale.

- Défendre les intérêts de ses membres auprès des fabricants de produits alimentaires, des autorités et des institutions d'assurances.
- Informer le public en vue d'une meilleure compréhension des problèmes que pose l'alimentation sans gluten, ainsi que pour favoriser la détection de la coeliakie.
- Favoriser et encourager toute recherche

médicale concernant la coeliakie.

- Mise à jour de la documentation (en particulier le classeur «Manger sans gluten») et tenue d'un site internet (www.coeliakie.ch)
- Organisation de cours (cuisine sans gluten, étiquetage ...)
- Coordination avec les associations allemandique et tessinoise, ainsi qu'avec la Fédération européenne des associations de coeliaques (AO ECS)

Association Suisse Romande de la Coeliakie – ARC

Secrétariat Route du Lac 2

CH – 1094 Paudex

Tél: 021 796 33 00, Fax: 021 796 33 11

e-mail: info@coeliakie.ch

internet: www.coeliakie.ch

Gruppo Celiachia della Svizzera italiana

Il Gruppo Celiachia della Svizzera italiana, costituitosi nel 1981, ha lo scopo di promuovere tutte quelle iniziative che possano consentire agli interessati di superare le difficoltà determinate dalla celiachia.

In particolare l'associazione:

- informa i suoi membri sui vari aspetti della celiachia (medico, psicologico, alimentare, ecc.)
- assicura agli associati una consulenza dietetica e culinaria
- organizza corsi pratici per la gestione autonoma di una dieta priva di glutine

- sensibilizza l'opinione pubblica ed interviene affinché il normale inserimento dei celiaci nei vari ambienti sociali non sia ostacolato
- cura i contatti con le autorità, con l'industria alimentare e con le altre associazioni.

L'informazione è diffusa fra i soci dell'associazione grazie alla pubblicazione di un

classificatore che raccoglie tutte le informazioni concernenti la celiachia (mediche, dietetiche, culinarie, pratiche), al sito internet ed ai periodici invii di documentazione. Al Gruppo Celiachia della Svizzera italiana sono iscritti 480 soci.

Gruppo Celiachia della Svizzera italiana
via Campagna 25 L

6503 Bellinzona

tel. no. 079 614 07 79

e-mail: 100578@ticino.com

Internet: www.celiachia.ch

Le dossier-conseil pour le contrôle pondéral



La pyramide alimentaire, jeu de fiches

À commander en ligne sur le site www.swissmilk.ch/factsandnews

Pour les consultations

Nouveau La pyramide alimentaire, jeu de fiches: Une planche par étage, avec indication des quantités et de la taille des portions (gratuit)

Nouveau Bloc-notes «L'assiette idéale» (gratuit)

La pyramide alimentaire, affiche

À distribuer

La pyramide alimentaire, papillon et guide de poche (gratuit)



L'avoine – Ami ou ennemi?

Par Nicoletta Bianchi et Esther Guex, diététiciennes au Centre Hospitalier Universitaire Vaudois (Extrait et adapté de «L'avoine: ami ou ennemi?» dans les Actualités de l'ARC, par Joëlle Leutwiler, n°59, décembre 2007)

La décision d'autoriser ou d'interdire l'avoine, bien que devant être guidée uniquement par des informations scientifiques, est parfois teintée de croyances, ce qui rend difficile l'adoption d'un consensus large.

Ce problème se pose déjà dans une certaine mesure dans la communauté scientifique, mais est encore plus sensible dans les milieux associatifs, dont les acteurs sont généralement concernés à titre personnel par le régime sans gluten.

Aspects scientifiques

Point de vue botanique

Son innocuité avait déjà été discutée dans les années 1950, lors de la mise en cause du blé, du seigle et de l'orge dans la genèse de la maladie coeliaque par le pédiatre hollandais W. K. Dicke. Génétiquement, l'avoine est plus proche du maïs et du riz. Les prolamines¹ (avénines) ne représentent que 10% des protéines du grain, alors qu'elles forment 30 à 40% des protéines du blé.

Point de vue médical

Dans la littérature médicale récente, la quasi-totalité des articles sur l'avoine dans le régime sans gluten s'accordent à dire que cet aliment n'est pas nocif pour les coeliaques, lorsqu'il est pur.

Plusieurs grandes études, menées par les équipes de M. Mäki, EK. Janatuinen et U. Srinivasan, ont montré que des patients coeliaques consommant de l'avoine régulièrement (à des quantités ≤ 50 g par jour) étaient aussi bien portants que d'autres patients n'en mangeant jamais; ils ne présentaient aucun signe de rechute, ni au niveau clinique, biologique ou histologique (biopsie).

Il n'en est pas moins vrai que certaines études continuent à mettre en doute l'innocuité de l'avoine; celles-ci sont néanmoins très minoritaires et adoptent souvent une méthodologie très particulière. Plusieurs spécialistes de la coeliaquie font état de patients coeliaques qui ne tolèrent pas l'avoine, cela peut donc aussi arriver. Il faut néanmoins relever que cette intolé-

rance pourrait être due à un problème indépendant de la maladie coeliaque.

Traitement de l'avoine

En considérant que l'avoine peut être consommée sans crainte par l'immense majorité des coeliaques, il est vrai que les produits industriels à base d'avoine achetés dans les commerces peuvent être contaminés par des céréales contenant du gluten.

On cultive l'avoine dans des champs qui ont pu servir à produire du blé, du seigle ou de l'orge l'année précédente, une petite repousse de ces céréales est donc possible au sein de l'avoine. L'avoine peut alors être accidentellement mise en contact avec d'autres céréales (dont celles contenant du gluten) pendant son passage au moulin, lors de son conditionnement, voir de son utilisation sur une chaîne de production industrielle.

Il n'est donc pas question d'ignorer ces risques de contamination.

Lorsque l'ARC a envisagé, en 1999, d'autoriser l'avoine, le Laboratoire Cantonal vaudois a été sollicité pour analyser de nom-



Bild: LID

«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.



Das Geheimnis um Toby

Infolyer für die Mittelstufe
(10–12 Jahre)

_____ Ex.



Paul & Paula

Infolyer für die Unterstufe
(7–9 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
Belpstrasse 26, Postfach 7957, 3001 Bern
Tel. 031 385 72 79

breux échantillons de cet aliment. Les résultats d'analyse étaient très encourageants, puisque seuls deux échantillons sur vingt présentaient une teneur en gliadine supérieure à la norme de 10mg/100g. Chaque année, un lot d'échantillons, contenant de 2 à 10 produits courants à base d'avoine (flocons, gruau, son), est envoyé au Laboratoire Cantonal Vaudois pour analyse. Les aliments contaminés ne sont jamais plus nombreux qu'un ou deux.

Il est important de signaler que c'est grâce à l'intérêt porté à l'avoine qu'il a été possible de constater les possibles contaminations ce produit. De nombreuses autres céréales autorisées aux coeliaques sont également cultivées dans les mêmes champs, passent dans les mêmes moulins et sur les mêmes chaînes de manufacture. Il ne serait évidemment pas envisageable, en raison de contaminations faibles, d'interdire tous les produits céréaliers aux coeliaques; et il n'est pas cohérent, sur le plan scientifique, d'interdire particulièrement l'avoine.

C'est pourquoi, au vu de ces nouvelles données, l'ARC a décidé de recommander la

consommation d'avoine dans le régime sans gluten, en accord avec ses consultants, médecins et diététiciennes.

Attitudes des associations coeliaques européennes et suisses

Les Associations coeliaques d'Europe adoptent des attitudes différentes au sujet de l'avoine.

Plusieurs associations en autorisent la consommation (Grande Bretagne, Irlande, Scandinavie). Certaines autres la déconseillent, en raison du risque de contamination, tout en considérant que l'avoine pure n'est pas en cause (c'est le cas, par exemple, de l'association suisse-allemande et tessinoise). D'autres associations optent pour une très grande prudence en raison des quelques articles médicaux mettant en doute l'innocuité de l'avoine.

Position de l'ARC

L'ARC a décidé de s'en tenir strictement aux faits observés dans la recherche médicale, dans ses propres analyses de produits, ainsi qu'aux recommandations des

consultants. C'est pourquoi elle considère que la consommation d'avoine est autorisée pour les coeliaques (avoine non contaminée², à raison de 50 g ou moins par jour, et en veillant à varier régulièrement la source).

L'avoine dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et objets usuels (ODAIUOs)

Dans l'ODAIUOs, l'avoine est citée comme céréale contenant du gluten dans la liste des allergènes principaux (art 8, al. 1 et 7). C'est pour cela que sur l'emballage de certains produits alimentaires à base d'avoine, il est noté «Info allergie: contient du gluten»; ceci est malheureusement une ancienne notion qui perdure, et qu'il est extrêmement difficile de modifier dans les textes de l'Ordonnance.

¹ Prolamines = type de protéines qui contiennent les fragments toxiques, pour la personne coeliaque, du blé (gliadines), du seigle (sécalines) et de l'orge (hordéines). Les prolamines avec les glutélines forment le gluten!

² Consulter la liste annuelle des analyses du Laboratoire Cantonal, envoyée aux membres de l'ARC

Der Hafer – Freund oder Feind?

Von Nicoletta Bianchi und Esther Guex, Ernährungsberaterinnen am Universitätsspital des Kantons Waadt (Centre Hospitalier Universitaire Vaudois)*

Die Entscheidung, ob Hafer bei Glutenunverträglichkeit empfohlen wird oder nicht, sollte zwar ausschliesslich aufgrund wissenschaftlicher Informationen getroffen werden, ist aber häufig beeinflusst von Überzeugungen. Das macht es schwierig, einen breiten Konsens zu finden, und zwar nicht nur in Wissenschaftskreisen, sondern in noch viel stärkerer Masse auch in den Verbänden und Vereinen, deren AkteurInnen in der Regel persönlich von einer Glutenunverträglichkeit betroffen sind.

Wissenschaftliche Aspekte

Botanik

Bereits in den 1950er-Jahren, als der niederländische Kinderarzt W. K. Dicke die Rolle von Weizen, Roggen und Gerste bei

der Genese der Zöliakie untersuchte, stand die Unschädlichkeit des Hafers zur Diskussion. Genetisch ist Hafer näher mit Mais und Reis verwandt. Hafer enthält nur 10 Prozent Prolamin¹ (Avenin), im Weizen sind es 30 bis 40 Prozent.

Medizin

In der aktuellen medizinischen Fachliteratur ist man sich weitgehend einig, dass Hafer, sofern er rein ist, bei Zöliakie nicht schädlich und für eine glutenfreie Ernährung geeignet ist.

Mehrere grossangelegte Studien unter der Leitung von M. Mäki, E. K. Janatuinen und U. Srinivasan haben gezeigt, dass der Gesundheitszustand von Zöliakiebetroffenen, die regelmässig Hafer zu sich nehmen (bis zu 50 g/Tag), gleich gut ist wie bei Betroffenen, die keinen Hafer essen. Weder klinisch, noch biologisch oder histo-

logisch (Biopsie) konnte eine Verschlechterung festgestellt werden.

Andererseits gibt es immer noch gewisse Studien, welche die Verträglichkeit von Hafer in Frage stellen. Sie sind jedoch in der Minderheit und wenden häufig eine sehr spezielle Methodologie an.

Zudem berichten mehrere Zöliakie-ExpertInnen von Betroffenen, die Hafer nicht vertragen. Das kann also vorkommen. Man muss hier jedoch berücksichtigen, dass diese Intoleranz ein zusätzliches Problem, unabhängig von der Zöliakie, sein könnte.

Verarbeitung von Hafer

Hafer kann demnach von der überwiegenden Mehrheit der Zöliakiebetroffenen gefahrlos genossen werden. Die im Handel erhältlichen, industriell hergestellten Haferprodukte können jedoch mit glutenhaltigen Getreidesorten kontaminiert sein, denn Hafer wird oft auf Feldern angebaut, auf denen im Vorjahr Weizen, Roggen oder Gerste angebaut wurde. So können zwischen dem Hafer einige Halme dieser Getreide nachwachsen. Ausserdem kann der Hafer beim Mahlen, bei der Verarbeitung oder in der industriellen Produktionskette versehentlich mit anderen (u. a. glutenhaltigen) Getreidesorten verunreinigt werden. Dieses Kontaminationsrisiko darf nicht ausser Acht gelassen werden.

Im Hinblick auf eine mögliche Zulassung des Hafers in der glutenfreien Ernährung hat der ARC bereits 1999 mehrere Proben dieses Nahrungsmittels vom kantonalen Labor des Kantons Waadt analysieren lassen. Die Testergebnisse waren ermutigend. Nur in zwei von zwanzig Proben überstieg der Gliadin-Gehalt den Grenzwert von 10 mg pro 100 g.

Seither werden jedes Jahr einige Proben von zwei bis zehn gängigen Haferprodukten (Flocken, Grütze, Kleie) zur Analyse ins kantonale Labor geschickt. Davon erweisen sich jeweils höchstens ein oder zwei Produkte als kontaminiert.

Die Gefahr der Verunreinigung wurde im Übrigen nur aufgedeckt, weil der Hafer im Zentrum der Aufmerksamkeit stand. Viele andere Getreidesorten, die für Zöliakiebetroffene erlaubt sind, werden auf denselben Feldern angebaut, in denselben Mühlen gemahlen und in denselben Pro-

duktionsketten verarbeitet wie der Hafer. Niemand denkt daran, sämtliche Getreideprodukte vom Speiseplan für Zöliakiebetreffene zu streichen, weil geringe Verunreinigungen vorkommen können. Deshalb gibt es aus wissenschaftlicher Sicht keinen Grund, ausgerechnet den Hafer aus der glutenfreien Ernährung zu verbannen.

Angesichts dieser neuen Erkenntnisse hat der ARC in Absprache mit den beratenden ÄrztInnen und ErnährungsberaterInnen beschlossen, den Hafer für die glutenfreie Ernährung zu empfehlen.

Haltung der europäischen und schweizerischen Zöliakie-Vereinigungen

Die Zöliakie-Vereinigungen in Europa vertreten verschiedene Ansichten zum Thema Hafer. Mehrere Organisationen empfehlen den Verzehr von Hafer (in Grossbritannien, Irland und Skandinavien). Andere raten aufgrund des Kontaminationsrisikos davon ab, räumen aber ein, dass reiner Hafer davon ausgeschlossen ist (so etwa der Deutschschweizer und der Tessiner Verband). Einige Verbände raten zu grosser Vorsicht, da einige medizinische Fachpublikationen die Unschädlichkeit des Hafers anzweifeln.

Die Haltung des ARC

Der ARC hat entschieden, sich strikt an die Fakten, die durch die medizinische For-

schung und seine eigenen Produkttests belegt sind, sowie an die Empfehlungen der ExpertInnen zu halten. **Aus diesem Grund empfiehlt der ARC den Verzehr von Hafer für Zöliakiebetreffene** (reiner Hafer², bis zu 50 g pro Tag, möglichst verschiedener Herkunft).

Der Hafer in der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)

In der LKV ist Hafer in der Liste der Produkte, die allergene Reaktionen auslösen können, unter den glutenhaltigen Getreiden aufgeführt (Art. 8, Abs. 1 und 7). Deshalb ist auf der Verpackung gewisser Haferprodukte der Hinweis «Allergiker-Info: Enthält Gluten» aufgedruckt. Diese veraltete Praxis wird leider fortgesetzt und es wird sehr schwer sein, die Verordnung entsprechend zu ändern.

⁴ Auszug und Zusammenfassung des Artikels «Der Hafer – Freund oder Feind?» von Joëlle Leutwiler, erschienen in *Actualités de l'ARC, einer Publikation des Westschweizer Zöliakie-Vereins (Association romande de la coeliakie, ARC), Nr. 59, Dezember 2007*

¹ Prolamine sind Proteine, die für Zöliakiebetreffene toxisch sind. Sie kommen in Weizen (Gliadin), Roggen (Secalin) und Gerste (Hordein) vor. Prolamine und Glutenine sind die Bestandteile von Gluten.

² Beachten Sie hierzu die jährlich erscheinende Liste mit den Testergebnissen des Kantonalen Laboratoriums, die den Mitgliedern des ARC zugesandt wird.



Bild: Carine Ludwig, landwirtschaft.ch

Fortimel Compact

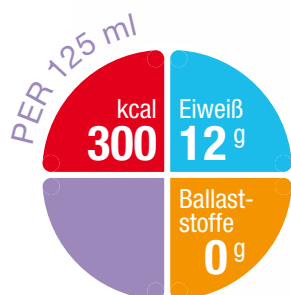
Weniger ist MEHR

Viele Patienten, die eine Trinknahrung benötigen, haben Schwierigkeiten, die empfohlene Menge zu sich zu nehmen. **Fortimel Compact** in der kleinen, handlichen 125 ml-Flasche enthält die vergleichbare Kalorien- und Nährstoffmenge wie eine herkömmliche Trinknahrung – **und das bei 37,5 % weniger Volumen!**

Weniger Volumen,
mehr Nährstoffe*

Fortimel Compact. Für eine verbesserte Nährstoffaufnahme:

- 300 kcal pro Trinkflasche (2,4 kcal/ml)
- 12 g Eiweiß pro Trinkflasche
- vollbilanziert und zur ausschließlichen Ernährung geeignet
- hohe Patientenakzeptanz
- 4 köstliche Geschmackssorten



* pro ml im Vergleich zu einer herkömmlichen 200 ml Standard-Trinknahrung



Für mehr Lebensqualität.

Bei Allergien und Intoleranzen: Die über 50 schmackhaften Produkte von Free From, DS Food und Schär sind frei von Lactose, Gluten und anderen Allergenen. Erhältlich sind sie in allen grösseren Filialen oder unter www.coopathome.ch. Weitere Informationen unter www.coop.ch/freefrom



Für Genuss ohne Beschwerden.



Für mich und dich.



Liebe Mitglieder,

Nutridays – der etwas andere Jahreskongress des SVDE am 8./9. April 2011 in Bern BEA Expo

Die Projektgruppe Kongress hat ihre Arbeiten bereits wieder aufgenommen. Im 2011 werden wir eine neue Idee umsetzen. Jedes Jahr wird die Themenwahl schwieriger einerseits, weil es viele konkurrierende Kongresse gibt, andererseits, weil wir vieles bereits aufgegriffen haben. Zudem schränken wir uns mit einem Thema oft zu sehr ein. Deshalb wird der Kongress neu «Nutridays» genannt und in vier Teile aufgeteilt:

- 1.) Rund um den Beruf
- 2.) Aus der Praxis
- 3.) Aus der Forschung
- 4.) Trends

Selbstverständlich wird die GV wie gewohnt im Rahmen des Kongresses eingeplant. Auch werden wir wieder den Posterwettbewerb der frisch diplomierten FH-Abgängerinnen durchführen.

Der Austausch unter Kolleginnen und mit den anwesenden Industrievertretern bietet eine weitere Chance für Networking und um sich auf dem aktuellen Stand des Wissens zu halten.

Auch Sie sind wieder angesprochen. Einmal mehr organisiert die Gruppe ReDi eine Postersession für diplomierte Ernährungsberater/innen. Profitieren Sie davon, Ihren Berufskolleg/innen zu zeigen, wie und woran Sie arbeiten. Bald erfahren Sie mehr bezüglich Kongressplanung und Einreichen Ihrer Abstracts unter www.svde.ch.

Wir freuen uns, wenn die Nutridays auch in Ihrem jährlichen Weiterbildungs-kalender einen festen Platz einnehmen.

Beatrice Conrad

Cher membre, chère membre,

Nutridays – Le congrès annuel de l'ASDD, se tiendra sous une nouvelle forme à Berne les 8 et 9 avril 2011 à la BEA Bern Expo

Le groupe de projet en charge de l'organisation du congrès a déjà recommencé à travailler. En 2011, nous concrétiserons une nouvelle idée. Chaque année, le choix du thème devient de plus en plus difficile, d'une part parce que le nombre de congrès en concurrence est important, et d'autre part parce que nous avons déjà abordé de nombreux sujets. De plus, le traitement d'un seul thème est souvent trop restrictif. C'est pourquoi le congrès, qui s'appellera désormais «Nutridays», sera subdivisé en quatre volets:

- 1.) politique professionnelle
- 2.) pratique avancé
- 3.) recherche appliqué
- 4.) Actuel

Bien entendu, l'AG continue à être intégrée dans le programme du congrès. En outre, nous organiserons à nouveau le concours de posters à l'attention des jeunes diplômées tout juste sorties d'une HES.

Les échanges entre collègues et représentant-e-s de l'industrie présent-e-s offrent des opportunités nouvelles de networking et permettent à chacun de maintenir à niveau ses connaissances.

Vous êtes vous aussi sollicité-e à nouveau. Une fois de plus, le Groupe ReDi organise une session de posters à l'attention des diététicien-ne-s diplômé-e-s. Profitez de cette occasion pour montrer à vos collègues comment vous travaillez et dans quelle finalité. Bientôt, vous en apprendrez davantage au sujet de la planification du congrès et de la soumission de vos résumés sur le site: www.svde.ch

Nous espérons vivement que les Nutridays trouveront une place dans votre calendrier annuel des formations continues.

Beatrice Conrad

Cari membri,

Ho il piacere di presentarVi: Nutridays – Un originale congresso annuale dell'ASDD che si svolgerà l'8/9 aprile 2011 alla BEA Expo a Berna

Il gruppo di progetto del congresso ha ripreso nuovamente il proprio lavoro. Nel 2011 si cercherà di mettere in pratica una nuova idea. Con il passare degli anni diventa sempre più difficile scegliere un tema interessante poiché ci sono parecchi congressi simili e i contenuti non riescono a essere sempre originali con il rischio di riprendere argomenti già trattati. A questo va aggiunto che un solo tema è molto delimitante. È per questa ragione che il nuovo congresso «Nutridays» sarà suddiviso in quattro parti come sotto indicato:

- 1.) politica professionale
- 2.) dalla pratica
- 3.) Ricerche applicate
- 4.) Tendenze

Come consuetudine l'assemblea generale sarà pianificata in occasione del congresso. Realizzeremo inoltre il concorso di manifesti/poster delle dietiste appena diplomate SUP.

Lo scambio d'idee e opinioni tra colleghe e i partecipanti che rappresentano l'industria privata offrirà un'altra possibilità per il Networking mantenendo nello stesso tempo una conoscenza attuale.

Colgo quest'occasione per informarla che il gruppo ReDi organizza una raccolta di poster delle dietiste diplomate. Ne approfitti, potrà così illustrare alle Sue colleghe di lavoro le modalità e gli argomenti oggetto della sua attività lavorativa. Presto Le saranno comunicate maggiori informazioni riguardo alla pianificazione del congresso e le regole per trasmettere i Suoi elaborati (vedere sotto www.svde.ch).

Sarò veramente felice se il Nutridays sarà annotato nella Sua agenda.

Beatrice Conrad



Pour une meilleure qualité de vie.

Pour les allergies et les intolérances alimentaires: Free From, DS Food et Schär proposent plus de 50 produits savoureux sans lactose, sans gluten et sans aucun autre allergène. En vente dans toutes les grandes Coop et en ligne sur www.coopathome.ch. Pour en savoir plus: www.coop.ch/freefrom



Pour savourer sans les effets secondaires.

Pour moi et pour toi.

NTE – Welche Wege führen zum nachträglichen Titelerwerb?

Gabi Fontana

Die Bildungslandschaft ist in Bewegung und die Schweiz muss sich europäischen Standards anpassen, damit wir auf dem Berufsmarkt gleiche und gute Chancen haben. Ein wichtiger Schritt für ein Land, das Bildung als grosse Ressource pflegt.

Seit Mai 2009 ist die Verordnung zum nachträglichen Titelerwerb NTE in Kraft. Sie betrifft die Berufsgruppen Ernährungsberatung, Ergotherapie, Hebamme und Physiotherapie. Der NTE ermöglicht InhaberInnen von altrechtlichen, SRK-anerkannten Schweizer Ernährungsberatersdiplomen den Erwerb des Fachhochschultitels und führt zur geschützten Berufsbezeichnung dipl. Ernährungsberaterin FH. Dies berechtigt zum Tragen des Titels «Bachelor of Science der Fachhochschule (Bern resp. Genf resp. Zürich) in Ernährung und Diätetik».

Was braucht es für eine NTE-Bewerbung?

Wer sich entschlossen hat, den Weg zum NTE einzuschlagen, muss diese Grund-Voraussetzungen kumulativ erfüllen. Wer das präzise vorbereitet, spart Zeit und Umstände.

- Diplom einer durch das SRK anerkannten Schweizer Schule (Zürich, Bern oder Genf)
- Anerkannte Berufspraxis von mindestens 2 Jahren seit dem 1. Juni 2001. Voraussetzung wird ein Beschäftigungsgrad von mindestens 75%. Bei einem tieferen Beschäftigungsgrad ist eine entsprechend längere Berufspraxis nachzuweisen.
- Nachdiplomkurs auf Hochschulstufe im Fachbereich Gesundheit oder eine

gleichwertige Weiterbildung. Diese muss mindestens 200 Lektionen oder 10 Credits (ECTS) umfassen.*

Wichtig: Der Titelerwerb ist in der Schweiz für Personen mit einem ausländischen Diplom nicht möglich, der Antrag muss im entsprechenden Ursprungs-Land gestellt werden.

Welche Wege führen ErnährungsberaterInnen zum NTE?

Auch diese Schritte sind auf der Grafik erklärt – wer die beiden ersten Bedingungen a und b nicht erfüllt, hat keine Chance auf einen NTE-FH.

Wer alle drei, a bis c erfüllt, kann sein Gesuch an das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) senden. Die Bedingungen sind genau zu beachten, denn nur so besteht eine Erfolgchance und das Gesuch wird nicht als unvollständig zurückgewiesen. Alle Informationen und das Gesuchsformular sind unter dem Link: <http://www.gsk-titel.ch> abrufbar.* Nach etwas Geduld und der positiven Antwort darf der Titel FH a posteriori geführt werden.

Was nun bei einem NEIN?

Wenn das Gesuch aus irgendwelchen Gründen vom BBT abgelehnt respektive zurückgewiesen wird, können die BewerberInnen das Gesuch von der paritätischen

Kommission NTE-FH prüfen lassen.* Die Kommission hat eine beratende Funktion und gibt Empfehlungen ab.*

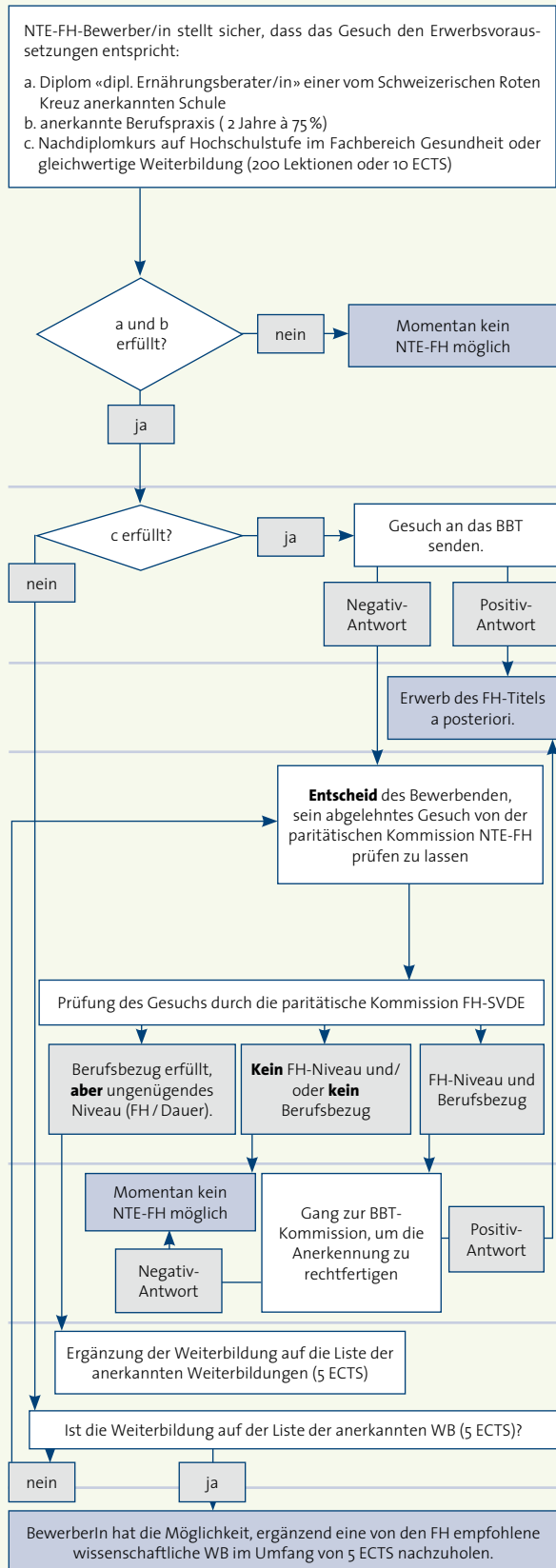
Die paritätische Kommission prüft die eingereichten Gesuche gegen eine Gebühr zweimal jährlich (Ende Oktober und Ende April), sie kann sich für die Anerkennung des Dossiers einsetzen, die volle Entscheidungskompetenz liegt aber beim BBT. Die paritätische Kommission hat die sogenannte Positivliste zusammengestellt, darauf sind die anerkannten Weiterbildungen ersichtlich. Die Liste ist nicht abschliessend und wird ebenfalls zweimal jährlich aktualisiert; auf der Homepage des SVDE und des BBT kann jeweils die aktuelle Version eingesehen werden.

Es lohnt sich, die präzise erarbeiteten und eindeutigen Prozess-Abläufe genau zu befolgen, damit die Quote der Ablehnung möglichst tief ist. Aber auch nach einer Ablehnung erhöht sich die Erfolgchance bei der Zweiteinreichung, wenn die formalen Voraussetzungen gut dokumentiert sind. Die Empfehlungen der paritätischen Kommission sind genau umzusetzen.

Bisher hat das BBT rund 1100 FH-Titel im Fachbereich Gesundheit ausgestellt, der Titel «Bachelor of Science in Ernährung und Diätetik» wurde bisher 87-mal vergeben (Stand Juni 2010).

* mehr Informationen siehe Grafik

NTE-FH Studiengang Ernährung und Diätetik



Erwerbsvoraussetzungen

Verordnung des EVD über den nachträglichen Erwerb des Fachhochschultitels vom 4. Juli 2000

Voraussetzungen für den NTE-FH sind:

- Diplom «dipl. Ernährungsberater/in» einer vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Schule
- eine anerkannte Berufspraxis von mindestens zwei Jahren (24 Monate à 75 % im einschlägigen Berufsfeld) nach dem 1. Juni 2001
- ein Nachdiplomkurs auf Hochschulstufe (FH, Uni, ETH) im Fachbereich Gesundheit oder eine andere gleichwertige Weiterbildung (gemäss «Positivliste» der gleichwertigen WB sind dies die nicht an einer Hochschule erworbenen Weiterbildungen). Insbesondere muss der Nachdiplomkurs einen Umfang von mindestens 200 Lektionen oder 10 ECTS-Kreditpunkten umfassen.

Bitte beachten Sie: Vorausgesetzt wird ein Beschäftigungsgrad von mindestens 75 % bei einer Berufspraxis von mindestens 2 Jahren. Bei einem tieferen Beschäftigungsgrad ist eine entsprechend längere Berufspraxis nachzuweisen.

Der nachträgliche Erwerb des Fachhochschultitels ist nicht möglich für Personen mit einem ausländischen Diplom oder mit einem Ausweis des Schweizerischen Roten Kreuzes ausgestellt nach Abschluss des Anerkennungsverfahrens des entsprechenden ausländischen Abschlusses.

NTE-FH-Gesuch zu Händen des BBT

Das Gesuchsformular ist unter folgendem Link erhältlich:
<http://www.gsk-titel.ch/content-n360-sD.html>

Informationen: www.bbt.admin.ch (Themen/ Fachhochschulen/ Diplome und Titel/ Nachträglicher Titelerwerb)

Der nachträgliche Erwerb eines FH-Titels berechtigt, die Berufsbezeichnung «dipl. Ernährungsberater/in FH» zu tragen und seit dem 1. Januar 2009 den Titel «Bachelor of Science BFH in Ernährung und Diätetik»

Abgelehnte/zurückgewiesene NTE-FH-Gesuche zu Händen der paritätischen Kommission NTE-FH

Abgelehnte/zurückgewiesene Gesuche können der paritätischen Kommission NTE-FH zur Prüfung zugestellt werden. **Einsenden** des vollständigen Gesuchs (Kopien aller dem BBT zugestellten Dokumente, der Antwort des BBT und/oder Dokumente zur betreffenden Weiterbildung) an die SVDE-Geschäftsstelle: Postgasse 17/ Postfach 686 / 3000 Bern 8, mit dem Vermerk «Prüfung NTE-FH».

Gebühr: SVDE-Mitglieder CHF 200.– / Nicht-Mitglieder CHF 550.–, Passiv: 350.–

Einreichedaten: wiederkehrend per 30. April und 31. Oktober

Die paritätische Kommission NTE-FH prüft die Gesuche zweimal jährlich (Mitte Mai diejenige, die per 30. April eingereicht wurden und Mitte November diejenige, die per 31. Oktober eingereicht wurden). Sie beurteilt das Niveau der Weiterbildung und den Berufsbezug.

Die Stellungnahme der paritätischen Kommission NTE-FH wird dem Bewerber/der Bewerberin schriftlich mitgeteilt.

Verhandlung mit dem BBT

Die paritätische Kommission NTE-FH setzt sich gegenüber dem BBT für die Anerkennung der betreffenden Weiterbildung ein. Die Entscheidungskompetenz liegt allein beim BBT. Es kann deshalb keine Erfolgsgarantie abgegeben werden. Das Ergebnis der Verhandlungen mit dem BBT wird dem Bewerber/der Bewerberin schriftlich mitgeteilt.

Liste der anerkannten Weiterbildungen

Die Liste der von der paritätischen Kommission NTE-FH anerkannten Weiterbildungen (5 ECTS) ist auf der SVDE-Homepage (www.svde.ch) ersichtlich.

Nacherwerb wissenschaftlicher Kompetenzen

Für die Beratung und die Bewertung der Weiterbildung sind die Fachhochschulen zuständig. Sie stellen eine Äquivalenzbescheinigung für 10 ECTS-Punkte aus, die dem Gesuch ans BBT beizulegen ist. www.gesundheit.bfh.ch (Weiterbildung / NTE-FH) (Kosten: Auskünfte bei der BFH)

OPT – Quelles voies mènent à l'obtention a posteriori du titre?

Gabi Fontana

Le paysage éducatif évolue et la Suisse doit s'adapter aux normes européennes pour que nous ayons les mêmes chances sur le marché du travail. Une étape importante pour un pays qui cultive la formation et la considère comme une ressource importante.

Depuis mai 2009, l'ordonnance sur l'obtention a posteriori du titre OPT est en vigueur. Elle concerne les filières professionnelles; diététique, ergothérapie, physiothérapie et sage-femme. L'OPT permet aux titulaires de diplômes qui relevaient précédemment de la compétence de la Croix-Rouge suisse (CRS), de bénéficier d'un titre de niveau Haute Ecole Spécialisée et mène à l'appellation professionnelle protégée de diététicien-ne diplômé-e HES. Ceci donne droit au titre de «Bachelor of Science de la Haute Ecole Spécialisée (de Berne, Genève, ou Zurich) en nutrition et diététique».

Comment faire une demande d'OPT?

Si vous avez décidé de faire les démarches aboutissant à l'OPT, vous devez réunir les conditions cumulatives. Une préparation soignée du dossier vous fera gagner du temps et vous épargnera des désagréments.

- Diplôme d'une école suisse reconnue par la CRS (Zurich, Berne ou Genève)
- Expérience professionnelle reconnue d'au moins 2 années depuis le 1er juin 2001 avec un taux d'activité de 75% minimum. Un taux d'activité plus bas peut être compensé en justifiant d'une expérience professionnelle plus longue.
- Diplôme post-grade de niveau «haute école» dans le domaine d'études de la

santé ou une autre formation continue équivalente correspondant à un minimum de 200 leçons ou de 10 crédits (ECTS).*

Important: En Suisse, l'obtention du titre pour les personnes ayant un diplôme étranger n'est pas possible, la demande doit être faite dans le pays d'origine.

Quelles voies mènent les diététicien-ne-s à l'OPT?

Toutes les étapes sont décrites sur le graphique, mais si les premières conditions a et b ne sont pas remplies, il est impossible d'obtenir un titre OPT-HES.

Lorsque les trois exigences a, b et c sont satisfaites, la demande doit être adressée à l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT). Il convient de respecter scrupuleusement les exigences pour avoir une chance de réussir car la demande ne sera pas retournée pour être complétée le cas échéant. Toutes les informations ainsi que le formulaire de demande sont disponibles sur:

<http://www.gsk-titel.ch>*

Un peu de patience et après réception de la réponse positive, le titre HES pourra être ajouté a posteriori.

Que faire si c'est NON?

Si pour une raison quelconque, la demande est rejetée ou renvoyée par l'OFFT,

les requérants peuvent faire examiner la demande par la Commission paritaire mixte OPT-HES.* La Commission a un rôle consultatif et fait des recommandations.*

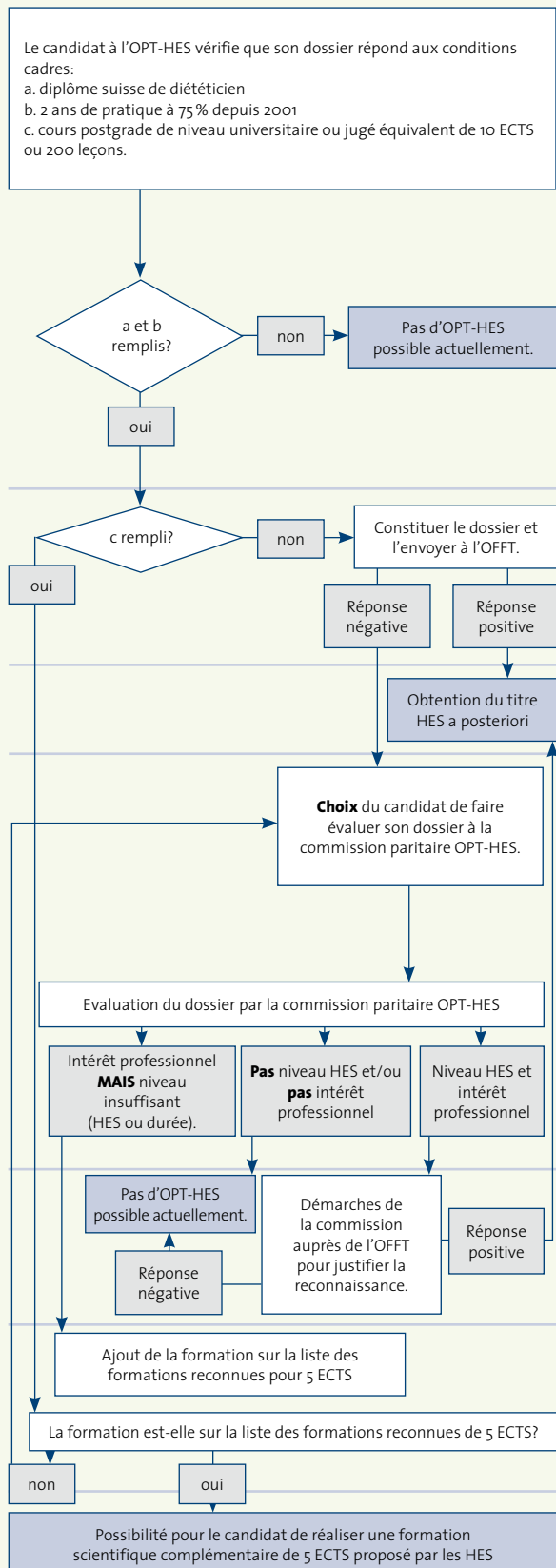
La Commission paritaire examine les demandes présentées deux fois par an (fin octobre et fin avril) moyennant une contribution. Elle peut œuvrer en faveur de la reconnaissance du dossier, mais la décision incombe à l'OFFT. La Commission paritaire a créé une liste dite positive où figurent les formations continues reconnues. Cette liste n'est pas exhaustive et elle est également mise à jour deux fois par an. La version actualisée peut être consultée sur les sites Internet de l'ASDD et de l'OFFT.

Il vaut la peine de suivre les procédures spécifiques et explicites de manière précise afin de réduire au maximum le risque de refus. Mais même après un rejet, le taux de réussite augmente avec une deuxième tentative, dès lors que les conditions formelles sont bien documentées. Les recommandations de la Commission paritaire doivent être consciencieusement appliquées.

À ce jour, l'OFFT a accordé environ 1100 titres HES dans le secteur de la santé, alors que le titre de «Bachelor of Science en nutrition et diététique» a été attribué 87 fois (jusqu'en juin 2010).

* Pour plus d'informations, voir le graphique

OPT-HES Filière Nutrition et diététique



Conditions cadres

ordonnance du DFE du 4 juillet 2000 sur l'obtention a posteriori d'un titre HES

L'OPT-HES pour les diététicien-ne-s exige:

- d'être titulaire d'un diplôme suisse de «diététicien-ne diplômé-e»
- de justifier d'une pratique professionnelle reconnue de deux ans au moins (24 mois à 75% dans le domaine professionnel pertinent) acquise à partir du 1^{er} juin 2001,
- d'avoir suivi un (1) cours postgrade de niveau universitaire (HES, uni, EPF) dans le domaine d'études de la santé ou de pouvoir justifier d'une autre formation continue équivalente (cf. liste des formations continues équivalentes qui ne sont pas de niveau haute école). Le cours postgrade doit notamment comporter au minimum 200 leçons ou 10 points ECTS.

Remarques: Le taux d'occupation minimum doit être de 75% pour une pratique professionnelle d'au moins 2 ans. Si ce taux est inférieur, la pratique professionnelle requise doit être prolongée d'autant.

Les titulaires d'un diplôme étranger ainsi que les titulaires d'un certificat délivré par la Croix-Rouge suisse après l'achèvement de la procédure de reconnaissance du diplôme étranger en question ne peuvent pas prétendre à l'obtention a posteriori du titre d'une HES.

Dossier de demande d'OPT-HES à l'OFFT

Téléchargeable directement sous: www.gsk-titel.ch/content-n360-sF.html

Informations: www.offt.admin.ch (Thèmes/Hautes Ecoles Spécialisées/Diplômes et Titres/Obtention a posteriori du titre HES)

L'obtention du titre HES a posteriori donne le droit de porter le titre professionnel «Diététicien-ne diplômé-e HES» et depuis le 1^{er} janvier 2009, de porter le titre: Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique.

Demandes d'OPT refusées/rejetées adressées à la commission paritaire OPT-HES

Les dossiers refusés peuvent être adressés à la commission paritaire OPT-HES pour évaluation.

Envoi du dossier complet (copies des documents envoyés à l'OFFT, de la réponse de l'OFFT et / ou documents présentant la formation postgrade concernée) au secrétariat ASDD: Postgasse 17/ Postfach 686 / 3000 Bern 8, avec annotation «évaluation OPT-HES».

Coût: membre ASDD CHF 200.- / non-membre ASDD CHF 550.-, passif: 350.-

Date de soumission des demandes: 30 avril et 31 octobre de chaque année.

La commission paritaire OPT-HES examine les dossiers 2 fois par an (mi-mai pour les dossiers reçus au 30 avril et mi-novembre pour ceux reçus au 31 octobre). Elle prend position sur le niveau de la formation et sur son intérêt pour la profession de diététicien-ne. La position de la commission paritaire OPT-HES est transmise par écrit au candidat.

Négociations avec l'OFFT

La commission paritaire OPT-HES s'engage à argumenter auprès de l'OFFT la nécessité de reconnaître la formation concernée.

L'OFFT est l'organe de décision, aucune garantie de reconnaissance ne peut être donnée. Le résultat de la démarche est transmis par écrit au candidat.

Listes de formations continues reconnues

Liste des formations reconnues à hauteur de 5 ECTS par la commission paritaire OPT-HES consultable sur le site de l'ASDD: www.asdd.ch

Acquisition de compétences scientifiques

Les renseignements sont pris directement auprès des HES qui suite à la validation de la formation, remettront au candidat une attestation de formation équivalente à 10 ECTS à joindre au dossier de demande d'OPT-HES pour l'OFFT. diet.heds@hesge.ch (coût: se renseigner auprès des HES)

ORT – Quali vie portano all'ottenimento retroattivo del titolo?

Gabi Fontana

Da maggio 2009 è in vigore l'ordinanza sull'ottenimento retroattivo del titolo. Riguarda i seguenti gruppi professionali: consulenza alimentare, ergoterapia, levatrice e fisioterapia. L'ORT permette ai detentori di diplomi svizzeri di consulenza nutrizionale, ottenuti secondo il vecchio ordinamento e riconosciuti dalla CRS, l'ottenimento del diploma di scuola universitaria professionale, portando al relativo titolo professionale protetto di dietista diplomata SUP. Ciò consente di portare il titolo «Bachelor of Science della Scuola Universitaria Professionale (Berna ovvero Ginevra o Zurigo) in Nutrizione e Dietistica».

Quali sono i requisiti per una domanda di ORT?

Chi ha deciso di intraprendere la via dell'ORT, deve soddisfare tutti i requisiti qui di seguito indicati. Attenendosi scrupolosamente alle istruzioni per la preparazione, si risparmia tempo e si evitano contrasti:

- Diploma di una scuola svizzera riconosciuta dalla CRS (Zurigo, Berna o Ginevra)
- Pratica professionale riconosciuta di almeno 2 anni dal 1 giugno 2001.
Un tasso d'occupazione di almeno 75% costituisce una premessa indispensabile. Se il tasso d'occupazione è inferiore alla quota richiesta, la pratica professionale comprovata deve essere prolungata.
- Corso post-diploma di livello universitario nel settore sanitario oppure una formazione continua equivalente. Tale formazione deve includere almeno 200 lezioni oppure 10 crediti ECTS (v. rappresentazione grafica).

Importante: l'ottenimento del titolo in Svizzera non è possibile per persone che detengono un diploma estero; la domanda

deve essere inoltrata al rispettivo paese di origine.

Quali vie portano le dietiste all'ORT?

Anche questi procedimenti sono spiegati nella rappresentazione grafica – chi non soddisfa i primi due requisiti a e b, non ha alcuna possibilità di ottenere un titolo SUP. Chi soddisfa tutti e tre i requisiti, a-c, può inviare la sua domanda all'Ufficio Federale della Formazione professionale e della Tecnologia (UFFT). Devono essere rispettate esattamente le condizioni, perché solo così sussiste una possibilità di successo e la domanda non viene considerata incompleta. Tutte le informazioni e i moduli di richiesta sono scaricabili all'indirizzo: <http://www.gsk-titel.ch>*
Dopo un po' di pazienza e la risposta positiva può essere usato a posteriori il titolo SUP.

E se la risposta è un NO?

Se per qualunque motivo la domanda viene respinta, i richiedenti possono sottoporre la domanda a verifica da parte della

Commissione paritetica ORT/SUP. La Commissione ha funzione consultiva e fornisce consigli.*

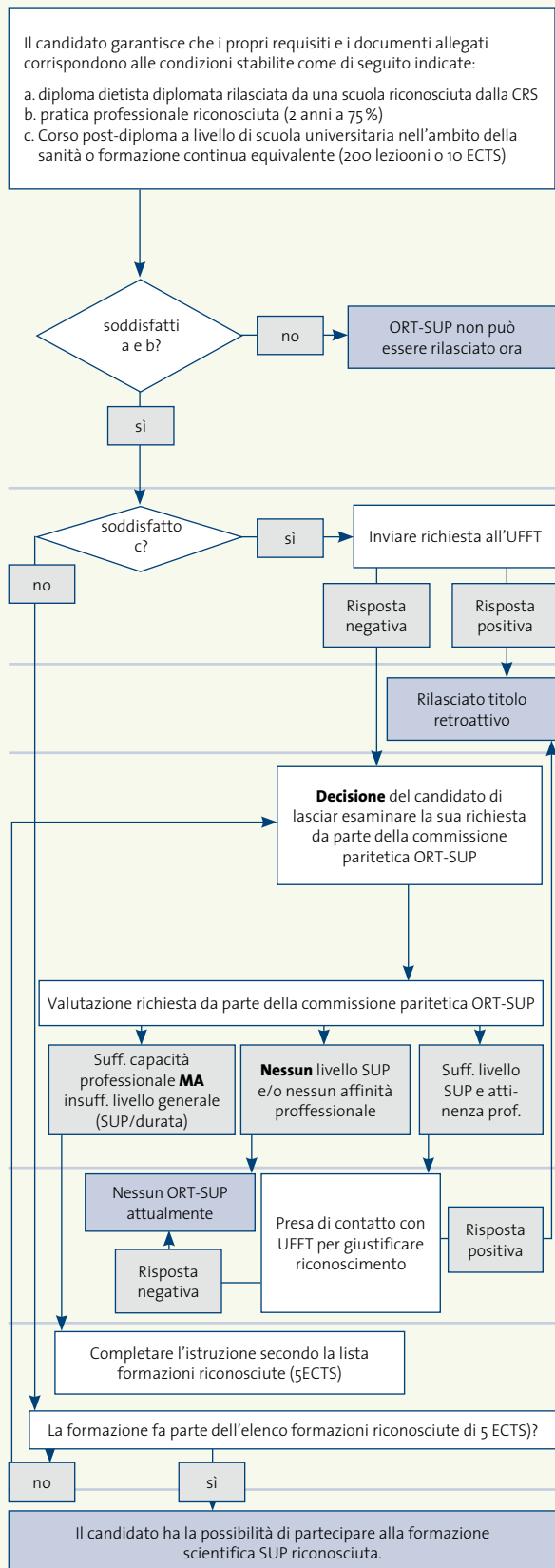
La Commissione paritetica verifica le richieste inoltrate contro pagamento due volte all'anno (fine ottobre e fine aprile); essa può adoperarsi per il riconoscimento del dossier ma la piena competenza decisionale spetta all'UFFT. La Commissione paritetica ha istituito la cosiddetta lista positiva, dalla quale sono desumibili le formazioni continue professionali riconosciute. La lista non è esaustiva e viene aggiornata due volte all'anno; sulle homepage ASDD e UFFT può essere consultata la versione rispettivamente aggiornata.

Vale la pena di seguire scrupolosamente i procedimenti indicati, elaborati con precisione al fine di ridurre al minimo la percentuale di rigetto della domanda. Ma anche dopo un rigetto, aumenta la possibilità di accettazione della domanda se i presupposti formali sono ben documentati. I consigli della Commissione paritetica vanno seguiti alla lettera.

Finora l'UFFT ha rilasciato circa 1.100 titoli SUP nel settore sanitario, il titolo di «Bachelor of Science in Nutrizione e Dietistica» è stato rilasciato finora 87 volte (situazione al giugno 2010).

* per maggiori informazioni cfr. rappresentazione grafica

Corso di studio in nutrizione e dietetica ORT-SUP



Condizioni per l'ottenimento del titolo SUP:

Regolamento del DFE riguardo l'accREDITAMENTO del titolo retroattivo di una scuola universitaria professionale del 4 luglio 2000.

Condizione ORT-SUP dietista:

- a. Diploma dietista diplomata rilasciato da una scuola riconosciuta dalla CRS
- b. **Pratica professionale riconosciuta di almeno 2 anni** (24 mesi a 75% in campo professionale affine) **dopo il 1. giugno 2001**
- c. **Corso post-diploma a livello di scuola universitaria** (SUP, università, politecnico) nell'ambito della **sanità** o una formazione equivalente (in rispetto ad un specifico elenco di scuole non universitarie). Il corso post-diploma deve comprendere almeno 200 lezioni o 10 punti ECTS.

Osservi: Condizione obbligatoria è il grado occupazionale di almeno 75% presso un consultorio dietetico per un periodo di almeno 2 anni. In caso di grado occupazionale minore il periodo si prolunga di conseguenza.

L'ottenimento retroattivo del titolo SUP **non è possibile per le persone con diploma estero o con un diploma riconosciuto dalla CRS se il titolo è stato riconosciuto dalla stessa dopo formazione all'estero.**

Domanda ORT-SUP all' UFFT

Il formulario di domanda è disponibile sotto il seguente link:
www.gsk-titel.ch/content-n360-sF.html

Informazioni: www.offt.admin.ch (temi/scuole universitarie professionali/diplomi e titoli / ottenimento retroattivo di un titolo SUP)

L'ottenimento retroattivo di un titolo SUP da il diritto di denominazione «Dietista diplomata SUP» e dal 1. gennaio 2009 ci si può avvalere del titolo «Bachelor of Science SUP in nutrizione e dietetica».

Domande ORT-SUP rifiutate / respinte: valutazione della commissione paritetica

Richieste rifiutate/respinte possono essere presentate alla commissione paritetica ORT-SUP per l'analisi.

Invio della richiesta all'ufficio dell'ASDD: Postgasse 17/Postfach 686/3000 Bern 8, con la nota «Prüfung NTE-FH».

Costo: membri ASDD CHF 200.-/non-membri ASDD CHF 550.-, membri passivi: 350.-
Date per inoltrare la richiesta: ogni 30 aprile e 31 ottobre.

La commissione paritetica ORT-SUP esamina le domande due volte l'anno (metà maggio le richieste inoltrate il 30 aprile e metà novembre le domande inoltrate il 31 ottobre). Valuta il livello della formazione e l'affinità professionale.

Trattativa con l'UFFT

La commissione paritetica ORT-SUP si impegna rapportandosi con l'UFFT per il possibile riconoscimento della formazione corrispondente. Solamente l'UFFT ha la competenza decisionale. Nessun altro può garantire l'ottenimento del titolo. Il risultato della decisione dell'UFFT verrà comunicato al candidato per iscritto.

Lista delle formazioni riconosciute

La lista delle formazioni riconosciute da parte della commissione paritetica ORT-SUP (5 ECTS) è consultabile sulla homepage dell'ASDD: www.asdd.ch

La lista della commissione paritetica ORT-SUP (5 ECTS) è consultabile sulla homepage dell'ASDD: www.asdd.ch

Ottenimento retroattivo delle competenze scientifiche

Per la consultazione e la valutazione della formazione sono esponsabili le scuole universitarie. Rilasciano il documento equivalente per 10 punti ECTS, che va allegato alla richiesta per l'UFFT. www.hesge.ch/heds o www.gesundheit.bfh.ch (formazione/ORT/SUP) (costi: informazione presso UFFT)



«Gemeinsam sind wir stark!»

Rückblick auf die Zukunftswerkstatt von 27./28 August 2010

Brigitte Christen-Hess

Die Zukunftswerkstatt des SVDE war ein voller Erfolg! Diesen Gewinn verdanken wir den 68 Teilnehmenden, die sich aktiv an den professionell geführten Workshops beteiligten. Sie haben sich initiativ, kreativ und mit viel Elan in die Zukunftswerkstatt eingebracht und ihre Zukunftsvorstellungen offensiv vertreten. Entstanden sind 13 wegweisende Projektvisionen.

Die Teilnehmenden der Zukunftswerkstatt haben gespürt, dass unser Berufsstand nur dann stark ist, wenn alle zusammen für unsere Profession und unsere Zukunft am gleichen Strick ziehen und dafür einstehen. Dies zeigte sich vor allem durch die ausgeglichene Teilnahme von deutsch und französisch sprechenden Berufskolleginnen und -kollegen aus allen Berufssparten, sowie der Teilnahme der Schulen Genf und Bern. In der ersten Phase der Zukunftswerkstatt wurden veränderungswürdige Kritikpunkte und prägende Trends gesammelt. Durch das an-

schliessende Erörtern von Folgen und Wirkungen konnten wegweisende Erkenntnisse sichtbar gemacht werden. Auch der Blick auf starke Berufsfelder öffnete den Horizont für neue, begehbbare Wege. Neu formierte Arbeitsgruppen entwickelten daraus in der zweiten Phase visionäre Wirkungsketten. Das heisst, sie machten sich Gedanken über Prozesse «was hängt wie zusammen» und «welche Wirkung wird es in einer Zukunft haben, in der alles gut ist». Diese Phase war geprägt von Utopien, Visionen sowie Phantastereien, die in vielen Gruppen neue Sichtweisen öffnen konnten. Gestärkt durch diese Visionen ging es dann in die eigentliche Verwirklichungsphase. In dieser Phase wurden konkrete Handlungsschritte entwickelt, um diesen Visionen Stück für Stück näher zu kommen. Die unten stehenden Visionen werden nun vom Vorstand aufgegriffen. Es ist unser Anliegen, alle Mitglieder laufend über diesen Prozess zu informieren.

- **Z1 Abrechnungsberechtigte Weiterbildungen** Vision: Unser Berufsfeld ist um abrechnungsberechtigte Tätigkeiten erweitert.
- **Z2 «Marke»** Vision: Wir treten mit einer einheitlichen Marke auf, die sofort mit uns in Verbindung gebracht wird.
- **Z3 Interdisziplinäre Therapiekonzepte**

Vision: Interdisziplinäre Therapiekonzepte sind anerkannt.

- **Z4a: Pressestelle SVDE** Vision: Eine Pressestelle reagiert professionell und prompt auf Aktualitäten.
- **Z4b: Opinion Leader** Vision: Wir sind als Meinungsführende etabliert.
- **Z5 Basis und Herz der ERB** Vision: Wir haben für jedes Berufsfeld/Berufsgruppe Guidelines und eine klare Identität
- **Z6 Evidence based practice fachlich und beraterisch** Vision: Evidence based practice ist gestärkt
- **Z7: Neue Berufsfelder/Nouveau champs d'activités** Vision: Wir sind in neuen Berufsfeldern aktiv, welche uns Ansehen, Arbeit und Kompetenzen bringen.
- **Z8: Mentoring** Vision: Erweiterte Mentoringmöglichkeiten
- **Z9: Pflegenetze** Vision: Die Pflegenetze bestehen aus mobilen Pflgeteams, die Hausbesuche machen.
- **Z10: Evidenz-basierte Medizin** Vision: Die Ernährung ist «evidence based» und die Ernährungsforschung eine anerkannte Tätigkeit für den Beruf des/der ErnährungsberaterIn. Die ErnährungsberaterInnen werden für die Forschungstätigkeit ausgebildet, erhalten Forschungsgelder und nehmen Einsitz in Ethik- und Finanzkommissionen. Sie sind ein Teil von bekannten und anerkannten Forschungsnetzen, publizieren in anerkannten medizinischen Fachzeitschriften und verbessern mit den Forschungsergebnissen die Qualität der Nutritional Care.





Per più qualità di vita.

Per allergie e intolleranze alimentari: gli oltre 50 gustosi prodotti delle linee Free From, DS Food e Schär sono privi di lattosio, glutine e altri allergeni. Questi prodotti sono in vendita nei grandi negozi Coop o sul sito www.coopathome.ch. Per ulteriori informazioni: www.coop.ch/freefrom



Per più gusto e benessere.

coop

Per me e per te.

- **Strategische Präsenz** Vision: Die ErnährungsberaterInnen nehmen in strategischen Kommissionen und Gremien Einsitz, wo sie institutionsinterne Entscheide und Entscheide auf politischer Ebene mitbestimmen. Sie sind durch ihren Ehrgeiz und durch die nötigen Kompetenzen für strategische Positionen qualifiziert.
- **Z12 Spardruck** Vision: Wir wissen, wie wir mit Spardruck umgehen müssen.
- **Z13: Klare Vorgehensweisen für die Pflegeeinheiten** Vision: Auf Evidenz basierende, nationale Leitlinien werden von ExpertInnen festgelegt und vor Ort praktisch umgesetzt.

«L'union fait la force!»

Rétrospective sur l'Atelier avenir des 27 & 28 août 2010

Brigitte Christen-Hess

L'Atelier avenir de l'ASDD a été un succès total! Ce beau résultat, nous le devons aux 68 participant-e-s, qui se sont impliqués activement et avec enthousiasme dans le cadre des workshops dirigés avec professionnalisme, qui ont fait preuve d'esprit d'initiative et de créativité, et qui ont présenté leurs visions d'avenir avec combativité. Treize visions de projets porteuses ont ainsi vu le jour.

Les participant-e-s à l'Atelier avenir ont réalisé que notre profession ne peut être forte que si nous tirons tou-te-s à la même corde, dans son intérêt et pour son avenir, et que nous nous en portons garants. L'équilibre entre collègues germanophones et francophones présent-e-s était révélateur de cet état d'esprit, tout comme la participation de représentant-e-s de tous les secteurs professionnels, ainsi que des écoles de Genève et de Berne. Dans la première phase de l'Atelier avenir, les aspects critiquables méritant d'être modifiés et les tendances marquantes ont été rassemblés. L'analyse des conséquences et des effets qui a suivi a permis de mettre en évidence des conclusions porteuses. Le re-

gard sur des champs d'activité professionnelle puissants a ouvert l'horizon vers de nouvelles voies empruntables. A partir de là, les groupes de travail nouvellement constitués ont développé dans la deuxième phase des effets en chaîne visionnaires. Cela veut dire qu'ils ont réfléchi au processus «qu'est-ce qui se rapporte à quoi et comment?» et «quel en sera l'effet dans un avenir dans lequel tout sera bon?». Cette phase a été marquée par des utopies, des visions et des fantaisies qui ont permis d'adopter de nouvelles approches au sein de la plupart des groupes. Alors que chacun-e était renforcé par ces visions, l'enjeu était ensuite de passer à la phase de la réalisation, dans laquelle des étapes concrètes d'action ont été développées dans le but de se rapprocher progressivement de ces visions. Le comité va maintenant s'intéresser aux visions présentées ci-dessous. Il nous tient à cœur d'informer en permanence l'ensemble de nos membres sur ce processus.

- **Z1: formations continues pouvant être comptabilisées** Vision: Notre champ d'activité professionnelle est élargi de domaines comptabilisables.
- **Z2: «marque»** Vision: Nous nous positionnons avec une marque homogène,

qui nous est immédiatement associée.

- **Z3: concepts thérapeutiques interdisciplinaires** Vision: Les concepts thérapeutiques interdisciplinaires sont reconnus.
- **Z4a: service de presse de l'ASDD** Vision: Un service de presse réagit à l'actualité avec professionnalisme et rapidité.
- **Z4b: leader d'opinion** Vision: Nous sommes établi-e-s en tant que leaders d'opinion.
- **Z5: base et cœur de la diététique** Vision: Nous disposons pour chaque champ d'activité professionnelle/groupe professionnel de guides de pratique et d'une identité claire.
- **Z6: pratique basée sur l'évidence sur le plan professionnel et consultatif** Vision: La pratique basée sur l'évidence est renforcée.
- **Z7: nouveaux champs d'activité professionnelle** Vision: Nous jouons un rôle actif dans de nouveaux champs professionnels qui nous apportent de l'estime, du travail et des compétences.
- **Z8: mentoring** Vision: Possibilités élargies de mentoring.
- **Z9: réseau de soins** Vision: Les réseaux de soins sont des équipes mobiles dispensant des soins à domicile.
- **Z10: médecine basée sur l'évidence** Vision: La nutrition est «evidence based» et





la recherche un domaine d'activité reconnu pour la profession de diététicien-ne. Les diététicien-ne-s sont formé-e-s aux activités de recherche, obtiennent des fonds de recherche et siègent dans les commissions d'éthique et de financement. Elles font partie de réseaux de recherche connus et reconnus, publient des articles dans des journaux médicaux reconnus et contribuent à améliorer la qualité des soins nutritionnels par les résultats de leurs recherches.

• **Z1: présence stratégique** Vision: Les diététiciennes siègent dans les lieux/comités stratégiques où se prennent les décisions au niveau des institutions et sur le plan politique. Elles ont les moyens de leurs ambitions et les compétences nécessaires pour occuper des postes stratégiques.

• **Z12: pression économique** Vision: Nous savons comment gérer la pression découlant des mesures d'austérité.

• **Z13: procédures claires pour les unités de soins** Vision: Des recommandations de bonne pratique en nutrition basées sur l'évidence sont édictées par des spécialistes (comités d'expert-e-s) au niveau national et mises en pratique sur le terrain.

«L'unione fa la forza!»

Uno sguardo sul laboratorio del futuro tenutosi il 27/28 agosto 2010

Brigitte Christen-Hess

Il laboratorio del futuro dell'ASDD è stato un vero successo! Questo risultato positivo è da attribuirsi alla partecipazione attiva di tutti i sessantotto partecipanti e alla conduzione professionale dei vari workshop. Con spirito di iniziativa, creatività ed energia essi hanno contribuito allo sviluppo del laboratorio del futuro, contribuendo al miglioramento della professionalità in relazione alle nuove tematiche. In quest'occasione sono stati elaborati tredici nuovi concetti per progetti piloti.

I partecipanti del laboratorio del futuro si sono accorti che la nostra categoria professionale può essere più forte solo se tutti insieme cerchiamo di raggiungere gli stessi obiettivi per quanto attiene la nostra professione e il suo futuro sviluppo. Questo è stato possibile grazie alla partecipazione, in numero equilibrato, di colleghe dietiste di madrelingua tedesca e francese

provenienti da vari campi professionali oltre alla attiva adesione da parte delle scuole di formazione di Ginevra e di Berna.

Nella prima parte del laboratorio del futuro si è cercato di individuare gli argomenti controversi e le nuove tendenze per stabilire cosa deve essere cambiato.

Per sviluppare le nuove idee di comportamento per i vari progetti, sono stati attentamente valutati i vari effetti seguendo tutta la fase realizzativa per una possibile messa in pratica.

Un ulteriore contributo è stato dato dall'analisi di nuove strategie di comportamento per i campi professionali di maggior rilevanza al fine di individuare nuovi obiettivi e modalità per il loro conseguimento.

Nella seconda parte della giornata, grazie alla creazione di vari gruppi di lavoro si è riusciti a elaborare una previsione circa le modalità e le conseguenze per l'applicazione delle nuove idee. È stata fatta un'attenta analisi delle nuove tematiche, sui vari sviluppi ed effetti, cercando di esaminare relazioni e modifiche per gli attuali settori professionali. In questa fase del workshop è stato lasciato spazio ai vari gruppi di lavoro per elaborare i vari futuri scenari per cercare di identificare i diversi aspetti dei nuovi sistemi per la messa in pratica.

In conformità a quest'ultimo lavoro si è passati alla fase di messa in pratica.

Sono stati sviluppati passi d'azione concreti per cercare di mettere in pratica le nuove idee. I concetti sottostanti sono stati evidenziati dal comitato.

Ci impegniamo a tenere sempre informati tutti i membri.

- **Z1 Formazione continua con diritto di fatturazione.** Concetto: Il nostro campo professionale è integrato da attività con diritto di fatturare.
- **Z2 «Marchi»** Concetto: I pareri terapeutici interdisciplinari sono riconosciuti
- **Z3 Terapie interdisciplinari** Concetto: riconoscimento delle terapie a livello interdisciplinare
- **Z4a Ufficio stampa ASDD** Concetto: un ufficio stampa reagisce in modo professionale e rapido su questioni di attualità.
- **Z4b Opinione leader** Concetto: Siamo affermati come ideatori di teorie.
- **Z5 Principio e cuore della dietista** Concetto: Per ogni campo o gruppo di lavoro abbiamo una precisa identità professionale.
- **Z6 Evidence based practice professionale e consultivo** Concetto: E sostenuta e confermata la Evidence based practice (medicina basata sull'evidenza)
- **Z7 Nuovi campi lavorativi** Concetto: Siamo attivi in nuovi campi di lavoro, dove godiamo di alta considerazione, grazie alla nostra competenza
- **Z8 Mentoring** Concetto: Miglior possibilità di mentoring



- **Z9 Rete delle cure** Concetto: rete di team per le cure a domicilio
- **Z10 Evidence based Medicine** Concetto: La nutrizione basata sulla pratica e sulla ricerca, è il campo di attività riconosciuto per la professione della dietista. Le dietiste sono formate nel campo della ricerca, ottengono dei fondi e presiedono nelle commissioni di etica e finanziamento, fanno parte di reti di ricerca riconosciute, possono pubblicare nei giornali di medicina e contribuiscono attraverso i risultati delle loro ricerche a migliorare la qualità delle cure nutrizionali.

- **Z11 Presenza strategica** Concetto: Le dietiste possono prendere decisioni a livello istituzionale e politico attraverso appositi comitati strategici. Hanno i mezzi necessari e possono ambire a occupare dei posti strategici.
- **Z12 Pressione del risparmio** Concetto: Sappiamo come reagire in caso di necessità di risparmio.
- **Z13 Procedure chiare e unite delle cure** Concetto: Le raccomandazioni e la pratica nutrizionale basate sull'evidenza, sono emanate a livello nazionale da parte di specialisti (comitato di esperti) e messe in pratica su tutto il territorio.



SVDE ASDD

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

**Nutridays – der etwas andere
Jahreskongress des SVDE
8./9. April in Bern BEA Expo**

**Nutridays – Le congrès annuel
de l'ASDD, se tiendra sous
une nouvelle forme à Berne
les 8 et 9 avril 2011 à la BEA
Bern Expo**

**Nutridays – Un originale
congresso annuale dell'ASDD
che si svolgerà l'8/9 aprile
2011 alla BEA Expo a Berna**

www.nutridays.ch

Die Arbeiten des SVDE im Bereich DRG tragen erste Früchte.

Wir freuen uns, Ihnen mitzuteilen, dass die Anstrengungen und Hintergrundarbeiten der Tarifkommission des SVDE Früchte getragen haben. Letzte Woche haben wir erfahren, dass CHOP-Codes, welche einen grossen Teil der Leistungen der Ernährungsberatung/Therapie im Spital abbilden, auf unseren Antrag hin in den Leistungskatalog 2011 aufgenommen wurden. Dies ist ein wichtiger Schritt für die Anerkennung und das Erkennen unserer Leistungen im Spital. Weitere Arbeiten sind im Gange, um die aktuellen Formulierungen der CHOP-Codes zu präzisieren und eine aktive Rolle zu übernehmen in der Weiterentwicklung des DRG-Leistungskatalogs.

Wir werden die Entwicklung der DRG-Codierung weiterhin verfolgen und nach Möglichkeiten gezielt mitgestalten. Es gibt noch viele offene Fragen bezüglich Umsetzung und Implementierung der DRGs. Dank der proaktiven Arbeit der Mitglieder der Tarifkommission sind wir im Bereich Codierung jedoch bereits auf gutem Weg. Wir werden Sie umgehend informieren, sobald detaillierte Informationen zu diesem Thema vorliegen.

Für den Vorstand
Beatrice Conrad Frey, Präsidentin

Les travaux de l'ASDD dans le domaine des DRG portent leurs premiers fruits.

Nous sommes heureux de vous communiquer que les efforts et les travaux «dans l'ombre», parfois inconnus, de la commission tarifaire de l'ASDD portent leurs fruits. La semaine dernière, nous avons appris que les codes CHOP qui représentent une grande partie des prestations diététiques en matière de conseil et de thérapie nutritionnels en milieu hospitalier ont été acceptés et enregistrés dans le catalogue de prestations 2011 grâce à notre motion. Ceci est un pas important pour la reconnaissance et l'identification de nos prestations en milieu hospitalier. D'autres travaux sont en cours pour préciser la formulation actuelle de ces codes CHOP et pour assumer un rôle actif dans le développement du catalogue de prestations DRG.

Nous allons poursuivre le développement du codage DRG, et collaborer de manière ciblée en fonction des possibilités. Beaucoup de questions sont encore ouvertes au sujet de la de l'implémentation des DRG. Grâce au travail proactif des membres de la commission tarifaire, nous sommes sur le bon chemin en matière de codage.

Nous vous informerons progressivement, dès que des informations détaillées sur ce thème se présenteront.

Pour le comité
Beatrice Conrad Frey, Présidente

I lavori dell'ASDD inerenti le DRG stanno portando i primi frutti.

Siamo felici di potervi comunicare che gli sforzi e i lavori «dietro le quinte» della commissione tariffaria dell'ASDD si stanno concretizzando. Settimana scorsa abbiamo appreso che su nostra richiesta le nostre prestazioni di consulenza e terapia dietetica in ospedale sono stati ammessi nei CHOP-Codes. Questo è un passo importante per il riconoscimento delle nostre prestazioni in ambito ospedaliero. Ulteriori lavori sono in corso al fine di precisare le attuali formulazioni dei CHOP-Codes come pure allo scopo di assumere una parte attiva nell'ulteriore sviluppo del catalogo delle prestazioni DRG. Seguiremo ancora l'evoluzione delle codificazioni delle DRG e possibilmente collaborando in modo mirato. Restano ancora molte questioni aperte in questo ambito.

Grazie al lavoro efficace dei membri della commissione delle tariffe siamo già sulla buona strada. Vi informeremo tempestivamente non appena vi saranno ulteriori evoluzioni.

Per il comitato
Beatrice Conrad Frey, Presidentessa

Fortimel Compact

Moins, c'est MIEUX

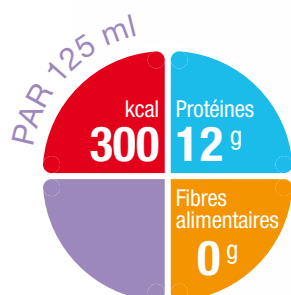
De nombreux patients requérant un aliment buvable ont du mal à prendre la quantité recommandée.

Fortimel Compact, en petit et maniable flacon de 125 ml, contient des calories et nutriments en quantités comparables à celles et ceux d'un aliment conventionnel – **et ceci malgré 37,5% de volume en moins !**

Moins de volume,
plus de nutriments*

Fortimel Compact. Pour une meilleure prise de substances nutritives :

- 300 kcal par flacon (2,4 kcal/ml)
- 12 g de protéines par flacon
- Aliment parfaitement équilibré, convenant comme alimentation exclusive
- Très bien accueilli par les patients
- 4 savoureux goûts différents



* par ml, comparé à 200 ml d'aliment buvable standard conventionnel.

Des mets goûteux peu coûteux

La Semaine du goût des diététiciennes jurassiennes

Pour la seconde année consécutive, le Groupe Jura des diététiciennes s'est impliqué dans une activité liée à la Semaine du goût. Ainsi, nous avons participé, en association avec LARC (lieu d'accueil et de rencontre de Caritas Jura), à la conception, la préparation et la valorisation de mets proposés au public le samedi 18 septembre 2010.

Education nutritionnelle à LARC

LARC est un lieu de vie et de partage qui reçoit chaque jour des personnes en situation de précarité psychique, financière ou sociale. Des animateurs et bénévoles offrent écoute et conseils. Ils proposent également des activités créatrices ou liées à la santé. C'est ainsi que durant une année, Maryline Tièche, diététicienne à Moutier, a été mandatée pour animer des ateliers de cuisine – alimentation. A raison d'une ou deux soirées par mois, elle a transmis à une quinzaine de personnes les principes de base d'une alimentation équilibrée et les a secondées dans la préparation de repas simples et variés. Ces ateliers s'inscrivaient dans un vaste projet de travail social qui a fait l'objet d'une évaluation du Professeur Knüsel de l'Université de Lausanne. Le financement était assuré par Promotion Santé Suisse.

Des liens de confiance se sont tissés entre les accueillis de LARC et notre collègue ainsi qu'entre le Groupe Jura des diététiciennes et les animateurs de LARC, en particulier avec leur responsable Margrit Salzmänn.

Nous avons toujours eu à cœur la promotion de la santé et d'une alimentation saine auprès de personnes qui n'ont pas un accès facile aux campagnes officielles ou aux actions de promotion de la santé. Ces personnes vivent fréquemment des situations d'isolement social, elles sont atteintes dans leur santé, santé psychique souvent, ou ont des difficultés financières importantes. Dès lors, le choix d'aliments sains ou la confection de repas équilibrés représentent des difficultés importantes.

Des mets goûteux peu coûteux

Dans le cadre de la Semaine du Goût, en association avec LARC, nous avons voulu proposer au grand public des «mets goûteux et peu coûteux». Forts de l'expérience 2009 (trop de mets, trop de préparations et de pertes), nous avons ciblé le thème «proximité» et préparé des tartes aux légumes, tortillons aux oignons, cake au poulet et sirop maison.

Tous les ingrédients ont été achetés chez des fournisseurs locaux: farine, poulet, fro-

mage, séré et légumes sont tous issus de producteurs jurassiens.

C'était une contrainte mais aussi une belle démonstration qu'en se fournissant près de chez soi, avec des produits de la région, on peut préparer des plats excellents pour un prix très bas. Les accueillis de LARC, sous la houlette de Margrit Salzmänn et des diététiciennes, ont participé avec enthousiasme à la réalisation des recettes. La vente s'est déroulée le samedi 18 septembre sur un stand placé près d'une grande enseigne de magasin. Le public a rapidement répondu présent et toutes les marchandises ont, aisément, été écoulées. Nous avons été attentives à promouvoir des préparations simples, bon marché, hygiéniquement irréprochables et dont l'apport nutritionnel convient particulièrement à des personnes



Bild: Edouard Rieben, Fotograf, Biel



Bild: Edouard Rieben, Fotograf, Biel

qui font trop fréquemment des repas déséquilibrés. Nous avons donc mis l'accent sur les protéines, les légumes et la faible teneur en graisses et sucres des recettes.

Le jurassien gourmand et pressé

Si le public a savouré les mets, il ne s'est pas montré friand d'explications. C'est un regret ! Nous aurions voulu un peu plus parler de notre démarche, conseiller sur les recettes et promouvoir notre travail de promotion de la santé. Le samedi matin

est consacré aux achats et les gens ne s'attardent pas vraiment devant un stand. Ce problème fera l'objet d'une évaluation et nous allons réfléchir à la meilleure façon de retenir le badaud.

Car il y a toujours une suite

Nous désirons continuer ce travail de sensibilisation à une alimentation saine et variée auprès d'une population précarisée et trop souvent isolée. La promotion d'aliments frais, de proximité, simples à prépa-

rer nous semble essentiel auprès de personnes qui mangent essentiellement des mets industriels, riches en graisses et sucres et qui, au final, reviennent chers. La Semaine du goût est un tremplin ; elle permet d'amorcer un projet plus ambitieux, qui s'inscrit dans le long terme et dont l'un des mots clé est simplicité. Réapprendre à savourer le goût naturel de nos aliments de base est aussi une démarche de valorisation des produits locaux et de consommation responsable en regard au développement durable. Notons enfin que nous sommes très intéressées à connaître les projets et actions de nos collègues en lien avec l'alimentation et la santé des personnes en situation de précarité.

*Elisabeth Schaffner Hennet
Diététicienne
schaffnerhennet@bluewin.ch
www.reseau-diet.ch*

*Renseignements sur les ateliers:
Maryline Tièche, Moutier
tieche.nutrition@bluewin.ch*

Schmackhafte Gerichte für wenig Geld

Die Genusswoche der jurassischen Ernährungsberaterinnen

Wie schon letztes Jahr beteiligte sich die Regiogruppe Jura mit einer eigenen Aktivität an der Genusswoche. Wir hatten in Zusammenarbeit mit dem LARC (lieu d'accueil et de rencontre de Caritas Jura, Caritas-Treff Jura) Speisen konzipiert, zubereitet und aufgewertet, die am Samstag, 18. September 2010, öffentlich genossen werden konnten.

Ernährungsschulung im LARC

Der LARC ist ein gemeinschaftlicher Treffpunkt, in dem Menschen in schwierigen psychischen, finanziellen oder sozialen Situationen willkommen geheissen werden. BetreuerInnen und Freiwillige sind dort,

um zuzuhören und zu beraten. Sie bieten auch kreative und gesundheitsorientierte Aktivitäten an.

In diesem Sinn wurde eine Ernährungsberaterin aus Moutier, Maryline Tièche, für ein Jahr beauftragt, Koch- und Ernährungskurse zu leiten. An einem oder zwei

Abenden pro Monat vermittelte sie etwa 15 Personen die Grundprinzipien einer ausgewogenen Ernährung und unterstützte sie bei der Zubereitung von einfachen und doch abwechslungsreichen Gerichten. Diese Kurse wurden im Rahmen eines breiten Sozialarbeitsprojektes durchgeführt, das von Professor Knüsel der Universität Lausanne betreut und ausgewertet und von der Gesundheitsförderung Schweiz finanziert wurde.

Mit der Zeit bildete sich ein Vertrauensverhältnis zwischen den LARC-Gästen und

unserer Kollegin sowie zwischen den Ernährungsberaterinnen der Regiogruppe und den BetreuerInnen des LARC und besonders mit deren Leiterin Margrit Salzmann.

Die Förderung der Gesundheit und einer gesunden Ernährung für die Menschen, die nur schlecht mit den offiziellen Kampagnen und Aktionen der Gesundheitsförderung erreicht werden, lag uns immer am Herzen.

Diese Menschen leben oft in einer sozialen Isolation, haben (vielfach psychische) Gesundheitsprobleme oder kämpfen mit gravierenden finanziellen Schwierigkeiten. Für diese Menschen stellen die Wahl von gesunden Lebensmitteln und die Zubereitung von ausgewogenen Mahlzeiten ein nicht zu vernachlässigendes Problem dar.

Schmackhafte Gerichte für wenig Geld

Im Rahmen der Genusswoche beschlossen wir in Zusammenarbeit mit dem LARC, der Öffentlichkeit «Schmackhafte Gerichte für wenig Geld» vorzustellen. Mit den Erfahrungen von 2009 (zu viele und zu komplizierte Gerichte, zu viel Abfall) wählten wir das Thema «Wähe» und bereiteten Gemüsesewähren, Zwiebelgebäck, Poulet-Cakes und hausgemachten Sirup zu.

Alle Zutaten wurden bei lokalen AnbieterInnen gekauft: Mehl, Poulet, Käse, Quark und Gemüse kamen von ProduzentInnen aus dem Jura.

Das schränkte uns zwar ein Stück weit ein, aber wir konnten auch gut zeigen, dass man mit Produkten aus der Region und von lokalen AnbieterInnen schmackhafte Gerichte zu einem sehr niedrigen Preis zubereiten kann.

Die Gäste des LARC machten – unter Anleitung von Margrit Salzmann und den Ernährungsberaterinnen – mit Begeisterung bei der Zubereitung der Speisen mit. Der Essensverkauf fand am Samstag, 18. September, an einem Marktstand neben einem grossen Einkaufszentrum statt. Das Publikum war neugierig und interessiert, so dass alle Produkte problemlos verkauft werden konnten. Wir achteten darauf, Werbung für einfache, günstige und hygienisch einwandfreie Speisen zu machen,

deren Ernährungswert besonders für jene Personen geeignet ist, die zu häufig un ausgewogen essen. Deshalb legten wir den Schwerpunkt unserer Rezepte auf Protein, Gemüse und einen niedrigen Gehalt an Fett und Kohlenhydraten.

Der jurassische Gourmand hats eilig

Auch wenn die Öffentlichkeit die Speisen genoss, war sie leider nicht auf Erklärungen versessen. Wir hätten gerne ein wenig mehr über unsere Mission gesprochen, Rezepte empfohlen und Werbung für unsere Arbeit in der Gesundheitsförderung gemacht. Die Leute widmen aber den Samstag den Einkäufen und verweilen nicht länger vor einem Stand. Wir werden dieses Problem evaluieren und über Methoden nachdenken, wie man die Leute zu einem Schwatz motivieren kann.

Es geht weiter ...

Wir möchten mit der Sensibilisierung des prekarisierten und oft in Isolation lebenden Bevölkerungsteils für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung fortfahren. Die Förderung von frischen Lebensmitteln aus der Region, die einfach

zubereiten sind, scheint uns bei Personen besonders wichtig, die hauptsächlich – auf Dauer teure – Fertiggerichte mit viel Fett und Kohlenhydraten konsumieren.

Wir sehen die Genusswoche als Sprungbrett: Dank ihr können wir ein ambitionierteres Projekt angehen, das auf Langfristigkeit ausgelegt ist und Einfachheit als einen der Hauptpunkte beinhaltet. Den natürlichen Geschmack unserer Grundnahrungsmittel wieder geniessen zu können, ist auch ein Schritt hin zur Wertschätzung regionaler Produkte und zum vernünftigen und nachhaltigen Konsum.

Schliesslich möchten wir darauf hinweisen, dass wir sehr interessiert daran sind, Projekte von BerufskollegInnen kennenzulernen, die sich der Ernährung und der Gesundheit von prekarisierten Menschen befassen.

*Elisabeth Schaffner Hennet
Ernährungsberaterin
schaffnerhennet@bluewin.ch
www.reseau-diet.ch*

*Informationen über die Kurse:
Maryline Tièche, Moutier
tieche.nutrition@bluewin.ch*



Pietanze gustose e poco costose

La Settimana del Gusto delle dietiste giurassiane

Per il secondo anno consecutivo, il gruppo regionale del Giura si è impegnato in un'attività legata alla Settimana del Gusto. Così, abbiamo partecipato, insieme al LARC (luogo di accoglienza e di incontro della Caritas Jura), alla creazione, preparazione e valorizzazione delle pietanze proposte al pubblico sabato 18 settembre 2010.

Educazione alimentare al LARC

Il LARC è un luogo di vita e condivisione che ospita ogni giorno persone in situazioni di precarietà psichica, finanziaria o sociale. Animatori e volontari offrono ascolto e consigli. Propongono anche attività creative o legate alla salute. E' così che nell'arco di un anno, Maryline Tièche, dietista a Moutier, è stata incaricata di organizzare dei laboratori di cucina-alimentazione. Per una o due sere al mese, ha trasmesso a una quindicina di

persone i principi di base di un'alimentazione equilibrata e le ha assistite nella preparazione di pasti semplici e variati. Questi laboratori si inserivano in un ampio progetto di lavoro sociale, oggetto di valutazione da parte del Prof. Knüsel dell'Università di Losanna. Il finanziamento era garantito dalla Promozione Salute Svizzera. Si sono stretti legami di fiducia fra gli ospiti del LARC e la nostra collega nonché fra il gruppo regionale e i volontari del LARC, in particolare con la loro responsabile Margrit Salzmann.

Abbiamo sempre avuto a cuore la promozione della salute e di una sana alimentazione presso quelle persone che non hanno facile accesso alle campagne ufficiali o alle azioni di promozione della salute. Di frequente, queste persone vivono situazioni di isolamento sociale, la loro salute, spesso quella psichica, è compromessa o hanno gravi difficoltà finanziarie. Pertanto, la scelta degli alimenti o la preparazione di pasti equilibrati può rappresentare notevoli difficoltà.

Pietanze gustose poco costose

Nell'ambito della Settimana del Gusto, insieme al LARC, abbiamo voluto proporre al grande pubblico «pietanze gustose e poco costose». Forti dell'esperienza del 2009



Bild: Edouard Rieben, Fotograf, Biel

(troppe pietanze, troppe preparazioni e perdite), ci siamo rivolti al tema della «prossimità» e preparato torte ai legumi, tortillons alle cipolle, cake al pollo e sciropo della casa. Tutti gli ingredienti sono stati acquistati presso fornitori locali: farina, pollo, formaggio, sérac e legumi provenivano tutti da produttori giurassiani.

E' un vincolo ma anche una bella dimostrazione che rifornendosi presso i fornitori locali, con prodotti della regione, si possono preparare piatti eccellenti ad un costo molto contenuto.

Gli ospiti del LARC, sotto la guida di Margrit Salzmänn e delle dietiste, hanno partecipato con entusiasmo alla realizzazione delle ricette. La vendita si è svolta sabato 18 settembre in uno stand ubicato presso una grande insegna commerciale. Il pubblico ha rapidamente risposto e tutta la merce è stata agevolmente smaltita. Siamo state attente a promuovere preparazioni semplici, a buon mercato, igienicamente ineccepibili e il cui apporto nutrizionale fosse particolarmente idoneo a persone che consumano troppo spesso pasti squilibrati. Ci

siamo concentrate sulle proteine, i legumi e il basso contenuto di grassi e zuccheri nelle ricette.

Il giurassiano goloso ha fretta

Se il pubblico ha golosamente gustato le pietanze, non si è però dimostrato altrettanto goloso di spiegazioni. Avremmo voluto parlare un po' di più del nostro programma, consigliare sulle ricette e promuovere il nostro lavoro di promozione della salute. Il sabato mattina è dedicato agli acquisti e la gente non si sofferma veramente davanti a uno stand. Questo problema sarà oggetto di valutazione e rifletteremo su quale sia il modo migliore per attrarre la curiosità del pubblico.

Perché c'è sempre un seguito

Intendiamo proseguire questo lavoro di sensibilizzazione verso un'alimentazione sana e variata presso una popolazione che vive in condizioni precarie e troppo spesso isolata. La promozione di alimenti freschi, di prossimità, semplici da preparare, ci

sembra essenziale per persone che mangiano essenzialmente pietanze industriali, ricche di grassi e zuccheri e che, alla fine, risultano costose. La Settimana del Gusto è un trampolino di lancio che permette di avviare un progetto più ambizioso per il lungo termine e la cui parola chiave è semplicità. Imparare nuovamente ad assaporare il gusto naturale dei nostri alimenti di base è anche una pratica di valorizzazione dei prodotti locali e di consumo responsabile rispetto allo sviluppo sostenibile. Segnaliamo, infine, che siamo molto interessate a conoscere progetti e azioni di nostri colleghi volti all'alimentazione e alla salute delle persone in situazione di precarietà.

Elisabeth Schaffner Hennet
Dietista
schaffnerhennet@bluewin.ch
www.reseau-diet.ch

Informazioni sui laboratori
Maryline Tièche, Moutier
tieche.nutrition@bluewin.ch

Faire des économies d'impôts et optimiser la prévoyance en 2010

En 2010, les salariés peuvent verser un montant maximal de CHF 6566.– et les indépendants jusqu'à concurrence de CHF 32832.– (mais au maximum 20% de leur revenu soumis à l'AVS) sur leur troisième pilier.

Si vous n'avez pas encore investi le montant maximal dans votre police de prévoyance liée ou dans votre compte de prévoyance 3a, vous pouvez effectuer encore d'autres versements jusqu'à la fin d'année.

Un versement supplémentaire vous permet de réduire votre revenu imposable tandis que votre capital d'épargne augmentera encore plus rapidement.

Exemple d'économies d'impôts:

Versement supplémentaire de CHF 1000.–
Taux marginal Économie Prime nette d'imposition

20%	CHF 200.–	CHF 800.–
25%	CHF 250.–	CHF 750.–



Les collaborateurs de la VCW Versicherungs-Treuhand AG (le partenaire d'assurance de sermed) sont volontiers à votre disposition au numéro de téléphone 0848 848 810.

Steuern sparen und Vorsorge optimieren im 2010



Im Jahr 2010 können Angestellte bis zu einem Maximalbeitrag von CHF 6566.– und Selbständigerwerbende bis zu einem Betrag von CHF 32 832 (jedoch max. 20 % des AHV-Erwerbseinkommens) in ihre dritte Säule einzahlen. Falls Sie den Maximalbeitrag noch nicht in Ihre gebundene Vorsorgepolice oder Ihr Vorsorge-3a-Konto einbezahlt haben, können Sie noch bis Ende Jahr weitere Einzahlungen vornehmen.

Durch eine zusätzliche Einzahlung nimmt Ihr steuerbares Einkommen ab und Ihr Sparkapital wächst noch schneller.

Beispiel Steuerersparnis:

Zusätzliche Einzahlung von CHF 1000.–		
<i>Grenzsteuersatz</i>	<i>Ersparnis</i>	<i>Netto Prämie</i>
20 %	CHF 200.–	CHF 800.–
25 %	CHF 250.–	CHF 750.–

Die Mitarbeiter der VCW Versicherungs-Treuhand AG (Versicherungspartner von sermed) stehen Ihnen unter Telefon 0848 848 810 gerne zur Verfügung.

DAS SCHWEIZER ALLERGIE-LABEL

Personen mit Allergien und Intoleranzen stehen im Alltag laufend vor ganz besonderen Herausforderungen. Sie müssen um jeden Preis den Kontakt mit den Inhaltsstoffen meiden, auf die sie reagieren, seien das Gluten in Backwaren oder Duftstoffe in Kosmetika. Um diese Herausforderung optimal bewältigen zu können, sind Betroffene auf speziell für sie geeignete Produkte wie Lebensmittel und Kosmetika angewiesen. Sie benötigen aber auch eine taugliche Orientierungshilfe, die ihnen den Weg zu diesen Produkten weist. Genau dabei bietet das Schweizer Allergie-Label grosse Unterstützung.

Das Schweizer Allergie-Label zeichnet Produkte aus, die für Menschen mit Allergien und anderen Unverträglichkeiten besonders geeignet sind. Die Produkte selbst und deren Herstellungsprozess werden nach strengen Kriterien überprüft und kontrolliert und erfüllen damit die erhöhten Ansprüche von Personen, die unter Allergien oder Intoleranzen leiden. Führende Ärztinnen und Ärzte entscheiden, ob die Produkte für Menschen mit Intoleranzen und Allergien geeignet sind. Eine externe Prüfungsstelle kontrolliert den Herstellungsprozess und stellt sicher, dass alle Vorgaben unserer Reglemente eingehalten werden.

Wenn Sie also unser Allergie-Label auf einem Produkt sehen, können Sie darauf vertrauen dass

- das Produkt für Personen, die unter der auf der Verpackung angegebenen Allergie oder Intoleranz leiden, besonders geeignet ist
- das Produkt bis zu 20x strengere Anforderungen erfüllt, als gesetzlich vorgeschrieben und damit wesentlich sicherer ist als herkömmliche Produkte
- das Produkt wenn nötig mit zusätzlichen wichtigen Informationen versehen ist - zum Beispiel bis zu welchem analytischen Grenzwert die Allergenfreiheit garantiert werden kann.

Weitere Produkte und mehr Informationen zu den geprüften und zertifizierten Produkten finden sie auf www.service-allergie-suisse.ch

Service Allergie Suisse SA
Scheibenstrasse 20 - 3014 Bern
Tel. 031 359 90 09



Die SVDE-Geschäftsstelle bleibt vom 20. Dezember 2010 bis am 08. Januar 2011 geschlossen. Gerne kümmern wir uns ab dem 10. Januar 2011 wieder um Ihre Anliegen. Wir danken Ihnen für das Verständnis.
*Herzliche Grüsse
Ihre Geschäftsstelle*

Le secrétariat ASDD sera fermé du 20 décembre 2010 au 08 janvier 2011. C'est avec plaisir que nous nous occuperons à nouveau de vos demandes à partir du 10 janvier 2011. Nous vous remercions de votre compréhension.
*Cordialement
Votre secrétariat*

La segreteria ASDD rimarrà chiusa dal 20 dicembre 2010 al 08 gennaio 2011. E' con piacere che a partire dal 10 gennaio 2011 ci prenderemo di nuovo cura delle vostre richieste. Ringraziamo per la vostra comprensione.
*Cordialmente
La vostra segreteria*

Tel. 031 313 88 70, www.svde-asdd.ch

www.pflegesearch.ch: Das erste Portal für die Pflege geht online

Die Suche nach Informationen, Anbietern und Dienstleistungen ist für Pflegebetroffene und deren Angehörige oft nicht einfach und mit einem grossen Zeitaufwand verbunden. Mit www.pflegesearch.ch geht eine Plattform online, die Informationen rund um das Thema Pflege übersichtlich strukturiert und per Mausklick verfügbar macht.

Wer Informationen und Dienstleistungen im Pflegebereich sucht, braucht Zeit und Geduld. Bis jetzt gab es keine Möglichkeit, Informationen rund um das Thema Pflege in gebündelter und übersichtlich strukturierter Form von einer einzigen Informationsquelle zu beziehen. Die Plattform pfle-

gesearch.ch setzt da an, wo Pflegewissen einfach und schnell verfügbar sein soll. [pflegesearch.ch](http://www.pflegesearch.ch) zeigt das komplexe Thema Pflege in seiner ganzen Bandbreite auf und liefert neben Fakten, Zahlen und erläuternden Texten einen Überblick über Leistungen, Angebote und Mittel. Hat man ein passendes Angebot gefunden, kann dieses mit weiteren Leistungen ergänzt und zu einem individuellen Leistungspaket geschnürt werden. Vom Besuchsdienst über den Mahlzeitenservice bis hin zum Ferienangebot.

Die Plattform [pflegesearch.ch](http://www.pflegesearch.ch) macht den Zugang zum umfassenden Wissensbereich der Pflege einfach und erleichtert Betroffenen sowie betreuenden Personen die Suche nach passenden Leistungen. Die integrierte Suchfunktion ermöglicht zudem

das schnelle Auffinden von Pflegeangeboten in der jeweiligen Region. Erstmals sind damit Informationen über die derzeitige Pflegelandschaft unter einer einzigen Adresse abrufbar. [pflegesearch.ch](http://www.pflegesearch.ch) zielt auf die Förderung der Selbstkompetenz von Pflegebetroffenen ab. Sie sollen Ressourcen erkennen, vergleichen und gezielt einsetzen können. Die Plattform wird laufend ausgebaut, weiterentwickelt und den aktuellen Gegebenheiten angepasst.

Das Portal www.pflegesearch.ch ist die Informationsstelle für Leistungen im Bereich Pflege in der Schweiz. [pflegesearch.ch](http://www.pflegesearch.ch) ist ein selbstfinanzierter Verein, der im März 2010 gegründet wurde. Die Aktivitäten von www.pflegesearch.ch konzentrieren sich vorerst auf den Bedarf in der Deutschschweiz. Weitere Regionen sollen folgen.

Die Interessengemeinschaft Histamin-Intoleranz stellt sich vor

Seit bald einem Jahr engagiert sich die **Schweizerische Interessengemeinschaft Histamin-Intoleranz (SIGHI)** für folgende Ziele:

- Informationen und Erfahrungen zum Thema Histamin-Intoleranz sammeln
- Den aktuellen Wissensstand übersichtlich und allgemein verständlich aufbereiten
- Öffentlichkeitsarbeit betreiben, um den Bekanntheitsgrad der Krankheit zu steigern

- Erfahrungsaustausch unter Betroffenen und zwischen Betroffenen und Fachpersonen fördern, Kontakte vermitteln
- Interessen der Betroffenen vertreten

Kennen Sie eine kompliziertere Unverträglichkeit als die Histamin-Intoleranz? Die umfassende Schulung der Betroffenen in der knappen Zeit ist eine Herausforderung für jede Ernährungsberaterin. Dass sie oft in Kombination mit anderen Unverträglichkeiten und Allergien auftritt, erschwert die Sache zusätzlich. Die Website der SIGHI, www.histaminintoleranz.ch, informiert umfassend über diese noch kaum

bekannte Krankheit. Sie kann von Fachpersonen unterstützend als laufend aktualisierte Wissenssammlung genutzt werden. Betroffene können direkt an die Website verwiesen werden (Zeitersparnis) und finden dort u.a.:

- Pathomechanismus und Therapiemöglichkeiten
- Lebensmittellisten
- Produktverträglichkeits-Datenbank
- Liste unverträglicher Medikamente



- Tipps und Tricks für Betroffene
- Adressen von Selbsthilfegruppen
- Weblinks, Fachliteratur, Bücherliste

Die SIGHI versteht sich nicht als reine Patientenorganisation, sondern steht allen am Thema Interessierten offen. Insbesondere medizinische Fachpersonen sind eingeladen, die Informationssammlung nicht nur zu nutzen, sondern dieses Arbeitsmittel selber mitzugestalten und den eigenen Anforderungen und Bedürfnissen anzupassen. Alle Anregungen, Ergänzungs- und Korrekturvorschläge sind willkommen. Sehr gerne würde die SIGHI auch eine am Thema interessierte Ernährungsberaterin in den Fachbeirat aufnehmen.

La Communauté d'intérêts Intolérance à l'histamine se présente

Voici bientôt un an que la Communauté suisse d'intérêts Intolérance à l'histamine (**Schweizerische Interessengemeinschaft Histamin-Intoleranz SIGHI**) se mobilise en Suisse alémanique pour la réalisation des objectifs suivants:

- recueillir des informations et des expériences sur le thème de l'intolérance à l'histamine;
- faire le point sur l'état actuel des connaissances de manière transparente et compréhensible pour tous;
- développer les relations publiques afin de mieux faire connaître la maladie;
- promouvoir les échanges d'expériences entre les intéressés, de même qu'entre les intéressés et les professionnels, et jouer le rôle d'intermédiaire pour favoriser les contacts;
- représenter les intérêts des personnes souffrant d'intolérance à l'histamine.

Connaissez-vous une intolérance plus difficile à gérer que celle à l'histamine? Dispenser en peu de temps une formation complète aux personnes atteintes relève du défi pour chaque diététicien-ne. La situation est en outre aggravée par le fait que cette intolérance survient souvent en combinaison avec d'autres intolérances et allergies. Le site Internet de la Communauté

d'intérêts SIGHI, **www.histaminintoleranz.ch** (en allemand), donne des informations complètes sur cette maladie encore à peine connue. Les professionnels peuvent s'en servir comme d'une aide pour mettre à jour en permanence leurs connaissances. Dans le souci de gagner du temps, il ne faut pas hésiter à proposer aux personnes souffrant d'intolérance à l'histamine et à leurs proches de consulter directement ce site, où ils trouveront entre autres des informations concernant:

- le pathomécanisme et les possibilités de thérapie;
- des listes d'aliments;
- une base de données sur le degré de tolérance des produits;
- une liste de médicaments incompatibles;
- des astuces et conseils à l'attention des personnes malades et de leurs proches;
- des adresses de groupes d'entraide;
- des liens Internet, ouvrages spécialisés, liste de livres.

La Communauté d'intérêts SIGHI ne se considère pas comme une simple organisation de patients, elle est ouverte à toutes les personnes intéressées par le sujet. Les professionnels de la santé notamment sont non seulement invités à se servir des informations rassemblées sur le site, mais aussi à participer eux-mêmes à l'élaboration de cet outil de travail, de même qu'à l'adapter à leurs propres besoins et exigences. Leurs suggestions, propositions d'ajouts et de corrections sont toutes bienvenues. De plus, la Communauté d'intérêts SIGHI serait volontiers disposée à accueillir dans son comité consultatif une diététicienne intéressée par le thème.

Presentazione dell'associazione svizzera per l'intolleranza alla istamina

Da quasi un anno, l'**associazione svizzera per l'intolleranza all'istamina (SIGHI)** s'impegna per raggiungere i seguenti obiettivi:

- Raccogliere informazioni ed esperienze riguardo al tema dell'intolleranza all'istamina.
- Elaborare il sapere attuale in modo facilmente comprensibile.

- Migliorare l'informazione per permettere una divulgazione sociale.
- Scambio di esperienze tra le persone interessate e con i professionisti del settore per migliorare i contatti tra i vari gruppi.
- Rappresentazione degli interessi delle persone colpite.

Domanda a un paziente soggetto a intolleranza: «È in grado di identificare le possibili cause di un aumento dell'intolleranza all'istamina dovuto a un atteggiamento che fa parte delle Sue abitudini quotidiane?» Le dietiste si trovano di fronte alla difficile sfida di consentire alle persone interessate da questa patologia di avere una rapida e ampia formazione per una condotta ottimale. Spesso la concomitanza di altre intolleranze e allergie contribuisce a rendere la situazione ancora più complessa.

La pagina Web della SIGHI, **www.histaminintoleranz.ch**, informa in modo esauritivo su questa malattia purtroppo ancora poco conosciuta. Può essere consultato da professionisti per trovare sapere sempre attuale. Tramite questo sito è possibile fornire molte utili informazioni alle persone interessate indirizzandole direttamente alla pagina Web (con notevole risparmio di tempo) dove è possibile trovare tra i vari argomenti:

- Patomeccanismo e possibili cure
- Liste di alimenti
- Banca dati di prodotti in funzione della tolleranza
- Elenco dei medicinali poco tollerati
- Consigli e trucchi per persone colpite
- Indirizzi per gruppi di auto aiuto
- Link nel Web, letteratura specifica, lista di libri

La SIGHI non è soltanto un'organizzazione di pazienti ma è aperta a tutti gli interessati. In modo particolare i professionisti nell'ambito medico sono invitati ad approfittare delle informazioni presenti collaborando con questo mezzo di lavoro per adattarlo alle proprie esigenze. Sono graditi, infatti, tutte le proposte per completare e correggere il sito Web. Alla SIGHI accoglieremmo volentieri, nel comitato consultivo, una dietista interessata al tema.

Nutrimedis SA informe über das glutenfreie Produktesortiment der Migros

Im Frühling 2004 führte Nutricia SA mit Migros als Partner schweizweit als erste Firma in Grossverteilern glutenfreie Produkte unter dem Markennamen «Glutafin» ein. 2006 übertrug Nutricia SA ihre Aktivitäten der Firma Nutrimedis SA. Der Hersteller der Produktlinie «Glutafin» gab 2007 bekannt, den Verteilkanal über die Migros nicht mehr nutzen zu wollen, da er diese Produkte ausschliesslich über die Spezialgeschäfte vertreiben wird. Gleichzeitig informierte Migros, dass sie glutenfreie Produkte als Eigenmarke, versehen mit dem Qualitätslabel «aha!» vom Schweizerischen Zentrum für Allergie, Haut und Asthma, anbieten will. Als anerkannter Ansprechpartner der Migros und Spezialist für diätetische Lebensmittel war Nutrimedis SA bestrebt, die geeignetsten Hersteller von glutenfreien Nahrungsmitteln zu finden. Es galt, ein glutenfreies Produktesortiment zusammenzustellen, welches ebenso vielfältig und qualitativ

hochstehend ist wie das der Glutafinprodukte. Im Laufe des Jahres 2009 verschwanden die Glutafinprodukte nach und nach aus den Regalen der Migrosfilialen, gleichzeitig wurden die neuen glutenfreien Produkte mit dem «aha!»-Label eingeführt. Eine «Allzweck»-Mehlmischung, welche nicht nur glutenfrei, sondern auch komplett weizenfrei ist, erschien neu. Weiter sind zwei Cakes (Schokolade und Zitrone), Crackers (aus dunklem Mehl), Biskuits mit Schokoladenstückchen («Choco Chip Cookies») und Teigwaren (Spaghetti und Penne) erhältlich. Vor kurzem wurden ein Knusperbrot (Crisp Bread) und eine neue Mehlmischung für Brot, welche glutenfreie Weizenstärke enthält, ins Sortiment aufgenommen. Die Produktpalette wird laufend überprüft und ergänzt. Das aktuelle Sortiment wird nächstens mit salzigen Snacks erweitert. Wir von der Firma Nutrimedis sind nicht mehr direkt verantwortlich für das Marketing dieser Produktlinie.

Zudem sind wir nicht Zulieferer aller glutenfreien Produkte mit dem «aha!»-Label. Trotzdem spielt unsere Unternehmung als Partner und Berater der Migros, sowie als Importeur solcher Produkte, eine wichtige Rolle. Deshalb ist uns Ihre Meinung bezüglich der neu eingeführten Artikel sehr wichtig. Ihre Vorschläge zur Erweiterung des Produktesortiments nehmen wir sehr gerne entgegen. Wir werden Ihre Anregungen nach Möglichkeit, und in Absprache mit der Migros, berücksichtigen. Gerne können Sie unsere Rezepte mit den Mehlmischungen von «aha!» anfordern. Kontaktieren Sie uns! Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken der «aha!»-Produktlinie!

*Nutrimedis SA, 1630 Bulle
info@nutrimedis.ch*

*Sie finden auf unserer Internetseite:
www.nutrimedis.ch Links nach weiteren Informationen über die «aha!» Produkte.*

Information concernant les produits sans gluten distribués par Nutrimedis SA et Migros

Au printemps 2004, la maison Nutricia SA fut la première en Suisse à introduire des produits sans gluten, sous la marque «Glutafin» dans les supermarchés, en partenariat avec Migros. En 2006, les activités de Nutricia SA furent reprises par Nutrimedis SA. Dès 2007, le fournisseur des produits Glutafin a exprimé sa volonté de cesser la distribution de cette marque chez Migros, celle-ci étant normalement destinée au commerce spécialisé. Parallèlement, Migros a manifesté son désir d'offrir une gamme sans gluten sous sa propre marque et munie du label de qualité «aha!» attribué par le Service Allergie Suisse (Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme). En tant qu'interlocuteur apprécié de Migros et expert en nutrition spécialisée, Nutrimedis SA s'est alors efforcée de trouver les meilleurs fournisseurs et produits sans gluten pour Migros afin de reconstituer un assortiment aussi proche

que possible de la gamme Glutafin existante, par la variété et la qualité de ses produits. La gamme Glutafin a ainsi graduellement disparu des rayons Migros dès 2009 pour être remplacée par les nouveaux produits de la gamme «aha!». Une nouveau mélange universel type «farine» est apparu, non seulement exempt de gluten mais aussi de blé, deux cakes (choco et citron), des crackers à farine foncée, puis des biscuits aux pépites de chocolat et enfin les pâtes (spaghetti et penne). Plus récemment ont été lancés des galettes croustillantes (Crisp Bread), puis un nouveau mélange type farine plus spécialement destiné à la préparation de pain et contenant de l'amidon de blé dont le gluten a été extrait. La gamme est sans cesse revue et/ou complétée. Un élargissement dans le domaine des snacks salés est prévu prochainement. Chez Nutrimedis, nous ne sommes plus directement responsables

du marketing de cette gamme de produits. Nous ne fournissons d'ailleurs pas tous les produits de l'assortiment «aha!». Cependant, en tant qu'intermédiaires et importateurs des produits, nous avons un rôle important à jouer en tant que conseiller auprès de Migros. C'est très volontiers que nous recueillons vos réactions faces aux articles introduits, voire vos suggestions pour compléter l'assortiment. Nous en tiendrons compte dans toute la mesure du possible, en concertation avec Migros. Nous pouvons également vous faire parvenir des recettes, notamment avec les mélanges de farine aha!. N'hésitez pas à nous contacter! Nous vous souhaitons bien du plaisir avec la gamme aha!

*Nutrimedis SA, 1630 Bulle
info@nutrimedis.ch*

Vous trouverez sur le site www.nutrimedis.ch des liens vers les infos sur les produits aha!

Bekennen Sie Farbe beim Gemüse

Abteilung Nutrition, Unilever Schweiz GmbH

Früchte und Gemüse sind aufgrund ihres Gehalts an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und Nahrungsfasern wichtige Bestandteile unserer täglichen Ernährung. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) empfiehlt täglich 600 g Gemüse und Früchte in Form von «5 Portionen am Tag in verschiedenen Farben».

- **Suppen können sättigen und unsere Verdauung unterstützen:** Suppenverzehr kann sich positiv auf das Sättigungsgefühl auswirken (Mattes et al. 2005). Gemüsesuppen enthalten zudem wertvolle Nahrungsfasern (bis zu 3,7 g pro Portion à 250 ml).
- **Suppen helfen, den Gemüsebedarf zu decken:** Täglich eine Portion Suppe kann uns dabei unterstützen, die von der SGE empfohlene Menge von 600 g Früchten und Gemüse zu erreichen.
- **Suppen helfen zu entspannen:** Suppen bieten eine ideale Gelegenheit, sich zu entspannen und etwas für sein tägliches Wohlbefinden zu tun.
- **Suppen helfen, den Flüssigkeitsbedarf zu decken:** Suppen sind neben Wasser, ungesüssten Getränken, Kräuter- und Früchtetees gute Flüssigkeitslieferanten.
- **Suppen helfen, fit und in Form zu bleiben:** Wissenschaftliche Studien belegen, dass regelmässige Suppenesser (5–6 Sup-

pen pro Woche) einen niedrigeren BMI aufweisen als Personen, welche keine Suppe essen (Robinson et al. 2005, Gray et al. 2002, Bertrais et al. 2001). Die Gesamtenergiezufuhr von Suppenessern ist nachweislich kleiner als diejenige von Personen, die keine Suppe essen.

Weitere Informationen sowie einen Veggie Pocket Guide «Bekennen Sie Farbe beim Gemüse», welcher erklärt, warum Suppen wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung sein können, erhalten Sie kostenlos bei Unilever Schweiz, Nutrition, Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen, Info-Line 0848 84 17 71 (Normaltarif).



de potages (5 à 6 soupes par semaine) présentent un IMC inférieur à celui des non-consommateurs (Robinson et al. 2005, Gray et al. 2002, Bertrais et al. 2001). Il est par ailleurs prouvé que les apports totaux en calories sont moins importants chez les consommateurs de potages que chez les autres.

Pour obtenir de plus amples informations à ce sujet et recevoir gratuitement un Veggie Pocket Guide «Annoncez la couleur avec les légumes» expliquant pourquoi les soupes comptent parmi les piliers essentiels d'une alimentation saine et équilibrée, contactez Unilever Schweiz GmbH, Nutrition, Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen, InfoLine 0848 84 17 71 (tarif normal).

Annoncez la couleur avec les légumes

Nutrition, Unilever Schweiz GmbH

En raison de leur haute teneur en vitamines, en sels minéraux, en substances végétales secondaires et en fibres alimentaires, les fruits et les légumes occupent une place essentielle dans notre alimentation au quotidien. La Société Suisse de Nutrition (SSN) recommande de consommer 600 grammes de fruits et légumes par jour sous la forme de «cinq portions par jour de couleurs variées».

- **Les potages ont un excellent pouvoir de satiété et peuvent faciliter la digestion:** la consommation de potages influe positivement sur la sensation de satiété (Mattes et al. 2005). De plus, les potages de légumes sont riches en précieuses fibres alimentaires (jusqu'à 3,7 g par portion de 250 ml).
- **Les potages contribuent à couvrir les besoins quotidiens en légumes:** une portion de potage par jour nous aide à atteindre les apports quotidiens recommandés par la SSN de 600 grammes de fruits et de légumes.
- **Les potages contribuent à une sensation de détente:** les potages offrent une occasion idéale pour s'accorder un moment de répit et contribuer à son bien-être quotidien!
- **Les potages aident à couvrir les besoins en liquides:** tout comme l'eau, les boissons non sucrées ou les tisanes aux plantes et aux fruits, les potages sont de bonnes sources de liquides.
- **Les potages aident à garder la ligne et la forme:** diverses études scientifiques ont montré que les consommateurs réguliers

Für Genuss ohne Beschwerden

Ausreichend informiert zu sein, ist für Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen lebensnotwendig. Dank dem Allergie-Kennzeichnungssystem von Coop können auch Betroffene unbesorgt geniessen. Die Eigenmarke Free From bietet eine breite Auswahl an glutenfreien Getreide- und lactosefreien Milchprodukten. Das Free From-Sortiment wird zudem mit glutenfreien Markenprodukten von DS Food und Schär ergänzt. Erhältlich sind die Artikel in grösseren Coop-Verkaufsstellen und bei www.coopathome.ch.

Die Marke Free From steht für unbeschwertem Genuss. Das Free From-Sortiment umfasst über 50 Artikel: glutenfreie, lactosefreie sowie allergenfreie Produkte der Eigenmarke Free From sowie der Marken DS Food und Schär. Bei allen glutenfreien Produkten wird der Prolamingrenzwert von 10 mg pro 100 g Trockenmasse eingehalten, bei lactosefreien Artikeln der gesetzlich vorgeschriebene Grenzwert von 0,1% Restlactosegehalt.

Klares Kennzeichnungssystem

Hundertprozentige Transparenz und klare Produktinformationen sind für Betroffene lebensnotwendig. Deshalb gibt es das Coop-Kennzeichnungssystem. Auf den Free From-Produkten helfen farbige Balken bei der Orientierung: Der orange Balken bedeutet, dass das Produkt glutenfrei

ist, der blaue Balken steht für lactosefrei und der gelbe Balken deklariert andere mögliche allergene Inhaltsstoffe. Für Allergiker bietet das ganze Food-Sortiment von Coop mehr Sicherheit mit dem gut sichtbaren Allergie-Hinweis. Auf allen Coop-Produkten werden die allergenen Zutaten unter dem Stichwort «i Allergie» separat in einem grünen Kasten aufgeführt. Deklarieren werden die gesetzlich festgelegten neunzehn am häufigsten auftretenden allergenen Substanzen.

Free From, Schär und DS Food: ein breites Sortiment

Zöliakie-Betroffene finden bei Coop diverse glutenfreie Brotvarianten von Schär und Free From sowie glutenfreie Mehle von Schär. Aufwändigere Menüs lassen sich mit glutenfreien Grundzutaten wie



etwa der Bratensauce von Free From unkompliziert zubereiten. Muss es mal schneller gehen, gibt es bei Coop die glutenfreie Tiefkühlpizza oder Tortellini von DS Food. Wer eine Lactose-Unverträglichkeit hat, muss dank Free From nicht auf Milchprodukte verzichten, sondern findet von Mozzarella, Butter und Frischkäse über Rahm, Milch und Joghurts ein breites lactosefreies Angebot. Für süsse Naschereien eignen sich besonders die lactosefreie Free From-Schokolade «Concacao» oder die Cornets von DS Food.

Online informieren und direkt bestellen

Die gesamte Produktpalette von Free From kann über den Online-Dienst von Coop www.coop.ch/freefromshop bestellt werden. Weitere Informationen zu Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten sowie eine Übersicht über das gesamte Free From-Sortiment findet man unter www.coop.ch/freefrom. Hier kann auch der Newsletter mit Neuigkeiten zum Thema Allergie und Unverträglichkeit abonniert werden. Auf der Website gibt es zudem monatlich ein glutenfreies Rezept zum Nachkochen. Weitere gluten- oder lactosefreie Rezepte sind in der Rezeptdatenbank auf www.coop.ch/rezepte unter dem Suchbegriff «glutenfrei» oder «lactosefrei» zu finden.

Korrespondenzadresse:

Anna Späh, Dipl. Lm.-Ing. ETH
Coop Fachstelle Ernährung
Thiersteinallee 14, 4002 Basel

Das gesamte Sortiment ist bei www.coop.ch/freefromshop erhältlich.



Les troubles du comportement alimentaire en consultation diététique



Date et horaires

14 février 2011	09.00 – 12.00 13.30 – 17.00
15 février 2011	09.00 – 12.00

Lieu Lausanne

Intervenante Magali Volery, diététicienne diplômée et psychologue FSP

Public-cible Diététicien-ne-s, diplômé-e-s

Nombre de participants min. 8 / max. 15

Prix Membre ASDD Fr. 210.–
Non-membre Fr. 340.–

Délai d'inscription 12 janvier 2011

Contact HEdS-Genève
Formation continue
Rue des Caroubiers 25, 1227 Carouge
Tél: 022 388 34 60, Fax: 022 388 34 50
E-mail: fc.heds@hesge.ch ou directement
sur le site www.hesge.ch/heds

Cette formation s'adresse aux personnes qui s'intéressent à la prise en charge de patients présentant des troubles du comportement alimentaire, notamment associés à la surcharge pondérale et à l'obésité, mais aussi l'anorexie mentale et la boulimie.

Au programme depuis plusieurs années, le contenu évolue cependant, intégrant les dernières données cliniques et scientifiques sur le sujet. Des outils pratiques et concrets sont transmis afin d'optimiser les consultations et le suivi de ce type de patients.

Devenue désormais un classique et proposée sur une journée et demie, la formation se propose de consacrer une demi-journée pour chacun des trois principaux troubles du comportement alimentaire reconnus aujourd'hui, à savoir l'hyperphagie boulimique, la boulimie et l'anorexie mentale.

Objectifs

- Définir les TCA: hyperphagie boulimique, compulsions, boulimie, anorexie.
- Dépister les troubles du comportement alimentaire.
- Mener un entretien d'évaluation du comportement alimentaire.
- Faire passer des auto-questionnaires (BITE, BDI, STAI).
- Communiquer au patient son diagnostic TCA.
- Utiliser le carnet alimentaire.
- Traiter la restriction cognitive.
- Respecter la faim, l'appétit et la satiété.
- Rechercher les déclencheurs de crises alimentaires.
- Gérer les émotions en lien avec les crises alimentaires.
- Remanger des aliments interdits.
- Retrouver le contrôle de son comportement alimentaire.
- Identifier les limites de la prise en charge.
- Orienter un patient vers un suivi psychothérapeutique.

Le formulaire d'inscription se trouve sur le site de la HEdS (www.hesge.ch/heds) et de l'ASDD (www.asdd.ch).

Textures modifiées: Pour qui, pourquoi et comment?



Date et horaires

24 mars 2011 9.00 – 17.00

Lieu

Genève

Intervenant-e-s

Médecin dentiste, Médecin ORL, Diététicien-ne-s, diplômé-e-s, Cuisinier-ère

Public-cible

Diététicien-ne-s, diplômé-e-s, Cuisinier-ère-s, en diététique

Nombre de participants min. 12 / max. 16

Prix

Membre ASDD Fr. 190.– (y compris le repas de midi et les aliments en lien avec la préparation culinaire adaptée)

Non-membre ASDD Fr. 220.– (y compris le repas de midi et les aliments en lien avec la préparation culinaire adaptée)

Délai d'inscription 31 janvier 2011

Contact

HEDS-Genève
Formation continue
Rue des Caroubiers 25, 1227 Carouge
Tél: 022 388 34 60, Fax: 022 388 34 50
E-mail: fc.heds@hesge.ch ou directement sur le site www.hesge.ch/heds

Les expert-e-s s'accordent à dire que la lutte contre la dénutrition doit être menée en interdisciplinarité. Les cuisiniers-ères en diététique et les diététicien-ne-s sont en première ligne et leur collaboration est essentielle.

La modification des textures est fréquente en milieu de soins et nécessite un savoir faire pour permettre au patient d'apprécier son repas et de couvrir ses besoins. Ensemble, la-le diététicien-ne et la-le cuisinier-ère en diététique doivent faire face à ce défi quotidiennement.

Objectifs

Renforcer les connaissances théoriques dans le domaine des textures modifiées et des enrichissements et de permettre les échanges d'expertise et d'expérience autour d'une situation pratique traitée en interdisciplinarité.

L'inscription a lieu par binôme (diététicien-ne et cuisinier-ère en diététique). Avant le cours, chaque binôme devra adapter un menu normal proposé par les organisateurs.

Contenus

Matinée: Apports théoriques différenciés par groupe professionnel
Physiologie et physiopathologie de la déglutition et de la mastication.

Présentation des produits actuels d'épaississement et d'enrichissement.

Après-midi: Mise en pratique

Réalisation du repas adapté selon vos propres propositions.

Présentation des réalisations, discussions, échanges, dégustations.

Démonstration par un-e cuisinier-ère innovant-e: nouvelles méthodes, nouvelles techniques. Discussion et dégustation.

Le formulaire d'inscription se trouve sur le site de la HEDS (www.hesge.ch/heds) et de l'ASDD (www.asdd.ch).

Gastroentérologie: analyse de pratiques

Prise en charge de patients souffrant d'une pathologie liée au tube digestif



Date et horaires

10 mai 2011 9.00 – 16.30

Lieu

Lausanne

Intervenant-e-s

Un-e à deux diététicienne-s diplômé-e-s spécialiste-s du domaine, un médecin gastroentérologue ou un médecin nutritionniste.

Public-cible

Diététicien-ne-s, diplômé-e-s

Nombre de participants min. 10 / max. 12

Prix

Membre ASDD Fr. 150.–
Non-membre Fr. 220.–

Délai d'inscription 25 février 2011

Contact

HEdS-Genève
Formation continue
Rue des Caroubiers 25, 1227 Carouge
Tél: 022 388 34 60, Fax: 022 388 34 50
E-mail: fc.heds@hesge.ch ou directement
sur le site www.hesge.ch/heds

La supervision clinique de type «analyse de pratiques» cherche à apporter de l'aide aux professionnel-le-s dans le but d'améliorer la performance de leurs actions «sur le terrain» et leur permettre de poursuivre le développement de leur pratique.

L'analyse de pratiques s'appuie sur une relation de réciprocité entre le superviseur et le-la praticien-ne qui travaillent ensemble comme collaborateurs-trices.

Les participant-e-s de cette journée auront la tâche de préparer et d'envoyer aux organisateurs un cas de patient sur un support didactique (fichier Powerpoint ou autre). Cette présentation est une condition à la participation de la journée.

Objectifs

- Optimiser les connaissances et compétences cliniques indispensables à la prise en charge de patients souffrant de maladies digestives, avec traitement chirurgical ou non.
- Développer un esprit critique et une argumentation scientifique.
- Acquérir des notions théoriques supplémentaires dans le domaine de la gastroentérologie.

Contenus

- Présentations de situations vécues par les participants autour des maladies digestives. Ces présentations permettront aux participants d'exercer leur capacité à l'investigation diagnostique, d'émettre des hypothèses, de réfléchir sur l'organisation des soins nutritionnels périopératoires éventuels et de l'organisation à domicile (support nutritionnel et conseils).
- Présentations de cas de patients animées par les intervenant-e-s. Cette présentation permettra aux participant-e-s de compléter leurs connaissances et de les mobiliser afin de répondre aux problématiques des présentations de cas pratiques.

Le formulaire d'inscription se trouve sur le site de la HEdS (www.hesge.ch/heds) et de l'ASDD (www.asdd.ch).

Lecture critique d'articles scientifiques: Le journal club vient à vous!



Le nombre de points ASDD sera attribué en fonction de la durée de la formation.

Date et horaires	2 périodes à 1 journée, selon demande Date à définir selon organisation possible
Lieu	Au choix des demandeurs (organisation du lieu à charge des demandeurs)
Intervenant-e-s	Un membre du groupe REDI de l'ASDD
Public-cible	Diététicien-ne-s, diplômé-e-s
Nombre de participants	Idéalement 6 à 12 personnes
Prix	A définir selon demande. Les membres ASDD bénéficient d'un tarif préférentiel.
Délai d'inscription	Tout au long de l'année mais prévoir au minimum 2 mois de délai.
Contact	fc heds@hesge.ch

Le formulaire d'inscription se trouve sur le site de la HEdS (www.hesge.ch/heds) et de l'ASDD (www.asdd.ch).

La lecture de textes professionnels fait partie de la formation continue des diététicien-ne-s diplômé-e-s. Aujourd'hui, les professionnels de santé se retrouvent devant un nombre croissant d'informations et doivent aiguïser leurs compétences de lecture critique. Le journal club, ou la discussion critique d'un article scientifique pertinent pour son domaine d'activité, est un outil essentiel de partage et d'acquisition de nouvelles connaissances. Il permet le développement réfléchi et construit des pratiques «Evidence-based».

Objectifs

Cette formation est née du constat que de nombreux groupes professionnels (services diététiques, groupes spécialisés, groupes d'intérêt, groupes régionaux, cabinets ...) souhaiteraient mettre en place un journal club structuré mais ne s'en sentent pas l'expertise ou n'ont pas le temps de l'organiser.

Le groupe spécialisé en recherche de l'ASDD (REDI) se propose de vous soutenir dans cette démarche et de vous accompagner dans une telle organisation.

Contenus

- Programme «à la carte» selon vos besoins.
- Sélection d'un article d'intérêt, en collaboration avec les demandeurs.
- Présentation d'apports théoriques: présentation des méthodes de recherche, des types d'études les plus souvent rencontrés et d'outils pour la lecture critique.
- Animation d'un Journal Club ou d'une série de Journal Club.
- Toute activité en lien qui présente un intérêt dans le cadre de la lecture critique.

Agenda

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
01.01.2010–31.12.2020	online	Grundlage professionelle Kommunikation NLP Kurs 1: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung. Zur Implementierung in die Arbeit im Alltag werden ergänzende Kurstage angeboten (ab Herbst 2010)	http://m2p.ch/index.php?id=43	2
01.01.2010–31.12.2020	online	Professionelle Veränderungsarbeit mit NLP Kurs 2: Dieser Kurs kann online absolviert werden. Ein Kursbeginn ist jederzeit möglich. Internetanschluss ist Bedingung. Zur Implementierung in die Arbeit im Alltag werden ergänzende Kurstage angeboten (ab Herbst 2010)	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
22.01.2010–28.05.2011	Genève	Certificate of Advanced Studies CAS 2010–2011 Obésité: de la prévention au traitement	www.heds-ge.ch/fc/cas/CAS-obesite.pdf www.heds-ge.ch/fc/cas/Bul-inscrCAS-OBttt.pdf	–
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
23.09.2010–05.11.2010	Zürich	Gesprächsführung in der Behandlung von Übergewicht Schweizerischer Fachverband Adipositas im Kindes- und Jugendalter	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?treeID=13	6
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
15.10.2010–18.06.2011	Wien (A)	Diplom-Lehrgang Ernährungskommunikation eatconsult	http://www.eatconsult.at/index.php?seite=72	–
19.10.2010–03.11.2010	Zürich	Intensivkurs: Arbeitsrecht Gesundheitswesen kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.kaps.ch	12
28.10.2010	St. Gallen	Symposium am Kantonsspital St. Gallen: Schluckstörungen und Mangelernährung, wo stehen wir heute? Fresenius Kabi (Schweiz) AG	http://www.fresenius.ch/de/seminar-kabi?catid=2	1
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/fachkurse.html	2
01.11.2010–07.12.2010	Schaffhausen	Teamarbeit erfolgreich lenken und gestalten leisebach + stettler Organisationsberatung,	http://www.leiste.ch/html/A4-Flyer_Teamarbeit.pdf	6
02.11.2010–18.12.2010	Bern	Fachkurs «Vertiefung in Ernährung und Diätetik» (NTE) Berner Fachhochschule Gesundheit	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/nachtraeglicher_titelerwerb_nte.html	–
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?treeID=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	Die Gestaltung der Berater-Klient-Beziehung in der Ernährungsberatung Berner Fachhochschule Gesundheit (jeweils 14.00–18.00h Uhr)	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkurse.html	2
11.11.2010–16.12.2010	Bern	Steigerung der Beratungskompetenz Berner Fachhochschule Gesundheit (jeweils 14.00–18.00h Uhr)	http://gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/angebote_nach_abschluss/tabs/fachkurse.html	2
12.11.2010	Zürich	Tagung: Krankheit, Unfall, Schwangerschaft, Mutterschaft, Invalidität – Lohnzahlungspflichten, Versicherungsleistungen, Absenzenmanagement kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.kaps.ch	2
04.11.2010	CHUV – Lausanne	SSNC – Cours de certificat en nutrition clinique. La nutrithérapie en soins intensifs: quoi de neuf en 10 ans?	http://www.soins-intensifs.chuv.ch	1

WEITERBILDUNG FORMATION CONTINUE FORMAZIONE CONTINUA

Datum	Ort	Veranstaltung	Auskunft	SVDE-Punkte
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?treeID=544	6
16.11.2010	Zürich	Workshop: Haftpflichtrecht bei Behandlungsfehlern und Patientengeheimnis kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.kaps.ch	2
17.11.2010–20.11.2010	Bruxelles (B)	20th ECOG CONGRESS	http://www.cede-nutrition.org/site.html	8
18.11.2010–21.11.2010	Milano (I)	Congresso MILANOPEDIATRIA 2010 Nutrizione Genetica Ambiente per l'educazione alla salute	http://www.milanopediatria.it/	7
19.11.2010	Zürich	Workshop: Einsatzpläne im Spital kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.kaps.ch	2
19.11.2010–20.11.2010	Bern	Mehr Kompetenz und Sicherheit in der Beratung Betroffener mit «Unverträglichkeiten» <i>aha!</i> Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma	http://www.ahaswiss.ch/dienstleistungen/schulungen-und-kurse/zwei-tages-praxisseminar-fuer-ernaehrungsberaterinnen	4
22.11.2010–23.11.2010	Genève	L'entretien motivationnel (EM) Perfectionnement (niveau 2)	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	4
25.11.2010	Zürich	Diabetes Update SVDE ASDD	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?treeID=9	2
25.11.2010	Yverdon-les-Bains	Symposium Fresenius Kabi Traitements oncologiques: acquisitions récentes influençant le soin nutritionnel au quotidien	www.fresenius.ch	2
25.11.2010	Zürich	Workshop: Einsatzpläne im Heim kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?treeID=9	2
25.11.2010	Lugano	Un cuore per la salute Tema: «Nel cuore della cultura della salute nella vita quotidiana»	http://www.maffeisnetwork.ch/	2
09.12.2010	Bern	Unspezifische Magen-Darm-Beschwerden Der Weg des Patienten von Pontius zu Pilatus [neu]	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkurse.html	2
07.01.2011–21.01.2011	Bern	Effektiver und intuitiver beraten mit Focusing [neu]	heike@hinsen oder www.hinsen.ch	4
19.01.2011	Olten	Energiedichte als praktisches Tool! Public Health Ernährung	http://www.svde-asdd.ch/de/index.cfm?fileGroupID=2&thisCode=library200&thisApp=library200&library200=dsp_popupFile&bgColor=DoD0C8&fileName=/jmmuffin/upload/Ausschreibung_Energiedichte_2011.pdf	2
04.02.2011–06.02.2011	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?treeID=544	3
03.03.2011–18.03.2011	Zürich	Intensivkurs: Arbeitsrecht Gesundheitswesen kaps (Kompetenzzentrum für Arbeitsrecht & Personal Schürer)	http://www.kaps.ch/	12
10.03.2011	Bern	Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie [neu] z. Ausschreibung	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkurse.html	2
11.03.2011–12.03.2011	Bern	Mehr Kompetenz und Sicherheit in der Beratung Betroffener mit «Unverträglichkeiten» <i>aha!</i> Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma	http://www.ahaswiss.ch/dienstleistungen/schulungen-und-kurse/zwei-tages-praxisseminar-fuer-ernaehrungsberaterinnen	4
17.03.2011–30.04.2011	Bern	Fachkurs «Vertiefung in Ernährung & Diätetik» (NTE)	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/nachtraeglicher_titelerwerb_nte.html	–
24.03.2011–01.04.2011	Zürich	Teamarbeit erfolgreich lenken und gestalten leisebach + stettler Organisationsberatung	http://www.leiste.ch	6
24.03.2011	Genève	Texture modifiée: pour qui, pourquoi et comment?	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	2
10.05.2011	Lausanne	Gastroentérologie Analyse de pratiques	http://www.svde-asdd.ch/fr/index.cfm?treeID=544	2
10.06.2011–11.06.2011	Bern	Küche als Labor Berner Fachhochschule Gesundheit	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkurse.html	4
18.06.2011	Bern	Hunger und Sättigung – Wie wird die Nahrungsaufnahme reguliert? Berner Fachhochschule Gesundheit	http://www.gesundheit.bfh.ch/de/weiterbildung/ernaehrung_und_diaetetik/tabs/fachkurse.html	2
20.07.2011–22.07.2011	Malaysia-Sarawak	Scientific Conference 2011 – «Bridging Gaps in Nutrition Care for the Community – A Multidisciplinary Approach» Malaysian Dietitians' Association (MDA)	http://www.dietitians.org.my/html/happenings_conferences.aspx	–
30.09.2011–01.10.2011	Bern	Mehr Kompetenz und Sicherheit in der Beratung Betroffener mit «Unverträglichkeiten» <i>aha!</i> Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma	http://www.ahaswiss.ch/dienstleistungen/schulungen-und-kurse/zwei-tages-praxisseminar-fuer-ernaehrungsberaterinnen	4

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.