



SVDE ASDD

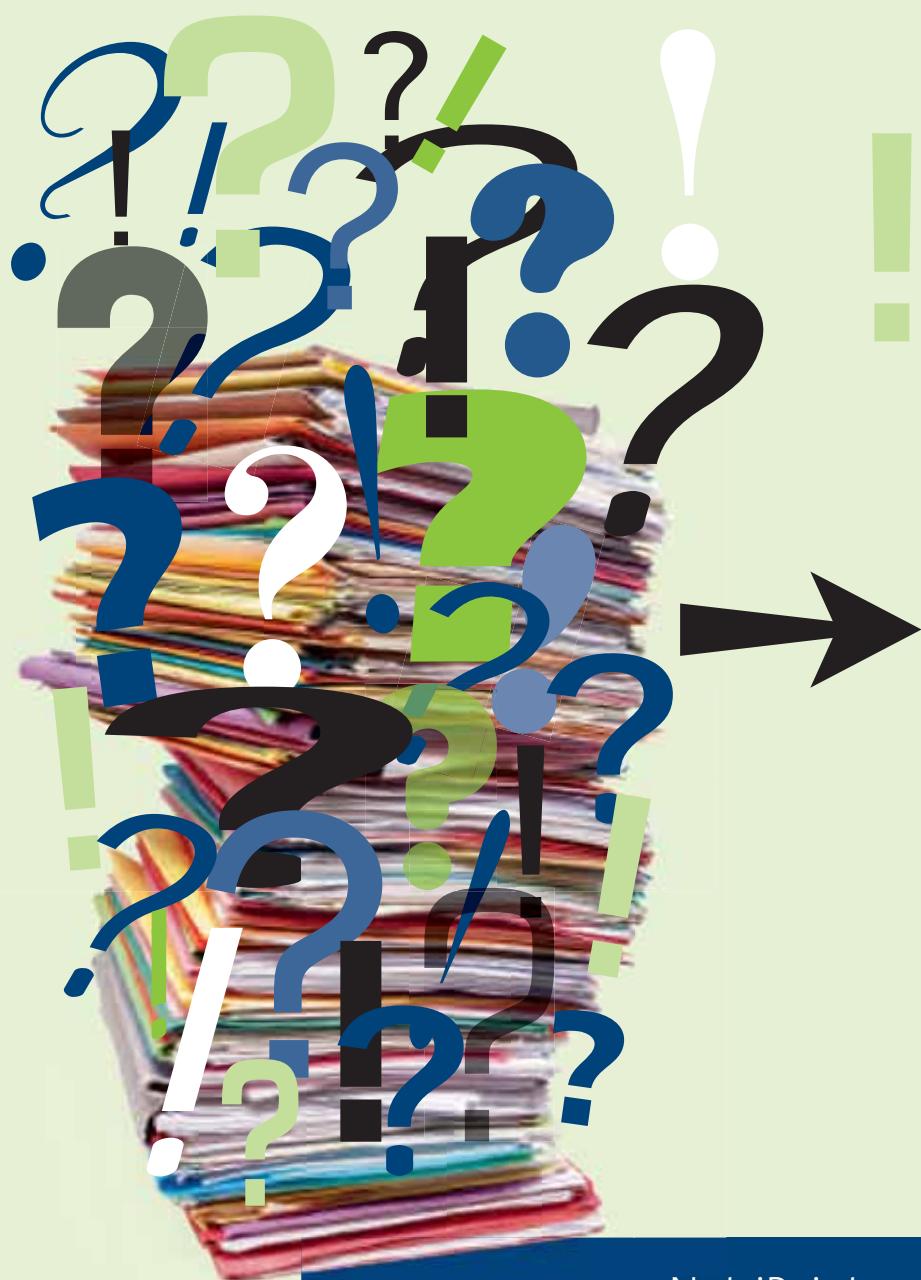
Schweizerischer Verband
dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH
Association Suisse des
Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES
Associazione Svizzera
Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP

SVDE ASDD

Info

Oktober | Octobre | Ottobre

5 / 2013



NutriPoint – neues elektronisches Handbuch
Le nouveau manuel électronique NutriPoint
NutriPoint – Nuovo manuale elettronico



Die neue enterale Ernährungspumpe *La nouvelle pompe de nutrition entérale*



- ✓ Sicher
- ✓ Selbsterklärend
- ✓ Komfortabel

- ✓ Sûre
- ✓ Instinctive
- ✓ Confortable

Gerne informieren wir Sie über AMIKA®.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

C'est volontiers que nous informons sur la pompe AMIKA®.
Nous nous réjouissons de votre prise de contact.



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

InfoLine 0800 800 877
InfoMail@fresenius-kabi.com

Fresenius Kabi (Schweiz) AG
Aawasserstrasse 2
6370 Oberdorf
Telefon 041 619 50 50
Telefax 041 619 50 80
www.fresenius.ch



SVDE ASDD

Schon reserviert?

Nutridays 2014

4. + 5. April 2014 in Bern

Die SVDE-Generalversammlung findet im Rahmen der Nutridays am 5. April 2014 statt.

Déjà réservé?

Nutridays 2014

4 + 5 avril 2014 à Berne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra le 5 avril 2014 dans le cadre des Nutridays.

Già riservato?

Nutridays 2014

4 + 5 aprile 2014 Berna

L'assemblea generale dell'ASDD si svolgerà nell'ambito dei Nutridays, il 5 aprile 2014.

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 SA, HealthCare Nutrition
 Entre-Deux-Villes, 1800 Vevey
 Infoline: **0848 000 303**
 Info@medical-nutrition.ch
 www.medical-nutrition.ch



NestléHealthScience

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
Fachteil	4
Verbandsinfos	16
Aktuelles	22
Weiterbildung	26
Agenda	31

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
Rubrique professionnelle	9
Info de l'ASDD	16
Actualité	22
Formation continue	26
Agenda	31

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
Rubrica professionale	13
Info dell'ASDD	17
Attualità	22
Formazione continua	26
Agenda	31

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/HES
 Association Suisse des Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES
 Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
 Altenbergstrasse 29, 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

Redaktion / Rédaction / Redazione

SVDE ASDD, Manuela Begert, Altenbergstrasse 29,
 Postfach 686, 3000 Bern 8, redaction@svde-asdd.ch

Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'impiego + Annunci

SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergstrasse 29, Postfach 686,
 3000 Bern 8

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 / Sujets / Temi

1/13: Behinderte Menschen und Ernährung / L'alimentation des personnes atteintes d'un handicap / I disabili e l'alimentazione

2/13: Bewegung und Ernährung / Exercice physique et alimentation / Moto e alimentazione

3/13: Generalversammlung und Nutrition 2013
 Assemblée générale et Nutrition 2013
 Assemblea generale e Nutrition 2013

4/13: Ernährungsbedürfnisse ab 40 im Wandel / L'évolution des besoins alimentaires à partir de la quarantaine / La trasformazione delle esigenze alimentari dopo i 40 anni

5/13: NutriPoint – neues elektronisches Handbuch / Le nouveau manuel électronique NutriPoint / NutriPoint – Nuovo manuale elettronico

6/13: Personalisierte Ernährung / La nutrition personnalisée / Alimentazione personalizzata

Druck / Impression / Stampa

Multicolor Print AG, Baar

ClimatePartner®
 klimaneutral

Redaktions- und Inserateschluss / délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione et di redazione:

6/13; 8. November 2013, le 8 novembre 2013,
 il 8 novembre 2013

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

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato

SVDE ASDD
 Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/HES
 Association Suisse des Diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES
 Associazione Svizzera Dietiste-i diplomate-i SSS/SUP
 Altenbergstrasse 29, 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

Gabi Fontana, Deinikerstrasse 6a, 6340 Baar
 gabi.fontana@svde-asdd.ch

Vizepräsidentin / Vice-présidente / Vice presidenti

Raphael Reinet, Résidence de la Côte 60, 1110 Morges,
 raphael.reinet@svde-asdd.ch

Barbara Richli, Alla Villa, 6746 Lavorgo,

barbara.richli@svde-asdd.ch

Vorstand / Comité / Comitato direttivo

Bildung / Formation / Formazione:
 Raphael Reinet, Résidence de la Côte 60, 1110 Morges,
 raphael.reinet@svde-asdd.ch

Adrian Müller, Bahnhofstrasse 174, 3800 Interlaken
 adrian.mueller@svde-asdd.ch

Kommunikation / communication / comunicazione:
 Barbara Richli, Alla Villa, 6746 Lavorgo
 barbara.richli@svde-asdd.ch

Tarif / tarif / tariffa:

Annemarie Glüch-Bosshard,
 Rickenbergstrasse 27, 8404 Winterthur
 annemarie.gluuch@svde-asdd.ch

Serviceleistungen / Services / Servizio:

Brigitte Christen-Hess,
 Gerberstrasse 5, 6004 Luzern,
 brigitte.christen@svde-asdd.ch

Berufsqualität und Ethik / Qualité professionnelle et éthique / Qualità professionale ed etica:
 Florine Riesen, Grand-Rue 174, 2720 Tramelan
 florine.riesen@svde-asdd.ch

Titelbild / photo de couverture / illustrazione di copertina

Bilder / images / immagini: fotolia



Franziska Koch

Redaktionskommission
Commission de la rédaction
Commissione di la redazione

Liebe Kolleginnen und Kollegen

NutriPoint – was kommt Ihnen dazu in den Sinn?

Ich persönlich schaue immer mal wieder auf der Datenbank beim SVDE vorbei und bin jedes Mal von Neuem überrascht, dass es da scheinbar nicht vorwärtsgeht. Sollten da nicht schon diverse Themen zusammengefasst sein?

Als ich das erste Mal davon hörte, stellte ich mir NutriPoint als grosses Nachschlagewerk unserer Berufsgruppe vor. Wie praktisch würde es sein, schnell nachzuschauen, ob man die Empfehlungen noch richtig im Kopf hat oder ob es zu einem Thema neue Erkenntnisse oder Literatur gibt?

Warum aber herrscht bei vielen Fachthemen noch immer gähnende Leere, wenn ich sie antippe? Fachgruppen waren aufgerufen, ihr Wissen im NutriPoint zu hinterlegen. Woran fehlt es, dass dies nicht geschieht? Spielt Zeit, Geld eine Rolle? Ist es zu wenig bekannt? Wissen wir als Berufsgruppe zu wenig, wie wir uns einbringen können, um für alle eine interessante und lebendige Datenbank zu gestalten, von der wir alle im Berufsleben profitieren könnten?

In der heutigen Ausgabe unserer Verbandszeitschrift möchte ich diesen Fragen auf den Grund gehen und hoffe, dass sich viele Berufskolleginnen und Berufskollegen angesprochen fühlen und vielleicht sogar den Ruf nach Mitarbeit hören!

Ich wünsche Ihnen viele neue Impulse bei der Lektüre und sonnige Herbsttage.

Chère collègue, cher collègue,

NutriPoint... qu'est-ce qui vous vient à l'esprit dans ce contexte?

Personnellement, je consulte régulièrement la base de données de l'ASDD et suis à chaque fois de nouveau étonnée que manifestement, le projet n'avance pas. Divers thèmes ne devraient-ils pourtant pas y être déjà présentés?

Quand j'ai entendu parler de cela pour la première fois, je me suis représenté NutriPoint comme un ouvrage de référence important de notre groupe professionnel. Que ce serait pratique de le consulter rapidement dans les cas où on ne se souvient plus précisément des recommandations ou pour savoir s'il existe de nouveaux résultats ou ouvrages spécialisés sur un sujet donné...

Mais pourquoi un vide béant prédomine-t-il toujours pour de nombreux sujets spécialisés quand je lance le moteur de recherche? Les groupes spécialisés avaient pourtant été invités à partager leurs connaissances dans NutriPoint. Que manque-t-il pour que cela se fasse? Le temps, ou l'argent, jouent-ils un rôle? Le projet est-il trop peu connu? Ne savons-nous pas assez, en tant que groupe professionnel, comment nous pouvons nous investir pour constituer une base de données intéressante et vivante pour tou-te-s, dont nous pourrions tous profiter dans la vie professionnelle?

Dans ce numéro de notre revue associative, j'aimerais approfondir ces questions et j'espère vivement que de nombreux/-euses collègues se sentiront interpelé-e-s et peut-être même, qu'ils/elles entendront l'appel lancé en faveur de leur collaboration!

J'espère que cette lecture vous donnera de nombreuses impulsions nouvelles et que vous passerez un bel automne!

Care colleghi, cari colleghi

Se dico NutriPoint, cosa vi viene in mente?

Personalmente, controllo con una certa regolarità la banca dati dell'ASDD e ogni volta mi sorprende vedere che, almeno apparentemente, nulla si muove. La banca dati non dovrebbe già contenere diversi temi? La prima volta che ho sentito parlare di NutriPoint, me la sono immaginata come una grande opera di consultazione dedicata alla nostra categoria professionale, utile e da poter consultare rapidamente quando non si ricordano perfettamente tutte le raccomandazioni o per sapere se ci sono nuove informazioni o una nuova bibliografia su un determinato argomento.

Perché, dunque, quando digito alcuni argomenti specialistici ci sono ancora delle lacune abissali? Le categorie sono state indicate a riunire le loro conoscenze in NutriPoint. Che cosa manca perché ciò accada? Dipende dal tempo? Dal denaro? Ci manca l'interesse? NutriPoint è poco conosciuto? Forse noi professionisti non sappiamo come impegnarci per creare una banca dati interessante e sempre attuale alla quale attingere nella nostra vita lavorativa?

In questo numero della rivista pubblicata dalla nostra associazione vorrei andare a fondo della questione, e spero che molti colleghi si sentano chiamati in causa e che accolgano persino l'invito a collaborare!

Vi auguro una lettura ricca di nuovi stimoli e delle giornate autunnali piene di sole.

NEU
NOUVEAU

Fortimel Compact Protein

Weniger Volumen. Mehr Protein.

Moins de volume. Plus de Protéines.

Kleine Flasche mit 125 ml

- Hohe Energiedichte (2,4 kcal/ml)
- Höchste Proteindichte (1,44 g/ml)

Petit flacon 125 ml

- Haute densité d'Energie (2,4 kcal/ml)
- Densité de Protéines maximale (1,44 g/ml)



NutriPoint – das digitale Praxistool für SVDE-Mitglieder

Mit dem NutriPoint bietet der SVDE allen aktiven SVDE-Mitgliedern eine professionelle Informationsplattform, welche gebündelte Informationen für den Berufsalltag liefert. NutriPoint liefert digitale Zugänge zu vernetzten Plattformen und enthält praxisrelevante Adressen und Links. Im Aufbau befindet sich auch ein Online-Tool mit Fachtexten und weiterführenden Inhalten zu ca. 150 Diagnosen im präventiven und therapeutischen Bereich. Das gesamte Projekt wird auf einer sogenannten «work in progress» – Basis realisiert. Das heisst, NutriPoint wird laufend erweitert, ergänzt und aktualisiert. Alle aktiven dipl. ErnährungsberaterInnen HF/FH sind als Nutzer wie auch als Autoren aufgefordert, sich am Fortschritt dieses Vorhabens zu beteiligen.

Brigitte Christen-Hess, Verantwortliche NutriPoint

Gemäss Statuten muss der SVDE seine Mitglieder über aktuelle Diät- und Ernährungsfragen informieren. Dieser Forde rung ist der SVDE über die letzten Jahre in Form eines Praxishandbuchs nachgekommen. Aber die Zeiten ändern sich und die Wichtigkeit von digital nutzbaren und wissenschaftlich orientierten Tools ist gewachsen. Da aber die Ernährungswissen schaft wie auch die politische Landschaft einem steten Wandel unterworfen sind, musste der SVDE ein Tool schaffen, welches sich den Gegebenheiten anpassen lässt und somit auch in Zukunft wan delbar bleibt. So entstand der NutriPoint auf der SVDE-Homepage – facettenreich, zukunftsgerichtet sowie jederzeit veränder- und erweiterbar.

NutriPoint wird laufend erweitert und aktualisiert

Ziel ist es, mit dem NutriPoint die Ver bandsmitglieder in ihrem Praxisalltag zu unterstützen, indem sie dort gebündelt nützliche Informationen für ihren Berufs alltag finden. Da das Projekt NutriPoint auf einer sogenannten «work in progress»-Ba sis realisiert wird, ist NutriPoint nie wirk lich abschliessend fertig. Laufend werden die Inhalte erweitert, ergänzt und aktualisiert. Dies ist jedoch nicht die Arbeit von ein paar aktiven Mitgliedern, sondern die se Arbeit können wir nur gemeinsam als Berufsgruppe anpacken. Jede/r von uns hat explizites Wissen und wertvolle Res sourcen, welche sie/er im Projekt Nutri Point eingeben könnte. Je mehr Personen sich am Wachstum von NutriPoint beteiligen,

gen, desto lebendiger und aktueller blei ben die im NutriPoint gebündelten Inhalte und Links.

NutriPoint – nur gemeinsam können wir etwas erreichen

Der SVDE hat mit NutriPoint seinen Mit gliedern ein professionelles Tool zur Verfü gung gestellt, welches nun mit vereinten Kräften gefüllt werden muss.

Alle aktiven dipl. ErnährungsberaterInnen HF/FH sind daher aufgefordert, sich am Fortschritt des Vorhabens zu beteiligen. Einige ErnährungsberaterInnen haben uns bereits eigeninitiativ dabei unterstützt. Zudem versucht die dafür zuständige Kommission laufend, Fachgruppen und spezialisierte Autoren für die Erstellung von diagnosespezifischen Texten in der Rubrik «Ernährungswissen kompakt» zu gewinnen. Unsere Vision ist es, bereits Be stehendes zu bündeln, dieses einheitlich und wissenschaftlich fundiert aufzuarbeiten und für alle aktiven SVDE-Mitglieder auf NutriPoint zugänglich zu machen.

NutriPoint – eine digitale Platt form von uns allen – für uns alle

Als Erstes hat die Arbeitsgruppe die be stehenden Fachgruppen des SVDE auf gerufen, sich als Expertengremien in das Projekt NutriPoint einzubringen. Viele Fachgruppen haben sich auch schon bereit erklärt, am NutriPoint mitzuarbeiten. An dere wiederum scheuen noch die damit verbundenen zeitlichen und persönlichen Aufwände dieser ehrenamtlichen Tätig



keit. Wir sind jedoch bestrebt, im Gespräch mit den einzelnen Fachgruppen für alle Beteiligten individuelle Lösungen zu fin den. Hier sind die Lösungswege so unter schiedlich wie die Fachgebiete – nur das Layout ist einheitlich. Für Kapitel, welche keiner Fachgruppe zugeordnet werden können, suchen und kontaktieren wir ebenfalls laufend Mitglieder, welche sich auf einem Spezialgebiet profilieren.

NutriPoint – unsere Vision

Wir sind überzeugt, dass wir es schaffen, unser vielfältiges Fachwissen und unsere Ressourcen im NutriPoint möglichst ein heitlich zu bündeln. Wir glauben auch dar an, dass sich der Austausch zwischen den einzelnen Mitgliedern im NutriPoint für alle Beteiligten in Zukunft als wertvoll und fruchtbar erweist. Auch wenn der Weg da hin nicht immer ganz einfach ist.

Fragen? Ideen? Anregungen?

Brigitte Christen-Hess
(Verantwortliches Vorstandsmitglied)
[brigitte.christen@svde-asdd.ch](mailto;brigitte.christen@svde-asdd.ch)

Kathrin Wallmann
(NutriPoint Deutschschweiz)
wallimannk@bluewin.ch

Sandrine Deforel (NutriPoint Romandie)
sandrine.deforel@hesge.ch

Neues Beratungstool: Rezepte zum Tellermodell

In Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE hat Proviande ein neues Beratungstool für dipl. Ernährungsberater/-innen HF/FH geschaffen. Merkblätter mit Bildern von ausgewogenen Menüs sollen sie dabei unterstützen, die Schweizer Lebensmittelpyramide und das Tellermodell «Ausgewogener Teller» in der Praxis zu erläutern.

Für die Umsetzung der Empfehlungen der Lebensmittelpyramide dient das Tellermodell «Ausgewogener Teller» der

Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Neben einem Getränk umfasst eine vollständige Mahlzeit mindestens ein Gemüse oder eine Frucht, ein stärkehaltiges Lebensmittel (Kartoffeln, Getreideprodukt oder Hülsenfrüchte) und ein eiweißhaltiges Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Eier, Tofu oder Milchprodukt).



16 einfache und ausgewogene Menüs

Proviande und die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE haben zusammen ein neues Beratungstool für die Ernährungsberater/-innen erarbeitet. Zum Tellermodell «Ausgewogener Teller» gibt es neu 16 einfache und ausgewogene Menüs, die in der Beratung die praktische Umsetzung der Schweizer Lebensmittelpyramide bildlich erläutern. Auf der Vorderseite der Merkblätter ist jeweils das Foto des geschöpften Tellers mit den Nährwertangaben pro Portion und auf der Rückseite das dazugehörige Rezept. Es sind zudem auch Menüs wie z.B. «Gehacktes mit Hörnli» verfügbar, die nicht wie im Tellermodell in drei Segmenten geschöpft werden.

Die Auswahl der Menüs erfolgte nach folgenden Punkten ...

- ✓ einfach zum Nachkochen
- ✓ typisch schweizerisch
- ✓ mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch
- ✓ ausgewogen (Empfehlungen gemäss Lebensmittelpyramide)

... und erfüllen pro Portion folgende Kriterien:

- ✓ 1 Portion Proteinbeilage (z.B. 100–120 g Fleisch, Fisch oder 30 g Hartkäse etc.)
- ✓ 1 Portion Stärkebeilage (z.B. 45–75 g Teigwaren, Reis, Flocken etc.)
- ✓ 1½ Portionen Gemüse oder Früchte (180 g)
- ✓ liefert zwischen 400 und 600 kcal (berechnet mit PRODI 6.0)
- ✓ Portionengröße richtet sich nach einem Ø Kalorienbedarf von 2000 kcal



Das neue Beratungstool sowie Hintergrundinformationen sind kostenlos als PDF-Dokumente verfügbar unter: www.schweizerfleisch.ch/ernaehrung oder www.sge-ssn.ch/teller. Bis Ende Jahr wird das neue Beratungstool auch auf Französisch und Italienisch verfügbar sein.



Proviande «Schweizer Fleisch»
Finkenhubelweg 11 | Postfach 8162 | CH-3001 Bern
T + 41 31 309 41 11 | ernaehrung@proviande.ch



Wie ein NutriPoint-Fachartikel entsteht

Sandra Jent hat als erste Ernährungsberaterin im Rahmen ihres Masterabschlusses für NutriPoint einen Fachartikel erstellt. Wie sie dabei vorging, erzählt sie uns im nachfolgenden Interview gleich selbst.

Interview: Franziska Koch

Sie haben sich aufgrund Ihrer Masterarbeit mit dem Thema Eisen beschäftigt.

Wie kam die Themenauswahl zustande?
Einerseits hat mich das Thema Eisenmangel interessiert. Faktoren, welche die Eisenresorption beeinflussen, waren in meiner Beratungstätigkeit immer wieder ein Thema. Ich kannte zwar verschiedene solcher Faktoren, hatte aber keine Ahnung, wie fundiert diese beforscht worden waren und ob die Empfehlungen wirklich angebracht waren. Andererseits hatte ich das Glück, dass das Thema überhaupt zur Verfügung stand, da wir unsere Themen anhand einer vorgegebenen Liste auswählten und es das Thema war, welches mich am meisten interessierte.

War von Anfang an klar, dass Sie die Daten später für NutriPoint zur Verfügung stellen werden?

Ich habe als ersten Teil meiner Masterarbeit eine Literaturrecherche über die bereits erwähnten eisenresorptionsbeeinflussenden Faktoren geschrieben. Eine quantitative Untersuchung darüber durchzuführen, wäre jedoch unter den gegebenen Voraussetzungen schwierig geworden. Deshalb kam ich auf die Idee, meine Vorarbeit zu nutzen, um ein NutriPoint-Kapitel zu erstellen und mithilfe eines Fragebogens eine erste Rückmeldung von den ErnährungsberaterInnen einzuholen.

Was gab es zu tun, um die Daten für NutriPoint anzupassen? Hatten Sie mit Schwierigkeiten zu kämpfen?

Es galt, aus meiner ausführlicheren Literaturarbeit die wichtigsten Inhalte für den NutriPoint zusammenzufassen. Da mein Kapitel das erste war, ging es auch darum, zu erkennen und auch gemeinsam mit Brigitte Christen-Hess zu erarbeiten, wie der SVDE die Kapitel genau gestaltet haben

möchte, welche Inhalte gewünscht sind und wo besser auf externe Links verwiesen wird. Die Hauptschwierigkeit war denn auch, in der geforderten Kürze die wichtigsten Informationen zu diesem komplexen Thema kurz und trotzdem korrekt zu beschreiben.

Wie gestaltete sich die Zusammenarbeit mit dem Verband?

Ich habe vor allem mit Brigitte Christen-Hess zusammengearbeitet und diese Zusammenarbeit war sehr gut. Es ging – wie beschrieben – vor allem darum, einen sinnvollen Weg zu finden, die Vorgaben umzusetzen. Ich war auf Brigittes Feedback angewiesen und wir haben uns intensiv ausgetauscht.

Gibt es Vereinbarungen/Vorgaben vom Verband bzgl. Erarbeitung eines Themas bzw. dessen Aktualisierung?

Vereinbart ist, dass die Person, die ein Kapitel schreibt, auch dafür zuständig ist, es regelmäßig zu aktualisieren. Das bedeutet zwar Aufwand, ist aber notwendig, wenn der NutriPoint die Arbeit von dipl. ErnährungsberaterInnen unterstützen soll.

Sind Sie einer Fachgruppe angeschlossen oder basieren die Daten auf persönlichen Recherchen?

Zum Thema Eisenmangel gibt es keine Fachgruppe. Die Daten basieren auf der bereits erwähnten Literaturarbeit.

Die Ernährungswissenschaft stösst stetig auf neuen Erkenntnisse. Wie stellen Sie sicher, dass «Ihre» Daten aktuell sind?

Es ist geplant, das Kapitel regelmäßig zu aktualisieren. Meine Literaturarbeit wurde bisher nicht veröffentlicht. Sobald ich dazu komme, möchte ich sie aktualisieren und dann zur Veröffentlichung einreichen. Zeitgleich mit diesem Prozess werde ich auch das NutriPoint-Kapitel aktualisieren.

Welche Visionen haben Sie zum Thema NutriPoint?

Meine Vision wäre, dass der NutriPoint ein wirkliches Nachschlagewerk für ErnährungsberaterInnen wird; eine Wissensfundgrube. Ich denke, es ist viel Wissen da und der NutriPoint ist eine gute Gelegenheit, dieses anderen zugänglich zu ma-

chen und durch die Schreibarbeit auch das eigene Wissen zu vertiefen. Meine Vision wäre aber auch, dass es machbar wäre (Stichwort Übersetzungskosten), die Kapitel ausführlicher zu schreiben, da ich denke, dass sie dann hilfreicher wären.

Wo sehen Sie einen persönlichen Nutzen beim NutriPoint?

Da ich an der Fachhochschule arbeite, habe ich Zugriff zu relativ viel Fachliteratur. Optimal ist für mich der Nutzen daher, wenn ich im NutriPoint schnell einen Überblick über die aktuelle Literatur zu einem Thema finde und so die Zeit für die Literatursuche spare.

Wie können wir als Berufsgruppe diese Datenbank mitgestalten?

Damit der NutriPoint ein sinnvolles Instrument wird, braucht es möglichst viele ErnährungsberaterInnen die bereit sind, Kapitel zu schreiben. Dies bedeutet einerseits Aufwand, gleichzeitig ist es aber auch eine gute Chance, sich vertiefter mit einem Thema auseinanderzusetzen oder das eigene Wissen wieder auf den neusten Stand zu bringen.

Welche Empfehlungen geben Sie zukünftigen VerfasserInnen von NutriPoint-Kapiteln mit auf den Weg?

Es ist sicher sinnvoll, sich bereits bestehende Kapitel anzusehen, um eine Idee zu bekommen, wie ausführlich die einzelnen Unterkapitel gestaltet werden können. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Text zu lang wird und später gekürzt werden muss. Dann lohnt es sich, einen guten Überblick über die Literatur zum gewählten Thema zu haben, respektive sich diesen zu verschaffen. So fällt es einfacher, die wirklichen Kernpunkte herauszufiltern.



Kontakt

Prof. Sandra Jent
Dozentin
Berner Fachhochschule
Fachbereich Gesundheit
Murtenstrasse 10
3008 Bern
sandra.jent@bfh.ch

Practice-based Evidence in Nutrition [PEN]

Gabi Fontana, Präsidentin SVDE

Wir sind mehr denn je gefordert, auf dem aktuellen Stand des Wissens zu sein. Dazu müssen wir darauf vertrauen können, dass die Quellen, von welchen wir dieses Wissen beziehen, basierend auf den jüngsten Erkenntnissen der aktuellen Forschung sind. Nur so können wir die Qualität unserer täglichen Arbeit sichern und garantieren. Während früher Hand- und Lehrbücher eine gute Quelle zur Wissensaktualisierung waren, sind diese heute meist veraltet. In der heutigen Zeit beziehen wir unser Wissen schneller aus dem Internet, was jedoch nicht unbedingt einfacher ist. Um dies möglichst effizient machen zu können, sind wir auf vertrauenswürdige, aktuelle und gute Datenbanken angewiesen. Die PEN-Database stellt eine solche Datenbank dar. Die PEN-Database ist eine englischsprachige, internationale Homepage, die von kanadischen Berufskollegen erstellt wurde. Sie bietet einen schnellen Zugriff auf aktuelle und evidenzbasierte Ernährungsrichtlinien und liefert Antworten auf Fragen aus der täglichen Praxis, von Fachperson zu Fachperson.

Bei der Entwicklung dieses evidenzbasierten Tools war es den Kolleginnen und Kollegen aus Kanada wichtig, dass dieses nicht durch kommerzielle Unternehmen beeinflusst wird. Sie verzichteten somit auf Firmensponsoring, damit die Inhalte neutral gehalten werden können. Finanziert wird die PEN-Database durch Berufsverbände, welche eine Lizenz lösen, sowie durch verkaufte Einzellizenzen und Zuwendungen vom Staat und von Gesundheitsbehörden.

Der SVDE hat als Berufsverband die Möglichkeit, für seine Mitglieder eine Lizenz für den Zugang zur PEN-Database zu lösen. Abklärungen haben ergeben, dass die Lizenzgebühren sehr hoch sind. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden zu evaluieren, ob ein eindeutiger Bedarf seitens SVDE-Mitglieder für den Zugang zur PEN-Database besteht.

Dazu steht ein kostenloses Testlogin zur Verfügung unter: www.nutri-point.net | Studien- und Fachwissen | PEN Nutrition Database.

Nutzen Sie dieses Login und besuchen Sie die PEN-Database. Informieren Sie uns anschliessend bis spätestens 15. Januar 2014 via service@svde-asdd.ch, ob Sie den Zugang zur PEN-Database wünschen oder nicht. Wenn der eindeutige Bedarf besteht, werden wir uns um die Finanzierung der Lizenzgebühren bemühen.



Für mehr Lebensqualität.

Bei Allergien und Intoleranzen: Die über 60 schmackhaften Produkte von Free From und Schär sind frei von Laktose, Gluten und anderen Allergenen. Erhältlich sind sie in allen grösseren Filialen oder unter www.coopathome.ch

Verpassen Sie nichts und nutzen Sie den Free From Newsletter: www.coop.ch/freefrom



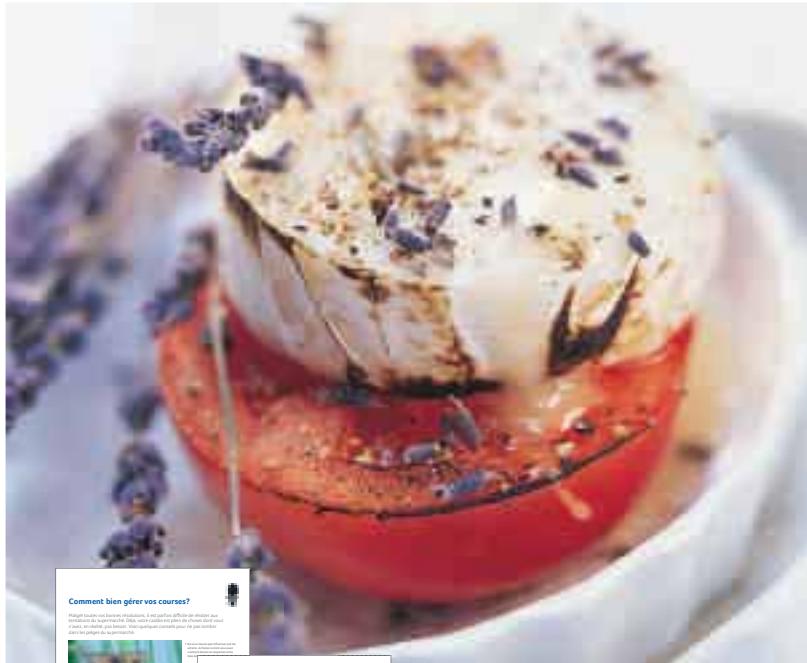
Für Genuss ohne Beschwerden.

coop

Für mich und dich.

Documentation sur les régimes low carb

Réapprendre à maigrir en misant sur le lait



«Réapprendre à maigrir en misant sur le lait»

Dossier composé de 18 fiches pratiques

Gratuit (à partir de 4 exemplaires: CHF 3.00/pièce frais de port en sus)

Passez commande

Par courriel à commande@swissmilk.ch ou par
téléphone à 031 359 57 28

De nombreuses études prouvent qu'une portion supplémentaire de lait aide à maigrir et prévient l'obésité.

«Réapprendre à maigrir en misant sur le lait» est un support de consultation créé par Swissmilk. Il a pour principe une alimentation pauvre en glucides incluant quatre produits laitiers par jour.

Ce support regroupe des fiches pratiques, des aide-mémoire et beaucoup de conseils pratiques. C'est donc un outil idéal pour vos consultations.



Abonnez-vous à la Maillaiter pour les professionnels.

Gratuite, la Maillaiter vous tient au courant de l'actualité nutritionnelle. Inscription sur:
www.swissmilk.ch/nutrition



Suisse. Naturellement.



swissmilk

NutriPoint, l'outil pratique en ligne pour les membres de l'ASDD

Avec NutriPoint, l'ASDD propose à tou-te-s ses membres actifs une plateforme d'information professionnelle qui fournit une synthèse d'informations pour le quotidien professionnel. NutriPoint propose des accès numériques à d'autres plateformes connectées en réseau et renferme des adresses et des liens pertinents pour la pratique. Un outil numérique avec des textes spécialisés et des contenus complémentaires en rapport avec environ 150 diagnostics dans le domaine préventif et thérapeutique est en cours d'élaboration. Le projet global est réalisé sur la base d'une démarche appelée «work in progress», ce qui veut dire que NutriPoint est élargi, complété et actualisé en permanence. Tou-te-s les diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES actif/-ves sont invité-e-s à s'impliquer dans l'avancement du projet en tant qu'utilisateurs/-trices, mais aussi en tant qu'auteur-e-s.

Brigitte Christen-Hess, responsable NutriPoint

Conformément à ses statuts, l'ASDD doit informer ses membres sur les questions actuelles de nutrition et de diététique. Au cours de ces dernières années, l'ASDD a répondu à cette exigence sous la forme d'un manuel pratique. Toutefois, les temps changent et les outils à usage numérique orientés scientifiquement ont gagné en importance. Comme les sciences de la nutrition, au même titre que le paysage politique, sont soumises à des mutations permanentes, l'ASDD se devait de créer un outil capable de s'adapter aux circonstances et donc d'évoluer à l'avenir. C'est ainsi que NutriPoint a vu le jour sur le site de l'ASDD, un outil orienté vers le futur aux multiples facettes et qui peut être modifié et élargi à tout moment.

NutriPoint est constamment élargi et actualisé

L'objectif poursuivi avec NutriPoint est d'aider les membres de l'association dans leur quotidien dans la mesure où ils y trouvent sous une forme synthétique des

informations utiles pour la pratique professionnelle. Comme le projet NutriPoint est réalisé sur la base d'une démarche appelée «work in progress», NutriPoint n'est jamais vraiment définitivement achevé. Les contenus sont élargis, complétés et actualisés. Toutefois, il n'appartient pas à un petit groupe restreint de membres actifs d'effectuer ce travail, car nous ne pourrons en venir à bout qu'en ensemble en tant que groupe professionnel. Chacun-e de nous a des connaissances explicites et des ressources précieuses dont il/elle pourrait faire bénéficier le projet NutriPoint. Plus nous serons nombreux/-euses à nous impliquer dans la croissance de NutriPoint, plus les contenus et les liens proposés sous une forme synthétique dans NutriPoint resteront vivants et actuels.

NutriPoint: ensemble seulement, nous pourrons arriver à un bon résultat

Avec NutriPoint, l'ASDD a mis à la disposition de ses membres un outil professionnel que nous devons maintenant alimenter en unissant nos forces. C'est pourquoi tou-te-s les diététicien-ne-s diplômé-e-s ES/HES actif/-ves sont invité-e-s à s'impliquer dans l'avancement du projet. Quelques diététicien-ne-s nous ont déjà apporté leur soutien dans ce sens de leur propre initiative. En outre, la commission compétente en la matière essaie constamment de trouver des groupes et

des auteur-e-s spécialisé-e-s pour rédiger des textes propres à un diagnostic spécifique dans la rubrique «Guide compact». Notre vision est de regrouper ce qui existe déjà, de le traiter de manière homogène et scientifiquement fondée, et de le rendre accessible sur NutriPoint pour tou-te-s les membres actif/-ves de l'ASDD.

NutriPoint, une plateforme numérique de nous tou-te-s et pour nous tou-te-s

Dans un premier temps, le groupe de travail a invité les groupes spécialisés existants de l'ASDD à intervenir dans le projet NutriPoint en qualité de groupes d'expert-e-s. De nombreux groupes spécialisés ont déjà déclaré qu'ils étaient disposés à co-opérer dans le cadre de NutriPoint. D'autres redoutent l'investissement personnel et en temps lié à cette activité bénévole. Nous nous efforçons toutefois de trouver par le dialogue avec les différents groupes spécialisés des solutions individuelles pour tou-te-s les intéressé-e-s. Ici, les démarches retenues sont aussi diverses que les domaines spécialisés, et seules la maquette et la présentation sont homogènes. Pour les chapitres ne pouvant être attribués à aucun groupe spécialisé, nous recherchons et contactons aussi en permanence des membres ayant le profil requis pour un domaine spécialisé donné.

NutriPoint: notre vision

Nous sommes persuadées que nous réussirons à regrouper dans NutriPoint nos multiples connaissances spécialisées et nos ressources de la manière la plus homogène possible. Nous croyons que les échanges entre les membres de l'ASDD dans le cadre de NutriPoint s'avéreront précieux et fructueux pour toutes les parties prenantes, même si le chemin à suivre est quelquefois semé d'embûches.

Des questions? Des idées? Des suggestions?

Brigitte Christen-Hess (membre du comité responsable de NutriPoint)
brigitte.christen@svde-asdd.ch

Kathrin Wallmann
(NutriPoint Suisse allemande)
wallimannk@bluewin.ch

Sandrine Deforel (NutriPoint Romandie)
sandrine.deforel@hesge.ch

Comment un article spécialisé voit le jour dans NutriPoint

Sandra Jent est la première diététicienne à avoir écrit un article spécialisé pour NutriPoint en rapport avec son diplôme de master. Dans cette interview, elle nous explique elle-même comment elle a procédé.

Interview: Franziska Koch

Dans le cadre de votre travail de master, vous vous êtes penchée sur le thème du fer. Pourquoi avoir choisi ce sujet?

J'étais premièrement intéressée par le thème de la carence en fer. Les facteurs qui influencent la résorption ferrique ont toujours été un sujet de préoccupation lors de mes consultations. Je connaissais en effet certains de ces facteurs, mais je n'avais aucune idée du sérieux des recherches menées à ce sujet et j'ignorais dans quelle mesure les recommandations étaient vraiment adaptées. Deuxièmement, j'ai eu la chance que le sujet n'ait pas encore été pris, car nous devions choisir nos thèmes parmi une liste et c'était le sujet qui m'intéressait le plus.

Pour vous, était-il clair dès le début que vous mettriez plus tard les données à la disposition de NutriPoint?

La première partie de mon travail de master consistait dans une recherche bibliographique sur les facteurs d'influence de la résorption ferrique déjà mentionnés. Compte tenu des conditions dont je disposais, il m'aurait été difficile de réaliser une étude quantitative à ce sujet. C'est pourquoi l'idée m'est venue d'exploiter mon travail préalable pour rédiger un chapitre NutriPoint et recueillir un premier feedback des diététicien-ne-s à l'aide d'un questionnaire.

Qu'avez-vous eu à faire pour adapter les données pour NutriPoint? Avez-vous été confrontée à certaines difficultés?

Pour NutriPoint, il m'a fallu résumer l'essentiel de ma recherche bibliographique approfondie. Comme mon chapitre était le premier, j'ai également dû déterminer, en collaboration avec Brigitte Christen-Hess, la manière dont l'ASDD souhaitait que les chapitres soient structurés, les contenus

souhaités, et les endroits auxquels il était préférable de renvoyer à des liens hypertexte vers des sites extérieurs. La difficulté majeure était aussi de décrire avec la concision requise, mais malgré tout correctement, les principales informations sur ce thème complexe.

Comment la collaboration avec l'association s'est-elle présentée?

J'ai surtout travaillé avec Brigitte Christen-Hess et notre collaboration a été très bonne. Comme je viens de l'expliquer, il nous a surtout fallu trouver un moyen judicieux de mettre en œuvre les directives. J'avais besoin du feedback de Brigitte et nos échanges ont été intenses.

L'association a-t-elle élaboré des règles ou des conventions relatives au traitement d'un sujet ou à son actualisation?

Il a été convenu que la personne qui rédige un chapitre reste responsable de son actualisation à intervalles réguliers. Cela implique certes un peu de travail, mais cela est nécessaire si l'on souhaite que NutriPoint soit un outil qui aide efficacement les diététicien-ne-s dipl. dans leur quotidien professionnel.

Faites-vous partie d'un groupe spécialisé ou les données reposent-elles sur des recherches personnelles?

Il n'existe aucun groupe spécialisé sur le thème de la carence ferrique. Les données s'appuient sur le travail de recherche bibliographique que j'ai déjà mentionné.

Dans les sciences de la nutrition, il y a toujours de nouvelles découvertes.

Comment vous assurez-vous que «vos» données sont à jour?

Il est prévu d'actualiser régulièrement le chapitre. Mon travail n'a pas été publié pour le moment. Dès que j'en aurai le temps, je souhaiterais l'actualiser puis le soumettre à la publication. Parallèlement à ce processus, j'actualiserai le chapitre NutriPoint.

Quelles sont vos visions sur le thème NutriPoint?

Dans ma vision, NutriPoint est un véritable ouvrage de référence pour les diététicien-ne-s, un puits de connaissances. Je crois qu'il y a beaucoup de connaissances de

part et d'autre, et que NutriPoint représente un bon moyen de les regrouper et de les rendre accessibles aux autres, ainsi que d'approfondir ses propres connaissances par le travail écrit. Dans ma vision, il serait possible (mot-clé: frais de traduction) d'écrire des chapitres plus longs, car j'estime que s'ils étaient plus approfondis, ils seraient forcément plus utiles.

En quoi entrevoyez-vous une utilité personnelle en rapport avec NutriPoint?

Comme je travaille à la haute école spécialisée bernoise, j'ai accès à relativement beaucoup de littérature spécialisée. C'est pourquoi NutriPoint a une utilité optimale pour moi si je peux y trouver rapidement un survol des ouvrages actuels sur un sujet donné, ce qui me permet de gagner du temps dans mes recherches bibliographiques.

Comment pouvons-nous, en tant que groupe professionnel, participer à l'élaboration de cette base de données?

Pour que NutriPoint devienne un instrument utile, il faut que le plus grand nombre possible de diététicien-ne-s soit disposé à rédiger des chapitres. Cela représente certes un investissement, mais dans le même temps aussi une bonne opportunité d'approfondir un thème ou de mettre à jour ses propres connaissances.

Quelles sont vos recommandations pour les futur-e-s auteur-e-s de chapitres NutriPoint?

Il peut être utile de parcourir les chapitres existants afin de se faire une idée du degré d'approfondissement des différents sous-chapitres. Cela évite d'écrire un texte trop long et de devoir le raccourcir ensuite. Ensuite, cela vaut la peine d'avoir un bon aperçu des ouvrages spécialisés qui existent sur un sujet donné et si cela n'est pas le cas, de faire les recherches bibliographiques correspondantes. Grâce à une telle démarche, il sera plus facile de ne pas passer à côté du cœur du sujet.



Contact

Pr Sandra Jent
Enseignante, Haute école spécialisée bernoise
Division Santé
Murtenstr. 10, 3008 Berne
sandra.jent@bfh.ch

Practice-based Evidence in Nutrition PEN

Gabi Fontana, Présidente ASDD

Nous sommes plus que jamais contraint-e-s de maintenir nos connaissances à jour. Pour y parvenir, nous devons pouvoir nous fier au fait que les sources dans lesquelles nous puisions ces connaissances reposent sur les toutes dernières découvertes de la recherche actuelle. C'est le seul moyen dont nous disposons pour garantir la qualité de notre travail quotidien. Alors qu'au-trefois les manuels et les livres de cours étaient une source fiable d'actualisation du savoir, ils sont très souvent démodés aujourd'hui. De nos jours, il est plus rapide d'accéder à la connaissance par Internet, ce qui toutefois ne veut pas dire que cela soit forcément plus simple. Pour pouvoir le faire avec la plus grande efficacité possible, nous ne pouvons nous passer de bonnes bases de données, fiables et actuelles. Précisément, la PEN-Database en est une.

La PEN-Database est un site Internet international en anglais, qui a été créé par des collègues canadien-ne-s. Elle permet d'accéder rapidement à des lignes directrices actuelles en matière de nutrition, fondées sur des données probantes. Elle apporte ainsi des réponses aux spécialistes qui se posent des questions sur leur pratique. Lors du développement de cet outil fondé sur les données probantes, nos collègues du Canada ont veillé à ce que les entreprises commerciales ne puissent pas l'influencer. Ils/elles ont ainsi renoncé au sponsoring d'entreprises pour pouvoir garantir la neutralité des contenus. La PEN-Database est financée par des associations professionnelles qui se procurent une licence, ainsi que par des ventes de licences individuelles et des contributions de l'Etat et des autorités sanitaires.

En qualité d'association professionnelle, l'ASDD a la possibilité de prendre une licence pour ses membres et de leur permettre ainsi d'accéder à la PEN-Database. Nos investigations ont montré que les frais de licence sont très élevés. C'est pourquoi nous avons décidé d'évaluer si les membres de l'ASDD ont clairement besoin d'accéder à la PEN-Database.



Dans cette optique, il est possible d'ouvrir gratuitement une session en guise de test. Sur Nutripoint, vous trouvez un lien vers un login test dans la PEN-Database: www.nutri-point.net | Etudes et connaissances spécialisées | PEN – Nutrition Database.

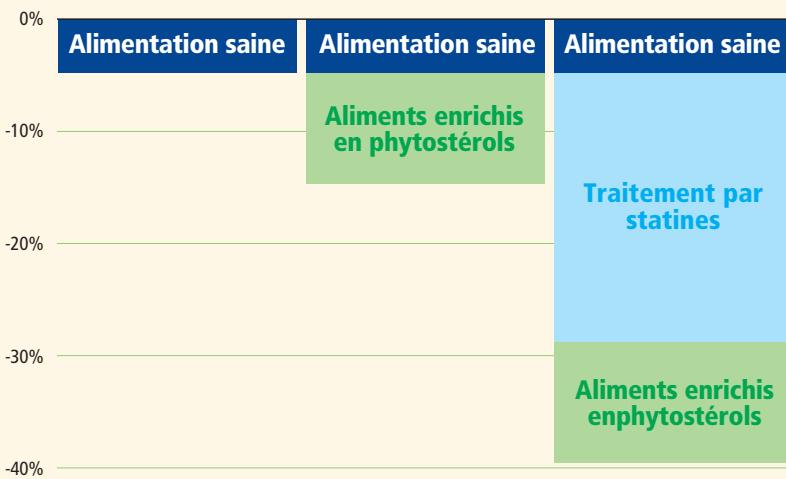
Utilisez ce login pour consulter la PEN-Database. Indiquez-nous ensuite jusqu'au

15 janvier 2014 au service@svde-asdd.ch si vous souhaitez ou non bénéficier d'un accès à la PEN-Database.

S'il existe clairement un besoin correspondant, nous nous efforcerons de trouver des solutions financières pour prendre en charge les frais de licence.

Becel pro.activ diminue le taux de cholestérol de manière prouvée

Diminution du taux de cholestérol LDL en %



Adapté d'après Katan MB et al. 2003⁴ et Edwards JE and Moore RA 2003⁵



Les phytostérols diminuent le cholestérol LDL de 7,0 à 10,5% en moyenne, si on y absorbe une quantité d'env. 2 g par jour.¹ Cela correspond à 25 g de **Becel pro.activ Margarine spéciale** tartinée sur deux à trois tranches de pain par jour. Plus de 40 études scientifiques ont démontré que **Becel pro.activ** diminue le taux de cholestérol.^{2,3} Lors d'un taux de cholestérol légèrement élevé, la consommation de **Becel pro.activ** est recommandée dans le cadre d'une nutrition variée et équilibrée composée de beaucoup de fruits et légumes ainsi que d'un mode de vie sain. Les phytostérols exercent un effet hypocholestérolémiant qui s'ajoute à celui obtenu par une alimentation saine à elle seule ou accompagnée de la prise de statines.^{4,5}

Info-Line: 0848 84 17 71 (tarif normal) – Unilever Schweiz GmbH, Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen

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.

Annonce pour médecins et spécialistes de la nutrition



Service de commande **Becel pro.activ**

Merci de faxer ce coupon au: 052 645 65 44

Brochure Becel pour patients: _____ nombre d'exemplaires souhaités

Date: _____

Signature: _____

Adresse/Tampon



Nouveau

NutriPoint – il tool digitale per i membri dell'ASDD

Con NutriPoint, l'ASDD offre a tutti i suoi membri attivi una piattaforma informativa professionale che raccoglie informazioni utili per l'attività lavorativa. NutriPoint offre l'accesso digitale alle piattaforme collegate e contiene indirizzi e link utili ai fini pratici. Farà parte di NutriPoint anche un tool digitale, attualmente in fase di realizzazione, con testi specialistici e altri contenuti riguardanti circa 150 diagnosi in ambito preventivo e terapeutico. L'intero progetto sarà realizzato secondo il concetto del cosiddetto «work in progress». Ciò significa che NutriPoint verrà costantemente ampliato, integrato e aggiornato. Tutti i dietisti diplomati SSS/SUP attivi sono invitati, in qualità di utenti e di autori, a partecipare allo sviluppo del progetto.

Brigitte Christen-Hess, responsabile NutriPoint

In virtù degli statuti, l'ASDD è tenuta a informare i propri membri sulle recenti questioni riguardanti il regime alimentare e l'alimentazione. Negli ultimi anni, l'ASDD ha dato seguito a questa richiesta pubblicando un manuale pratico. Ma i tempi cambiano e aumenta l'importanza di strumenti utilizzabili in modo digitale e orientati scientificamente. Ma, poiché la scienza dell'alimentazione – così come il panorama politico – è sottoposta a continui mutamenti, l'ASDD ha dovuto creare uno strumento adattabile alle circostanze e modificabile anche in futuro. È nato così NutriPoint, uno strumento inserito nella homepage dell'ASDD, ricco di sfaccettature, orientato al futuro e che può essere modificato e ampliato in qualunque momento.

NutriPoint viene costantemente ampliato e aggiornato

L'obiettivo, con NutriPoint, è quello di fornire sostegno ai membri dell'associazione, offrendo loro una raccolta di informazioni utili per la loro attività lavorativa. Poiché NutriPoint sarà realizzato secondo il concetto del cosiddetto «work in progress», il progetto non sarà mai effettivamente concluso. I contenuti, infatti, verranno costantemente ampliati, integrati e aggiornati. Questo compito, tuttavia, non può essere svolto soltanto da alcuni membri attivi, ma è l'intera categoria professionale a essere chiamata a collaborare al progetto. Ognuno di noi possiede delle conoscenze esplicite e risorse preziose da poter inserire nel progetto NutriPoint. Più persone partecipano alla crescita di NutriPoint, più

sarà possibile mantenere attuali i contenuti e i link raccolti in questo strumento.

NutriPoint – solo insieme possiamo ottenere un risultato

Con NutriPoint, l'ASDD ha messo a disposizione dei propri membri un tool professionale che ora deve essere arricchito riunendo tutte le nostre forze. Tutti i dietisti diplomati SSS/SUP attivi sono quindi invitati a partecipare allo sviluppo del progetto. Alcuni dietisti ci hanno già sostenuto su loro iniziativa personale. Inoltre, un'apposita commissione si impegna ad acquisire un numero sempre maggiore di categorie professionali e di autori specializzati per la creazione di testi specifici per la diagnosi da inserire nella rubrica «Conoscenze specialistiche compatte». La nostra visione è quella di raccogliere il materiale già esistente, elaborarlo sulla base di fondamenti scientifici e renderlo poi accessibile su NutriPoint a tutti i membri attivi dell'ASDD.

NutriPoint – una piattaforma digitale da noi tutti, per tutti noi

In primo luogo, il gruppo di lavoro ha invitato le categorie già facenti parte dell'ASDD a partecipare attivamente al progetto NutriPoint in qualità di componenti della Commissione di esperti. Molte categorie si sono già dichiarate disposte a collaborare al progetto NutriPoint. Altre temono, invece, che questa attività onorifica comporti un notevole dispendio di tempo e di energie personali. Durante i colloqui con le singole categorie, facciamo il



possibile per trovare delle soluzioni su misura per tutti i professionisti coinvolti. Qui le possibili soluzioni sono svariate così come i settori – è solo il layout a essere sempre uguale. Per i capitoli che non possono essere assegnati a nessuna categoria, cerchiamo e contattiamo membri che si sono specializzati in un particolare settore.

NutriPoint – la nostra visione

Siamo convinti che con NutriPoint riusciremo a mettere insieme in modo omogeneo le nostre innumerevoli conoscenze e le nostre risorse. Crediamo anche che in futuro lo scambio di informazioni tra i singoli membri attraverso NutriPoint si rivelerà utile e prezioso per tutti i professionisti coinvolti. E questo anche se il cammino da percorrere non sarà sempre facile.

Domande? Idee? Suggerimenti?

Brigitte Christen-Hess
(membro della presidenza)
[brigitte.christen@svde-asdd.ch](mailto;brigitte.christen@svde-asdd.ch)

Kathrin Wallmann
(NutriPoint Svizzera tedesca)
wallimannk@bluewin.ch

Sandrine Deforel
(NutriPoint Svizzera romanda)
sandrine.deforel@hesge.ch

Come nasce un articolo specialistico NutriPoint

Sandra Jent è stata la prima dietista a redigere, nell'ambito della sua tesi di laurea, un articolo specialistico per NutriPoint. Come ha fatto lo racconta lei stessa nella seguente intervista.

Interview: Franziska Koch

Nell'ambito della sua tesi di laurea si è occupata dell'argomento ferro. Perché ha scelto questo tema?

Da un lato sono sempre stata interessata al tema della carenza di ferro. I fattori che influenzano l'assorbimento del ferro sono sempre stati un tema ricorrente nel corso della mia attività di consulenza. Ovviamente conoscevo già alcuni di questi fattori, ma non sapevo se fossero stati oggetto di approfondite ricerche scientifiche e se le raccomandazioni fossero veramente sensate. Dall'altro lato, ho avuto la fortuna di trovare questo argomento sulla lista degli argomenti prestabiliti tra i quali poter scegliere, e questo era sicuramente l'argomento che mi interessava più di tutti.

Era chiaro sin dall'inizio che i dati da lei raccolti sarebbero poi stati utilizzati per NutriPoint?

La prima parte della mia tesi di laurea consisteva nella stesura di una ricerca bibliografica sui predetti fattori che influiscono sull'assorbimento del ferro. A quelle condizioni, però, sarebbe stato difficile poter effettuare un'analisi quantitativa in quest'ambito. Pertanto, mi è venuta l'idea di sfruttare il mio lavoro preliminare per creare un capitolo NutriPoint e, con l'aiuto di un questionario, raccogliere i primi feedback dei dietisti.

Cosa ha dovuto fare per adeguare i dati a NutriPoint? Ha dovuto affrontare delle difficoltà?

Per NutriPoint era necessario riassumere i contenuti principali della mia ricerca dettagliata. Poiché il mio sarebbe stato il primo capitolo di NutriPoint, ho dovuto anche individuare e, insieme a Brigitte Christen-Hess, elaborare il modo in cui l'ASDD voleva organizzare esattamente i capitoli, quali erano i contenuti richiesti e

dove invece era preferibile rimandare a dei link esterni. La difficoltà maggiore è stata quella di illustrare in modo conciso e corretto ed entro i limiti di spazio precisati le principali informazioni su un tema così complesso.

Come si è rivelata la collaborazione con l'associazione?

Io ho lavorato soprattutto con Brigitte Christen-Hess e la nostra collaborazione è stata ottima. Come ho detto, si trattava principalmente di trovare un modo ragionevole per poter attuare le direttive. I feedback di Brigitte erano per me estremamente importanti e il nostro scambio di informazioni è stato molto intenso.

Esistono degli accordi o delle direttive dell'associazione riguardanti l'elaborazione di un tema o il suo aggiornamento?

L'accordo prevede che la persona che si occupa della stesura di un capitolo sia anche responsabile del relativo aggiornamento periodico. Ciò implica molto lavoro, ma è necessario se NutriPoint intende sostenerne l'attività dei dietisti diplomati.

Aderisce a una categoria professionale o i dati da lei raccolti si basano su ricerche personali?

Non esiste una categoria che si occupa del tema della carenza di ferro. I dati si basano sul lavoro di ricerca bibliografica già menzionato.

La scienza dell'alimentazione è sempre soggetta a nuove conoscenze. Come può garantire l'attualità dei «suoi» dati?

È previsto che il capitolo venga aggiornato periodicamente. Il mio lavoro di ricerca non è mai stato pubblicato finora. Quando questo accadrà, intendo aggiornarlo prima della sua pubblicazione. Grazie a questa procedura, potrò aggiornare contemporaneamente anche il capitolo NutriPoint.

Qual è la sua visione del tema NutriPoint?

Mi piacerebbe che NutriPoint diventasse una vera e propria opera di consultazione per i dietisti, una fonte inesauribile di sapere. Penso che la conoscenza in materia sia enorme e che NutriPoint rappresenti un'ottima occasione per renderla accessibile anche agli altri, approfondendo allo

stesso tempo la propria conoscenza attraverso il lavoro di scrittura. Secondo la mia visione, inoltre, sarebbe anche possibile redigere i capitoli in modo più dettagliato (punto fondamentale da chiarire: i costi di traduzione), poiché credo che in questo modo risulterebbero ancora più utili.

Secondo lei, qual è il vantaggio personale offerto da NutriPoint?

Io lavoro alla Scuola universitaria professionale e pertanto ho accesso a un numero relativamente elevato di opere di letteratura specialistica. Di conseguenza, per me sarebbe utile poter trovare rapidamente una sintesi della letteratura disponibile su un determinato tema, non dovendo così investire molto tempo nella ricerca bibliografica.

Come possiamo contribuire noi professionisti all'organizzazione di questa banca dati?

Affinché NutriPoint diventi uno strumento valido, c'è bisogno di un numero consistente di dietisti disposti a scrivere dei capitoli. Ciò comporta indubbiamente molto lavoro, ma allo stesso tempo rappresenta anche un'ottima opportunità per occuparsi di un determinato tema in modo ancora più approfondito o per tenersi sempre aggiornati.

Cosa consiglia alle future autrici di capitoli NutriPoint?

È sicuramente utile consultare i capitoli già esistenti per farsi un'idea su come poter organizzare i singoli sottocapitoli in modo esaurente. Altrimenti si corre il rischio di scrivere un testo troppo lungo che dovrà poi essere necessariamente ridotto. Inoltre, vale la pena conoscere bene la letteratura disponibile sul tema prescelto. In questo modo sarà più semplice selezionare i concetti essenziali.



Contatto

Prof. Sandra Jent
Docente, Scuola universitaria professionale di Berna,
Settore disciplinare Sanità
Murtenstrasse 10
3008 Berna
sandra.jent@bfh.ch

Practice-based Evidence in Nutrition [PEN]

Gabi Fontana, Presidente ASDD

Oggi più che mai ci viene chiesto di essere aggiornati all'ultimo stato delle conoscenze. A tal fine dobbiamo poter avere la certezza che le fonti dalle quali vengono acquisite queste conoscenze siano aggiornate all'ultimo stato della ricerca. Soltanto in questo modo possiamo assicurare e garantire la qualità del nostro lavoro quotidiano. Mentre prima i manuali e i libri erano una buona fonte di aggiornamento delle conoscenze, oggi sono diventati per lo più obsoleti. Ai giorni d'oggi le nostre conoscenze vengono acquisite da internet, ma non necessariamente ciò è più facile. Per rendere questa operazione il più efficiente possibile, dobbiamo basarci su banche dati valide, aggiornate e attendibili. La banca dati PEN è una di queste.

La banca dati PEN è una home page internazionale in lingua inglese creata da alcuni colleghi canadesi, che offre accesso rapido alle linee guida sulla nutrizione basate sulle esperienze e fornisce risposte alle domande della prassi quotidiana da professionista a professionista.

Nello sviluppo di questi strumenti basati sulle esperienze, le colleghe e i colleghi canadesi si sono preoccupati che non vi fosse alcuna influenza di imprese commerciali. Hanno quindi rinunciato alle sponsorizzazioni delle imprese per garantire la neutralità dei contenuti. Il database PEN è finanziato dalle associazioni professionali che rilasciano una licenza, dalla vendita di licenze individuali e dalle sovvenzioni dello stato e delle autorità sanitarie.

In veste di associazione professionale l'ASDD ha la possibilità di rilasciare una licenza ai suoi membri per l'accesso al database PEN. Dalle informazioni raccolte emerge che i costi della licenza sono molto elevati. Pertanto, abbiamo deciso di valutare se sussiste un'evidente necessità da parte dei membri ASDD di accedere al database PEN.

A tale scopo è disponibile un login di prova gratuito. Sul Nutripoint troverà un link per il login: www.nutri-point.net | Etudes et connaissances spécialisées | PEN – Nutrition Database.

Utilizzi questo login e visiti il database PEN. Al termine ci comunichi il 15 gennaio 2014 via svde@svde-asdd.ch al più tardi se desidera o meno l'accesso al database PEN. Se sussiste un'evidente necessità, faremo del nostro meglio per trovare soluzioni finanziarie per la presa in carico dei costi della licenza.



Per più qualità di vita.

In caso di allergie e intolleranze alimentari: gli oltre 60 gustosi prodotti delle linee Free From e Schär sono privi di lattosio, glutine e altri allergeni. Questi prodotti sono in vendita nei grandi supermercati Coop o sul sito www.coopathome.ch

Per essere sempre informati sulle novità, iscrivetevi alla newsletter Free From: www.coop.ch/freefrom



Per più gusto e benessere.



Gabi Fontana
Präsidentin
Présidente
Presidente

SVDE ASDD

Liebes Mitglied

«Neue Berufsfelder erschliessen» – das war eine der Essenzen aus der Zukunftswerkstatt 2010. Im Bereich des Gesundheitswesens ist dies eine schwierige Aufgabe, da hier vieles gesetzlich geregelt und vorgegeben ist. Dies bedeutet langwierige Verhandlungen mit Akteuren im Gesundheitswesen, bei welchen wir viele personelle, zeitliche und finanzielle Ressourcen investieren. Die Resultate sind aber meist sehr bescheiden für uns – unter anderem auch auf finanzieller Ebene.

Ganz anders ist dies im nicht regulierten Gesundheitsmarkt; ein freier und zudem sehr lukrativer Markt. Verständlich, dass sich hier alle tummeln, welche im geregelten Gesundheitswesen mangels Kompetenz nicht Fuss fassen können. Subjektiv hatte ich oft das Gefühl, dass unser Berufsstand von weniger qualifizierten «Gesundheitsanbietern» aus dem freien Gesundheitsmarkt verdrängt wird. Um

diesem Vorgang entgegenzuwirken, sucht der SVDE Partner, welche in diesem Bereich tätig sind. Das heisst, wir treten mit Zusatzversicherungen respektive mit privaten Organisationen, welche ihre Angebote/Labels den Zusatzversicherungen anbieten, direkt in Kontakt. Stets sind die Ansprechpartner an einer Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern sehr interessiert, im Wissen, dass wir DIE Fachkompetenz im Bereich Ernährung haben.

Ende Sommer wurden Sie darüber informiert, dass wir bei ESKAMED einen Rabatt für unsere Mitglieder, die ein EMFit-Label wünschen, aushandeln konnten. Verständlicherweise waren nicht alle SVDE-Mitglieder darüber erfreut, denn die Kehrseite der Medaille ist, dass wir – der SVDE – neben verschiedenen anderen Verbänden und Organisationen, wie Yoga-Verband, Feldenkrais usw., erscheinen. Dabei handelt es sich in der Regel um Berufs-

gruppen, welche keine gesetzlich anerkannten Leistungserbringer im Grundversicherungsbereich sind. Wollen wir aber aus diesem Grund auf die Vergütung unserer kompetenten Leistungen im Bereich Gesundheitsförderung und Prävention via Zusatzversicherung verzichten oder nehmen wir die Chance an, uns endlich auch in diesem Bereich behaupten zu können? Der SVDE-Vorstand meint klar: Packen wir die Chance!

An dieser Stelle möchte ich Sie dazu anregen, Leserbriefe für das SVDE ASDD Info zu schreiben. Teilen Sie Ihren Berufskollegen und Berufskolleginnen sowie dem Vorstand und der Geschäftsstelle mit, was Ihnen als SVDE-Mitglied Freude bereitet und was Unmut.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen!

Gabi Fontana

Chère membre, cher membre,

«Conquérir de nouveaux champs professionnels», voilà ce qui avait été l'un des maîtres-mots de l'atelier de l'avenir 2010. Dans le domaine de la santé, cette mission est difficile car de nombreux aspects sont réglementés et prescrits par la loi. Les démarches en ce sens sont synonymes de négociations de longue haleine avec les acteurs du domaine de la santé, négociations où nous investissons beaucoup de personnel, de temps et d'argent, ceci pour un résultat souvent très modeste.

La situation est tout à fait différente sur le marché de la santé non régulé, un marché libre qui est en outre très lucratif. Pas éton-

nant que s'y débattent tous ceux qui, faute de compétences, n'arrivent pas à trouver leur place sur le marché régulé de la santé. Personnellement, j'ai souvent eu l'impression que notre profession était écartée du marché libre par des «prestataires de santé» moins qualifiés. Afin de contrer cette tendance, l'ASDD recherche désormais des partenaires qui sont actif/-ves dans ce domaine, c'est-à-dire que nous prenons directement contact avec des assurances complémentaires ainsi qu'avec des organisations privées qui démarchent ces assureurs pour leur proposer leurs offres et produits de marque. Ces interlocuteurs se

montrent toujours très intéressés par une collaboration avec nos membres car ils savent que nous sommes LES professionnels de référence dans le domaine de la nutrition.

A la fin de l'été, vous avez été informé/-es que nous avions pu négocier un rabais auprès de ESKAMED pour ceux/celles de nos membres qui souhaitent obtenir le label de qualité EMfit. Tout-e-s nos membres ne se sont pas réjoui-e-s de cette opportunité, ce qui est compréhensible puisque le revers de la médaille, c'est que l'ASDD figure désormais aux côtés d'autres associations et organisations, telles que l'Association

suisse de yoga, l'association Feldenkrais, etc. Il s'agit en général de professions qui ne sont pas légalement reconnues comme des prestataires de soins de base. Est-ce une raison suffisante pour renoncer au remboursement de nos prestations de qualité en matière de promotion de la santé et de prévention par des assurances

complémentaires? Ou ne vaut-il pas mieux saisir cette chance pour enfin nous affirmer y compris dans ce domaine? L'avis du Comité de l'ASDD est unanime: saisissions cette opportunité!

Par ailleurs, je vous invite vivement à écrire des courriers de lecteurs à publier dans la revue SVDE ASDD Info. Partagez avec vos

collègues, le Comité et le secrétariat général ce qui vous plaît et ce qui vous dérange en tant que membre de l'ASDD.

Nous nous réjouissons de vos commentaires!

Gabi Fontana

Caro socio,

«Conquistare nuovi campi professionali»: questo era uno dei punti chiave della Fabbrica del futuro 2010. Nel settore sanitario si tratta di un compito difficile, poiché molto viene regolato e prescritto dalla legge. Ciò significa lunghe e complicate trattative con gli attori del settore della sanità, per le quali si investono molte risorse in termini di personale, tempo e denaro, con risultati molto spesso modesti – anche sul piano finanziario.

La situazione è ben diversa nel mercato dei servizi sanitari non regolamentato. Si tratta di un mercato libero e molto lucrativo. È ovvio che in questo mercato si danno da fare tutti coloro che nel settore sanitario regolamentato non possono mettere piede per mancanza di competenze. Personalmente, ho spesso la sensazione che professionisti del settore come noi vengano scalzati da «fornitori di servizi sanitari» meno qualificati provenienti dal mercato libero dei servizi sanitari. Per contrastare

questa situazione, l'ASDD sta cercando dei partner che già operano in questo mercato. In altre parole ci mettiamo in contatto con assicurazioni complementari o con organizzazioni private che propongono le loro offerte e i loro label alle assicurazioni complementari. Le persone a cui ci rivolgiamo sono sempre molto interessate a una collaborazione con i nostri soci, consapevoli che noi offriamo LA competenza di settore nell'ambito della nutrizione.

Alla fine dell'estate vi abbiamo informato del fatto che presso ESKAMED siamo riusciti a negoziare uno sconto per i nostri soci che desiderano ottenere il label MEFIT. La cosa, ovviamente, non ha soddisfatto tutti i soci ASDD: il rovescio della medaglia è rappresentato infatti dal fatto che così, l'ASDD si ritrova accostata a diverse altre associazioni e organizzazioni, come l'Associazione svizzera di Yoga o quella di Feldenkrais, ecc. Si tratta di categorie professionali che forniscono servizi non rico-

nosciuti per legge nell'ambito dell'assicurazione base. Vogliamo però per questo rinunciare a vedere remunerati i nostri competenti servizi nell'ambito della promozione della salute e della prevenzione attraverso le assicurazioni complementari? Oppure decidiamo di approfittare di questa chance per affermarci finalmente anche in questo settore? La direzione ASDD conosce la risposta: cogliamo questa opportunità!

Approfitto di questa occasione anche per invitarvi a scrivere a SVDE ASDD Info. Raccontate ai vostri colleghi e alle vostre colleghi, ma anche alla direzione e all'amministrazione, che cosa vi piace e che cosa non vi piace in veste di soci ASDD.

Rimaniamo in attesa dei vostri feedback!

Gabi Fontana

Das neue Nutrison*

Le nouveau Nutrison*

um die Komplikationen im Bereich des **oberen und unteren Gastrointestinaltraktes** zu reduzieren

Pour réduire les complications du **tractus digestif supérieur et inférieur**

- ✓ **Bewährte mf6™ Nahrungsfasermischung**
- ✓ **MCT-Fette**
- ✓ **Molkenprotein-dominierte Proteinmischung**
- ✓ **Omega-3-Fettsäuren (DHA und EPA)**

DHA = Docosahexaensäure, EPA = Eicosapentaensäure

- ✓ **Mélange éprouvé de fibres alimentaires mf6™**
- ✓ **Graisses TCM**
- ✓ **Mélange de protéines à dominance de protéines de lactosérum**
- ✓ **Acides gras oméga-3 (DHA et EPA)**

DHA = acide docosahexaénoïque, EPA = acide eicosapentaénoïque



Erhältlich als Nutrison Standard (Multi Fibre) und Nutrison Energy (Multi Fibre)
NEU auch als Nutrison Protein Plus (Multi Fibre)
Disponible sous forme de Nutrison Standard (multi-fibres) et de Nutrison Energy (multi-fibres)
Nouveau : aussi sous forme de Nutrison Protein Plus (multi-fibres)

Informationen aus der Geschäftsstelle... / Informations du secrétariat... Informazioni da parte del segretariato generale...

Auflösung Tarifvertrag Paramedizin in der Arztpraxis

Das Bundesverwaltungsgericht kam am 31.8.2012 zum Schluss, dass «die Abrechnung von paramedizinischen Leistungen durch die Ärztin bzw. den Arzt KVG-widrig sei, weil das Gesetz eine solche Konstellation nicht zulasse.» tarifsuisse ag stellt somit seit 1.1.2013 keine neuen Paramedizin-Verträge für Arztpraxen mehr aus.

Wie Ende Februar 2013 per E-Mail informiert, werden alle Tarifverträge für *paramedizinisches Fachpersonal in der Arztpraxis* per 31.12.2013 aufgelöst.

Um die Leistungen der Ernährungsberatung weiterhin zulasten KVG abzurechnen, stehen der Ernährungsberaterin/dem Ernährungsberater ab 1.1.2014 ausschliess-

lich folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

- Selbstständige Erwerbstätigkeit (Art. 46 KVV) mittels ZSR-Nummer
- Anstellung bei einer Ernährungsberaterin/einem Ernährungsberater mit ZSR-Nr. mittels K-Nummer*
- Anstellung in einer «Organisation der Ernährungsberatung» mittels K-Nummer (weitere Informationen siehe unten «Schaffung Organisation der Ernährungsberatung»)
- Anstellung in einem Spital

Jenen ErnährungsberaterInnen, welche aktuell mittels Tarifvertrag für paramedizinisches Fachpersonal in einer Arztpraxis angestellt sind, empfehlen wir, die verbleibenden 2 Monate zu nützen, um ihre Arbeit spätestens per 1.1.2014 neu zu organisieren.

Mit der «Organisation der Ernährungsberatung» bietet sich ja nun eine weitere Möglichkeit und gute Alternative.

Zusammen mit tarifsuisse ag werden wir einen Zusatzvertrag erstellen, damit auch die «Organisationen der Ernährungsberatung» dem Tarifvertrag beitreten können.

*Gemäss tarifsuisse dürfen K-Nummer für ErnährungsberaterInnen erteilt werden, welche ihre Erfahrungsjahre absolvieren oder welche in einer Organisation der Ernährungsberatung angestellt sind.

Die gängige Praxis von Sasis, eine zeitlich unbefristete K-Nummer zur Anstellung bei einer Ernährungsberater/in einem Ernährungsberater mit ZSR-Nr. zu erteilen, wird bis zu einer allfälligen anderslautenden Mitteilung fortbestehen.

(Stand: Oktober 2013)

Gesetzliche Grundlage: Gemäss KVV Art. 46, Abs. 1, werden ausschliesslich ErnährungsberaterInnen als Leistungserbringende zugelassen, welche ihren Beruf selbstständig und auf eigene Rechnung ausüben. Diese Personen müssen nach kantonalem Recht zugelassen sein und die übrigen Zulassungsvoraussetzungen erfüllen (Art. 50a, Abs. 1, a. Diplom, b. zweijährige praktische Tätigkeit).

Schaffung «Organisation der Ernährungsberatung»

Die Bemühungen des Verbands, seinen Mitgliedern den Zusammenschluss in einer «Organisation der Ernährungsberatung» zu ermöglichen (analog Ergo- und Physiotherapeuten), waren erfolgreich:

• Seit dem 1.1.2013 kann für «Organisationen der Ernährungsberatung» eine ZSR-Nr. beantragt werden. Die notwendigen Informationen und Formulare sind auf

der Website von Sasis aufgeschaltet und basieren auf dem neuen Artikel 52b KVV.

- Für die Gründung einer «Organisation der Ernährungsberatung» können diverse Gesellschaftsformen gewählt werden (Stiftung, GmbH, AG, Genossenschaft, Verein, öffentlich-rechtliche Institution, Einzelfirma, Kollektivgesellschaft und «andere»).
- Nicht nur ErnährungsberaterInnen können sich in einer Organisation der Ernährungsberatung organisieren, sondern

z.B. auch Ärzte können sich daran beteiligen. Die Verantwortung für die Organisation muss jedoch ein/e Ernährungsberater/in mit ZSR-Nr. übernehmen.

Gerne steht Ihnen Karin Scherrer von der Geschäftsstelle zur Beantwortung weiterer Fragen zur Verfügung (service@svde-asdd.ch).

Résiliation de la convention tarifaire pour les prestations paramédicales en cabinet médical

Dans un arrêt du 31.8.2012, le Tribunal administratif fédéral a considéré que «la facturation des prestations paramédicales par le médecin n'est pas conforme à LAMal, puisque la loi ne permet pas une telle constellation».

De ce fait, tarifsuisse sa ne délivre donc plus, depuis le 1.1.2013, de nouvelle convention de prestations paramédicales pour les cabinets médicaux.

Tel que nous vous avons informé par e-mail fin février 2013, toutes les conventions tarifaires pour les *spécialistes paramédicaux en cabinet médical* sont résiliées à compter du 31.12.2013.

A compter du 1.1.2014, les diététicien-ne-s auront comme solutions pour facturer leurs prestations à charge de la LAMal:

- l'exercice de la profession en tant qu'indépendant-e (art. 46 OAMal) avec un numéro RCC
- l'emploi chez un/e diététicien/ne possédant un n° RCC au moyen d'un numéro de contrôle*
- l'emploi dans une «organisation de diététique» au moyen d'un numéro de contrôle (informations supplémentaires cf. «création d'une organisation de diététique»)
- l'emploi dans un hôpital

Pour les nouveaux/velles diplômé-e-s: emploi avec un numéro de contrôle chez un-e diététicien-ne ayant un n° RCC ou dans une «organisation de diététique» pour exercer leur activité sous supervision pendant deux ans (cf. art. 50a al.1, let.b OAMal)

Nous conseillons à tous les diététicien-ne-s actuellement employé-e-s dans le cadre d'une convention tarifaire en tant que spé-

cialiste paramédical-e en cabinet médical, de profiter des 2 mois restants pour réorganiser leurs conditions de travail (au plus tard jusqu'au 1.1.2014). «L'organisation de diététique» offre une solution supplémentaire et constitue ainsi une bonne alternative. Nous rédigerons un avenant au contrat avec tarifsuisse sa, afin que les «organisations de diététique» puissent être affiliées à la convention tarifaire.

*Selon tarfsuisse, des numéros C peuvent être attribués pour les diététicien-ne-s qui sont en train d'effectuer leur année de pratique professionnelle ou qui sont employé-e-s dans une organisation de diététique.

La pratique courante de Sasis, qui consiste à attribuer un numéro C pour une durée indéterminée lors de l'embauche par un-e diététicien-ne avec n° RCC, est maintenue jusqu'à nouvel avis.
(Etat: octobre 2013)

Bases légales: Selon l'article 46, 1er al., de l'OAMal, seul-e-s des diététicien-ne-s qui exercent leur profession à titre indépendant et à leur compte sont admis-e-s en tant que personnes prodiguant des soins. Ces personnes doivent être admises selon le droit cantonal et remplir les autres conditions d'admission (art. 50a, al. 1, a. diplôme, b. exercice de l'activité pendant deux ans).



Pour une meilleure qualité de vie.

Les allergies et les intolérances alimentaires ne sont plus une raison de se priver! Free From et Schär proposent plus de 60 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

Et pour être toujours au courant des nouveautés Free From, découvrez la newsletter sur www.coop.ch/freefrom



Pour savourer sans les effets secondaires.

Création d'une «organisation de diététique»

Les efforts entrepris par l'association pour permettre l'intégration de ses membres au sein d'une «organisation de diététique» (similaire à celles des ergothérapeutes et physiothérapeutes) étaient couronnés de succès:

- depuis le 1.1.2013, un numéro RCC peut être demandé pour les «organisations de diététique». Les informations et formu-

laires nécessaires se trouvent sur le site internet de Sasis et se réfèrent au nouvel article 52b de l'OAMal.

- Pour la création d'une «organisation de diététique», il est possible de choisir diverses formes de sociétés: fondation, Sàrl, SA, société coopérative, association, institution de droit public, raison individuelle, société en nom collectif et «autres».
- Non seulement des diététicien-ne-s peuvent s'organiser dans une organisa-

tion de diététique, mais également p.ex. des médecins. Cependant, c'est un/e diététicien-ne avec n° RCC qui doit prendre en charge la responsabilité pour l'organisation de diététique.

Karin Scherrer du secrétariat se tient à votre disposition pour tout complément d'information (service@svde-asdd.ch).

Scioglimento delle convenzioni tariffarie relative alle prestazioni paramediche negli studi medici

In data 31 agosto 2012 il Tribunale amministrativo federale è giunto alla conclusione che «il conteggio di prestazioni paramediche erogate dal medico non è conforme alla LAMal, poiché la legge non prevede una simile circostanza».

Di conseguenza, a partire dal 1° gennaio 2013, tarifsuisse ag non stipula più nuovi contratti di paramedicina con gli studi medici.

Come annunciato a fine febbraio 2013 tramite e-mail, tutte le convenzioni tariffarie per il personale paramedico specializzato che lavora presso gli studi medici saranno sciolte al 31 dicembre 2013.

Per poter continuare a conteggiare le prestazioni di dietologia a carico della LAMal,

a partire dal 1° gennaio 2014 i dietisti avranno esclusivamente le seguenti possibilità:

- attività in proprio (art. 46 OAMal) tramite numero RCC;
- assunzione presso un dietista provvisto di numero RCC tramite numero C*;
- assunzione in una «organizzazione di dietetica» tramite numero C (maggiori informazioni: v. in basso «Creazione di un'organizzazione di dietetica»);
- assunzione in un ospedale.

Ai dietisti che attualmente lavorano presso uno studio medico sulla base della convenzione tariffaria per personale paramedico specializzato consigliamo di sfruttare gli ultimi due mesi dell'anno in corso per riorganizzare la propria posizione professionale (al più tardi entro il 1° gennaio 2014). La forma della cosiddetta «organiz-

zazione di dietetica» offre ora un'ulteriore possibilità e un'ottima alternativa.

In collaborazione con tarifsuisse ag allestiremo un contratto supplementare affinché anche le organizzazioni di dietetica possano aderire alla convenzione tariffaria.

* Secondo tarifsuisse, i numeri C possono essere assegnati ai dietisti che effettuano il loro anno di attività pratica oppure che sono assunti presso un'organizzazione di dietetica.

La prassi finora in uso in seno a Sasis di attribuire a tempo indeterminato un numero C se si è assunti da un dietista provvisto di numero RCC rimarrà invariata fino a un eventuale nuovo avviso.
(Stato: ottobre 2013)

Base giuridica: Ai sensi dell'art. 46, cpv. 1 OAMal, sono autorizzati a erogare prestazioni esclusivamente i dietisti che esercitano la propria professione in nome e per conto proprio. Queste persone devono essere autorizzate in virtù del diritto cantonale e adempire le altre condizioni d'autorizzazione (art. 50a, cpv. 1, a. diploma, b. attività pratica di due anni).

Creazione di un'organizzazione di dietetica

Gli sforzi profusi dall'associazione al fine di consentire ai propri soci di riunirsi in una «organizzazione di dietetica» (analoga agli ergoterapisti e ai fisioterapisti) hanno dato i frutti auspicati. Con effetto a partire dal 1° gennaio 2013, le organizzazioni di dietetica possono richiedere l'attri-

buzione di un numero RCC. Le rispettive informazioni e i necessari moduli di richiesta sono disponibili sul sito web di Sasis e si basano sul nuovo articolo 52b dell'OAMal.

Per costituire un'organizzazione di dietetica è possibile scegliere varie forme societarie (fondazione, Sàrl, SA, cooperativa, associazione, istituzione pubblica, ditta individuale, società in nome collettivo e «altre»). Possono organizzarsi in un'orga-

nizzazione di dietetica non solo i dietisti, ma anche altre figure professionali, ad esempio i medici. Responsabile dell'organizzazione deve essere comunque il dietista provvisto di numero RCC.

Karin Scherrer del secretariato resta a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti (service@svde-asdd.ch).

Nachtrag Info 4/2013

Beim Interview mit Diana Kappis «Praktische Umsetzung der proteinreichen Ernährung in der Geriatrie» fehlten die Studien- und Quellengaben.

- Bauer J. et al. Evidence-Based Recommendations for Optimal Dietary Protein Intake in Older People: A Position Paper From the PROT-AGE Study Group. *J Am Med Dir Assoc.* 2013 Aug; 14 (8): 542–59. doi: 10.1016/j.jamda.2013.05.021. Epub 2013 Jul 16. [http://www.jamda.com/article/S1525-8610\(13\)00326-5/fulltext](http://www.jamda.com/article/S1525-8610(13)00326-5/fulltext)

Addendum Info 4/2013

Dans l'interview de Diana Kappis «Mise en œuvre pratique d'une alimentation riche en protéines en gériatrie», il manquait l'indication des sources et des études.

- Milne AC. et al. Meta-analysis: protein and energy supplementation in older people. *Ann Intern Med.* 2006 Jan 3; 144 (1): 37–48.
- Konsensusstatement – Geriatrie, Empfehlungen für die Ernährung des älteren Menschen in der Langzeitpflege, Version 2011

Nota complementare riguardante SVDE ASDD Info 4/2013

Nell'intervista a Diana Kappis, dal titolo «Come attuare concretamente un regime alimentare ricco di proteine in geriatria», mancavano i dati relativi agli studi e alle fonti.

- Volkert D. et al. Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE und der DGG, Klinische Ernährung in der Geriatrie, Teil des laufenden S3-Leitlinienprojekts Klinische Ernährung, Aktuelle Ernährungsmedizin 2013; 38: 164–187.



Meine Krankenkasse
*Habe ich die optimalste
Versicherungsleistung für mich
und meine Familie?*

*Nutzen Sie Ihr **Sparpotential** bei sermed!*

*Als Verbandsmitglied werden Sie
von unserem Versicherungs-Partner
kostenlos beraten.*

0848 848 810
www.sermed.ch
info@sermed.ch



Buchrezension

Praktische Diätetik – Grundlagen, Ziele und Umsetzung der Ernährungstherapie
E. Höfler, P. Sprengart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 1. Auflage 2012; 721 S, 33 Abbildungen, 205 Tabellen.

Das Buch richtet sich an Berufsgruppen, die sich mit Diätetik auseinandersetzen. Konzipiert ist es als Lehrbuch für die 3-jährige Ausbildung von Diätassistenten in Deutschland.

Das erste Kapitel enthält die Grundlagen zu gesunder Ernährung und Prävention im Lebenszyklus. Anschliessend werden die verschiedenen Kostformen wie Vollkost, leichte Vollkost, vegetarische sowie konsistenzdefinierte Kostformen ausführlich beschrieben. In weiteren Kapiteln werden gastroenterologische, energiedefinierte, protein- und elektrolytdefinierte, fettdefinierte und Eliminationsdiäten erläutert. Die Kapitel sind nach einer einheitlichen Struktur aufgebaut, einschliesslich Definition, Grundlagen und diätetischem Prinzip, Durchführung, diätetischer Alternativen, koch- und küchentechnischen Tipps und zusätzlichen Therapieoptionen. Er-

gänzt wird jedes Kapitel mit weiterführender Literatur, Fachgesellschaften, Patientenbroschüren und Internetadressen. Zur Vertiefung des Inhaltes gibt es Aufgabenstellungen wie Zubereitung von Säuglingsnahrung, Anwendung von Proteinpulver, Zusammenstellen von Menüplänen und Berechnen von ausgewählten Nährstoffen sowie Preiskalkulationen. Die patientenbezogenen Fallbeispiele erfordern ernährungstherapeutische Anpassungen der Ernährung im Spital sowie umsetzbare Hinweise für Patienten zu Hause. Interessant sind auch Selbsterfahrungsübungen wie beispielsweise die Schwierigkeiten betagter Menschen, indem die Lernenden sich mit Utensilien ausstatten, die das Essen erschweren.

Die zwei Autorinnen haben eine grosse Arbeit geleistet, aber weil das Gebiet so umfangreich ist, ist es auch kaum möglich, in jedem Fachgebiet die aktuellen und evidenzbasierten Erkenntnisse aufzuführen. Beispielsweise hat die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft 2011 zum Thema glutenfreier Hafer eine Neubewertung publiziert. Oder es wird bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen in der Remissionsphase eine Erhöhung der Ballaststoffzufuhr

auf 50 g pro Tag empfohlen, außer es liegt eine Stenose vor. Für diese Aussage liegen keine evidenzbasierten Daten vor und aktuelle Guidelines der Fachgesellschaften enthalten keine solchen Empfehlungen. Auch neuere Erkenntnisse fehlen, wie das erstmal wissenschaftlich basierte Behandlungsvorgehen bei Reizdarmsyndrom mit dem FODMAP-Konzept.

Im Zentrum dieses Buches steht die angewandte Diätetik und es bietet wichtige Grundlagen auch für Studierende des Studiengangs Ernährung + Diätetik in der Schweiz. Der Schwerpunkt des Fachhochschulstudiums liegt jedoch weniger bei der angewandten Diätetik, der Kernkompetenz der Diätköche. Nichtsdestotrotz ist es bei einer Tätigkeit als Ernährungsberaterin Voraussetzung, die Grundlagen der angewandten Diätetik zu kennen. Nur so ist es möglich, mit den Diätköchen zu kommunizieren und die Patienten in kochtechnischen Fragen praxisbezogen zu beraten.

Dr. clin. nutr. Caroline Kiss
dipl. Ernährungsberaterin FH
Muehleberg 2, 4052 Basel
clinical.nutrition@bluewin.ch



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

Highlights Nutridays 2014

Freitag, 4. April 2014

- Zur Bedeutung des Gesundheitsberufegesetzes für die ErnährungsberaterInnen der Schweiz [Gabi Fontana]
- Interessenkonflikte [Arwen Hodina]
- Lebensmittelbedingte Epidemien [Prof. Dr. Hächler]

Samstag, 5. April 2014

- Berufspolitische Diskussionsforen:
Erfahrungsaustausch DRG und Freischaffende
- Adipöse Akutpatienten [Dr. Fabian Meienberg]

Reservieren Sie sich bereits heute diese Daten!

www.svde-asdd.ch

Schweizer HOLL-Rapsöl – die gute Wahl für das Braten und Frittieren

Schweizer Rapsöl wird aufgrund seiner gesundheitlich hervorragenden Qualitäten gerne für die tägliche Verwendung in der kalten und warmen Küche empfohlen. Für die heiße Küche, für das Braten und Frittieren, eignet es sich dagegen weniger. Dafür wurde eigens das hitzestabilere Schweizer HOLL-Rapsöl entwickelt, ohne wesentliche Einbussen im Nährwert, im Geschmack und in der Lebensmittelsicherheit.



Das Schweizer HOLL-Rapsöl wird aus einer speziellen, in der Schweiz seit 2003 gezüchteten Rapssorte gewonnen. HOLL steht für High Oleic Low Linolenic: Das Schweizer HOLL-Rapsöl hat im Vergleich zum Schweizer Rapsöl einen erhöhten Gehalt an Ölsäure ($C_{18:1}$ n-9) und einen verminderten Gehalt an alpha-Linolensäure ($C_{18:3}$ n-3). Auch der Gehalt an Linolsäure ($C_{18:2}$ n-6) ist reduziert (s. Grafik). Im Jahr 2013 machte HOLL-Raps einen Drittel der Schweizer Raps-Anbaufläche aus. Um die spezielle Öl-Qualität des HOLL-Rapses zu garantieren und eine Vermischung mit traditionellem Raps zu verhindern, halten die Bauern strenge Anbaurichtlinien ein. Ursprünglich für die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie entwickelt, wird Schweizer HOLL-Rapsöl mittlerweile auch im Detailhandel angeboten.

Schweizer HOLL-Rapsöl hat ein optimales Fettsäureprofil und reichlich Vitamin E

Bei der Entwicklung eines Öls für die heiße Küche müssen zwei Qualitäten ausbalanciert werden: gute thermische Stabilität kombiniert mit optimalem Nährstoffgehalt. Im Vordergrund stehen dabei das Fettsäuremuster und die antioxydativ wirkenden Stoffe.

Pflanzenöle mit dominant mehrfach ungesätti-

tigten Fettsäuren (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, Nussöl) sind empfindlich auf Sauerstoff, wobei n-3 leichter oxidiert als n-6 (Dumont, 2012). Bei Ölen reich an Linolsäure besteht zudem das Risiko, dass sie einen potenziell toxischen Aldehyd bilden (Courtois, 2012). Kleine Quantitäten der alpha-Linolensäure dagegen sind für die Bildung der typischen Frittieraromen notwendig (Matthäus, 2009a).

Pflanzenöle mit dominant gesättigten Fettsäuren (z.B. Palmöl) sind hitzestabil, liefern aber grössere Anteile Laurin-, Myristin- und Palmitinsäure ($C_{12-C_{16}}$) (Courtois 2012). Diese Fettsäuren sind bekannt für ihren atherogenen Effekt und sollten nur zurückhaltend konsumiert werden (Legrand, 2013).

Die Härtung (Hydrierung), ein früher häufig verwendetes Verfahren, um die Hitzestabilität von Pflanzenölen zu verbessern, wird heute vermieden. Sie führt zur Bildung der unerwünschten trans-Fettsäuren, die das LDL-Cholesterin erhöhen und das HDL-Cholesterin senken (EEK/COFA, 2013).

Die Stabilität eines Öls hängt zudem von seinem Gehalt an Polyphenolen und an Tocopherolen bzw. der Art der Tocopherole ab. Aus diesen Überlegungen resultiert folgendes Profil für ein hitzestabiles und nährstoffoptimiertes Öl, das sich zum Braten und

Frittieren eignet (Matthäus, 2009a):

- dominant einfach ungesättigte Fettsäuren
- begrenzt mehrfach ungesättigte Fettsäuren
- möglichst wenig gesättigte Fettsäuren
- nicht gehärtete bzw. keine trans-Fettsäuren
- reichlich antioxydative Stoffe (Vitamin E und Polyphenole)

Zu den Ölen mit dominant einfach ungesättigten Fettsäuren gehören nebst Erdnuss- und Olivenöl auch HO-Sonnenblumenöl (High Oleic) und HOLL-Rapsöl, wobei Letzteres das obige Fettsäurenprofil am besten erfüllt und reichlich Vitamin E liefert. Im frischen Produkt enthält nämlich Schweizer HOLL-Rapsöl gleich viel Vitamin E wie Schweizer Rapsöl: 19 mg/100 ml bzw. 158% der empfohlenen Tagesdosis.

HOLL-Rapsöl hat sich im Praxistest bewährt

Auch in der Anwendung schneidet HOLL-Rapsöl gut ab im Vergleich zu den herkömmlichen Frittierölen, die in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommen. Chemisch ist HOLL-Rapsöl sehr stabil, es entstehen beim Frittieren nur wenige Fettabbauprodukte wie vernetzte (oligomere) Triglyceride und freie Fettsäuren. Während der Lagerung, optimalerweise unter Schutzatmosphäre, zeigt sich die schützende Wirkung des Vitamins E. Erst nach längerer Lagerung (16 Wochen) zeigen einzelne Produkte geschmackliche Fehlnoten (Matthäus, 2009b).

Schweizer HOLL-Rapsöl eröffnet die Möglichkeit, in der heißen Küche beim Braten und Frittieren mit einem Schweizer Pflanzenöl zu arbeiten, dessen Hitzestabilität und Nährwert optimiert sind. Auch wenn durch frittierte Lebensmittel in Zukunft weniger unerwünschte und mehr erwünschte Fettsäuren aufgenommen werden, sollte der Konsum massvoll bleiben. Denn für das gesunde Körpergewicht ist die Balance zwischen Fett- bzw. Energiezufuhr und dem Energieverbrauch massgebend.

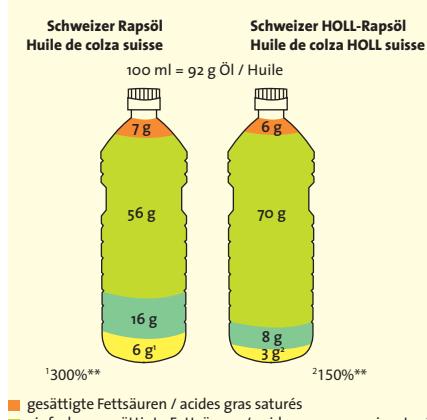
Eine Information der Kommission Schweizer Rapsöl.
www.raps.ch

L'huile de colza HOLL suisse – le bon choix pour rôtir et frire

L'huile de colza suisse est une huile recommandée pour un usage quotidien, avant tout pour une utilisation à froid ou à température modérée. Elle convient moins pour le rôtissage et la friture. Pour ces usages spécifiques, l'huile de colza HOLL suisse répond pertinemment aux critères nutritionnels, gustatifs et de sécurité toxicologique.

L'huile de colza HOLL suisse est issue d'une nouvelle variété de colza développée en Suisse depuis 2003. HOLL signifie High Oleic Low Linolenic: en comparaison de l'huile de colza conventionnelle, l'huile de colza HOLL suisse a une teneur élevée en acides oléiques (C18:1 n-9), réduite en acides alpha-linoléniques (C18:3 n-3) et abaissée en acides linoléiques (C18:2 n-6) (voir graphique).

Fettsäremuster von Schweizer Rapsöl und Schweizer HOLL-Rapsöl / Composition en lipides de l'huile de colza suisse et de l'huile de colza HOLL suisse



**der empfohlenen Tagesdosis / de l'apport journalier recommandé
(Quelle: Nährwertdeklaration auf den Ölfaschen, gekauft im Sept. 2013 / Source: Déclaration nutritionnelle sur les bouteilles d'huile achetées en sept. 2013)

En 2013, le colza HOLL constitue environ 1/3 des surfaces de colza cultivées en Suisse. Des critères stricts définissent les conditions de la production du colza HOLL afin de garantir un produit récolté distinct du colza conventionnel. Destinée en premier lieu à un usage professionnel (industrie, restauration), l'huile de colza HOLL suisse est proposée désormais également dans le commerce de détail.

L'huile de colza HOLL suisse – un profil d'acides gras optimal et une bonne source de vitamine E

Lors du développement d'une huile pour la cuisine chaude, deux qualités doivent être

recherchées: une bonne stabilité thermique et des qualités nutritionnelles optimales: la nature des acides gras apportés et les substances actives présentes sont déterminantes. Les huiles riches en acides gras linoléiques et/ou en α-linoléniques (par ex. colza, tournesol, noix) sont très sensibles à l'oxydation (n-3 > n-6) (Dumont, 2012). Les huiles linoléiques (en particulier les huiles de tournesol et de soja) présentent de plus le risque de formation dans le bain d'huile d'un aldéhyde potentiellement toxique (Courtois, 2012). Il est cependant intéressant de relever que de petites quantités d'acide linolénique sont nécessaires à la production de l'arôme typique de friture (Matthäus, 2009a). Les huiles majoritairement saturées (par ex. palme), très stables thermiquement (Courtois, 2012) fournissent des acides gras, entre autres acides laurique, myristique et palmitique (C12-C16), connus pour leur effet athérogène en cas de consommation excessive (Legrand, 2013). L'hydrogénéation, procédé auparavant fréquemment utilisé pour augmenter la stabilité des huiles, peut aujourd'hui être évitée. Elle conduit à la production d'acides gras trans indésirables qui élèvent le LDL cholestérol et diminuent le HDL cholestérol (EEK/COFA, 2013). La stabilité d'une huile dépend aussi de sa teneur en tocophérols, respectivement de leur nature, et de la présence de composés phénoliques.

A la lumière des différents éléments exposés, une huile thermiquement stable et nutritionnellement optimale présente les caractéristiques suivantes (Matthäus, 2009a):

- Prédominance des acides gras mono-insaturés
- Teneur minimale en acides gras polyinsaturés
- Teneur minimale en acides gras saturés
- Absence d'acides gras trans
- Richesse en substances antioxydantes (Vitamine E et polyphénols)

Parmi les huiles oléiques comme arachide, tournesol HO (High Oleic) ou olive, l'huile de colza HOLL se distingue en remplissant au mieux les critères ci-dessus pour son profil

en acides gras et sa richesse en vitamine E. A cet égard, l'huile de colza HOLL suisse présente un apport satisfaisant de vitamine E avec 19 mg/100ml, respectivement 158% de l'apport journalier recommandé.

L'huile de colza HOLL a fait ses preuves lors de tests pratiques

Lors de tests comparant les performances de différentes huiles couramment employées dans l'industrie alimentaire, l'huile de colza HOLL a obtenu des résultats tout à fait satisfaisants. Elle est chimiquement très stable, comme le démontre les paramètres chimiques propres à l'état d'oxydation ainsi que les caractéristiques sensorielles des produits alimentaires frits. Lors du stockage, réalisé en conditions optimales sous atmosphère contrôlée, la vitamine E exerce tout son effet protecteur. Ce n'est qu'après un entreposage prolongé (16 semaines) qu'une légère altération du goût pour certains produits est observée (Matthäus, 2009b).

L'huile de colza HOLL suisse offre la possibilité d'utiliser pour le rôtissage et la friture une huile végétale suisse dont la stabilité à la chaleur et les valeurs nutritives sont optimisées. Il est cependant bon de rappeler que, malgré la substitution des acides gras indésirables par des graisses plus favorables, la consommation de denrées frites doit être mesurée. Pour un poids corporel sain, n'oublions pas que toute matière grasse, aussi bonne soit-elle, est une source d'énergie dont il faut tenir compte.

Une information de la Commission Huile de colza suisse.
www.colza.ch

Courtois F. (2012) Friture profonde: les interactions huile-produit. OCL; 15(3): 89-95. • Dumont E. (2012) Les huiles végétales et la cuisson. Présentation à la Réunion des producteurs d'huiles de graines et de noix (AVPA) à Paris. • EEK/COFA (2013) Les graisses dans la nutrition – Mise à jour des recommandations / Fette in der Ernährung – Aktualisierte Empfehlungen, www.bag.admin.ch: EEK / COFA • Legrand P. (2013) Nouvelle approche pour les recommandations nutritionnelles en lipides. OCL; 15(3): 75-78. • Matthäus B. (2009a) Frittieren mit alternativen Ölen. Präsentation am Max Rubner-Institut (BfEL) in Münster. • Matthäus B. (2009b) Chemical and Sensory Characteristics of Products Fried in High-Oleic, Low-Linolenic Rapeseed Oil. J Am Oil Chem Soc; 9(6): 799-808.

L'évaluation clinique nutritionnelle de l'adulte



6

Punkte | points | punti

Présentation

L'évaluation clinique nutritionnelle de l'adulte et de l'enfant s'inscrit dans la politique nationale et internationale d'amélioration du dépistage et de la prise en charge du risque nutritionnel et de la dénutrition dans le système de soins, en institution et dans la communauté. Cette nouvelle compétence «d'assessment» est commune à l'ensemble des professionnel-le-s de santé. Elle est déclinée dans le référentiel métier (KFH, 2009) et constitue l'étape initiale du Nutrition Care Process sur lequel s'appuie la formulation du jugement clinique et du diagnostic diététique. L'originalité de cette formation réside dans l'alliance entre le cadre théorique, l'enseignement par simulation et l'analyse de pratique. Cette unité de cours est une première étape dans l'acquisition des compétences. Des stratégies pour poursuivre l'apprentissage sur le lieu de pratique professionnelle seront recherchées.

Objectifs

- Pratiquer l'évaluation nutritionnelle et en particulier l'examen clinique.
- Interpréter les résultats de l'évaluation nutritionnelle.
- Entrainer le raisonnement clinique, la formulation du diagnostic diététique et la prescription nutritionnelle.

Programme

- Évaluation nutritionnelle et prescription nutritionnelle (cours théoriques).
- Évaluation nutritionnelle; développement du raisonnement clinique; prescription nutritionnelle (enseignement par la simulation).
- Présentation de situations expérimentées et de cas de patients (analyses de pratique).

Un travail personnel sous forme de lectures ainsi qu'un portfolio retraçant les expériences menées et les grandes étapes de la formation seront demandés aux participants.

Dates: Cours théorique: 14 et 15 novembre 2013

Analyses de pratique: 13 mars 2014 et 15 mai 2014

Lieux: Cours théorique et simulation: Genève

Techniques d'entretien, psychologie: analyse de pratique



6

Punkte | points | punti

Présentation

Cette formation s'adresse à des professionnel-le-s qui souhaitent se perfectionner dans leur pratique quotidienne et améliorer leurs attitudes en consultation, face à des situations cliniques difficiles. Des expert-e-s spécialisé-e-s dans des domaines précis (selon la demande des participant-e-s) sont invité-e-s pour amener leur éclairage tant théorique que pratique et pour transmettre de nouveaux outils efficaces dans la prise en charge de cas difficiles. Cette année nous aborderons les thèmes suivants

- L'estime de soi – Dr F. Fanget.
- Approche TCC avec les enfants – E. Ferrand.
- Supervision de cas – C. Hofmann-Pijollet.

Un accent particulier est mis sur la pratique qui repose sur les situations cliniques amenées par les partici-

pant-e-s. Chaque journée tente donc de répondre aux attentes de chacun. La journée de supervision sur l'alliance thérapeutique et l'analyse fonctionnelle sera animée par Claire Hofmann-Pijollet. Un complément d'information quant aux intervenant-e-s pour les autres thèmes et aux jours retenus dans les semaines mentionnées ci-dessous sera diffusé en ligne dans le courant du printemps sur www.hesge.ch/heds/fc.

Le lieu de chaque journée de formation sera déterminé en fonction du domicile des participant-e-s.

Dates: 29 novembre 2013

6 février 2014

29 avril 2014

L'entretien motivationnel. Approfondissement et supervision (niveau 3)



4

Punkte | points | punti

Présentation

L'entretien motivationnel (EM) approfondissement (niveau 3) fait suite à l'entretien motivationnel formation de base (niveau 1) et perfectionnement (niveau 2).

Objectifs

- Approfondir les notions fondamentales de l'EM et informer les participant-e-s des nouveautés de l'approche.
- Travailler sur des situations cliniques amenées par les participant-e-s.
- Échanger et obtenir des pistes pour résoudre des situations difficiles.
- S'observer, s'évaluer et obtenir un feed-back sur la base d'un enregistrement d'entretien.

L'expérience clinique des participant-e-s sera au centre de ces journées et des exercices pratiques permettront de faire des liens avec des aspects théoriques en les illustrant. Il s'agira de partir d'expériences vécues pour approfondir un aspect ou l'autre de l'EM.

La synergie du groupe ainsi que l'apport des intervenant-e-s permettra de répondre aux questionnements des participant-e-s et de renforcer leur confiance dans l'intégration de l'EM à leur pratique.

Au cours de la première journée, le recours à des patients formateurs permettra aux participant-e-s d'être le plus proche possible de leur réalité clinique.

Suite à cette journée, 4 séances de supervision permettront un travail approfondi sur des séquences d'entretiens enregistrés aux participant-e-s de repérer leurs points forts et les compétences qu'ils souhaiteraient améliorer.

Dates: 26 novembre 2013

4 séances de supervision réparties sur 2013–2014 (dates à fixer avec les participant-e-s)

Lieux: Lausanne et Genève

Allergies alimentaires du jeune enfant



2

Punkte | points | punti

Présentation

L'allergie alimentaire chez l'enfant est en constante augmentation depuis plusieurs années.

Nombre de parents sont troublés et hésitent lorsqu'il s'agit de l'alimentation de leur bébé et notamment lors de l'introduction d'un nouvel aliment. Récemment, de nouvelles données sur la diversification alimentaire ont bouleversé nos pratiques sur la prévention des allergies et il est parfois difficile de s'y retrouver parmi toutes les informations disponibles. Nous vous proposons lors de cette journée d'approfondir vos connaissances dans le domaine de la prévention et du traitement des allergies alimentaires du jeune enfant et d'en développer les plus fréquentes.

Objectifs

- Revoir les principaux mécanismes physiologiques impliqués lors de réaction allergique.
- Identifier les allergènes alimentaires les plus fréquents chez l'enfant et les populations à risque.
- Connaître les différents tests de dépistage, leur interprétation; aborder les tests de réintroduction d'allergènes et l'implication du diététicien-ne.
- Reprendre les nouvelles recommandations lors de la diversification des aliments et en dégager les applications pratiques.
- Analyser les différents laits infantiles ou laits alternatifs, leurs indications et leurs limites.
- Évaluer l'impact d'exclusions alimentaires sur l'équilibre alimentaire.

Date: 27 mars 2014

Lieu: Lausanne

Introduction à l'approche cognitivo-comportementale chez l'adulte



4

Punkte | points | punti

Présentation

Cette formation est une introduction à l'approche cognitivo-comportementale, comme méthode d'intervention auprès de patients adultes. Cette approche propose des techniques d'entretien, utiles dans la pratique et validées scientifiquement quant à leur efficacité.

L'approche cognitivo-comportementale s'appuie sur un modèle tridimensionnel qui met en lien nos pensées, nos émotions et nos comportements, dont font partie nos comportements alimentaires. L'approche cognitivo-comportementale propose une méthode d'intervention, structurée et explicite, centrée sur l'ici et maintenant. La relation thérapeutique est active et interactive, pédagogique et socratique.

En 2014–15, une formation intitulée «Introduction à l'approche cognitivo-comportementale appliquée à l'enfant et sa famille» sera proposée.

Veuillez vous inscrire sur:

www.heds.ch/portail/welcome.nsf/pages/sessions_courtesF

Objectifs

- Connaître les concepts théoriques de base de l'approche cognitivo-comportementale.
- Comprendre et exercer les outils de base de la TCC: analyse fonctionnelle, restructuration cognitive, résolution de problème, techniques d'exposition.

Lectures conseillées

Cottraux J. (2011) – Les psychothérapies comportementales et cognitives. 5^e édition. Ed. Elsevier Masson.
André C. (1995) – Les thérapies cognitives. Ed. Morisset Essentialis.

Dates: 19 et 20 mai 2014

Lieu: Lausanne



Hormones et régulation pondérale / 1^{er} volet: Neuro-biologie-régulation du comportement alimentaire

Présentation

De nombreux facteurs influencent la régulation du comportement alimentaire et la régulation pondérale. Cette année, la session proposée a pour but de clarifier les éléments neurobiologiques impliqués dans la régulation du comportement alimentaire. De plus, les mécanismes par lesquels le stress perturbe la régulation de l'appétit seront abordés durant cet après-midi. Devront vraisemblablement suivre des formations sur «hormones thyroïdiennes et poids» ainsi que sur «hormones sexuelles et poids» si intérêt du public pour ces thématiques.

Objectifs

- Connaître les éléments neurobiologiques impliqués dans la régulation du comportement alimentaire et dans la régulation pondérale.
- Acquérir des connaissances spécifiques au développement du syndrome métabolique en lien avec le stress psycho-social.

Programme

- Contrôle de l'appétit par le cerveau et les systèmes périphériques: facteurs stimulant et inhibant la prise alimentaire.
- Physiologie de l'hypothalamus.
- Processus hédonique.
- Stress psycho-social, syndrome métabolique et obésité.
- Forum sur l'applicabilité de ces connaissances dans nos pratiques professionnelles.

Date: 2 juin 2014

Lieu: Lausanne

**Littérature scientifique:
la trouver et l'évaluer de manière
critique pour l'intégrer dans sa
pratique!**

Présentation

La littérature scientifique fait partie des ressources que les professionnel- le-s de la santé doivent intégrer dans le processus de prise de décisions professionnelles. Les situations dans lesquelles une argumentation fondée est attendue sont nombreuses: évaluation de projets, justification d'actes de soins, réflexion d'améliora-

tion des pratiques, développement de mandats, etc. Là encore, des compétences méthodologiques sont nécessaires.

Objectifs

Cette formation «sur mesure» s'adresse aux groupes de professionnels qui souhaitent ensemble acquérir ou renforcer leurs compétences en lecture critique mais également en veille scientifique, recherche de littérature ou mise en place d'un Journal Club pour échanger autour des articles clés de son champ de compétences.

Programme

Le groupe spécialisé en recherche de l'ASDD (REDI) se propose de définir avec vous, selon les besoins spécifiques de votre groupe, une formation à la carte. Il s'agira par exemple de:

- sélectionner un article d'intérêt avec votre collaboration,
- apporter des aspects théoriques: méthodes de recherche, types d'études et outils pour la lecture critique,
- fournir des pistes pratiques: veille scientifique, recherche de littérature,
- animer un Journal Club ou une série de Journal Club,
- ou entreprendre toute autre activité qui présente un intérêt dans ce cadre.

Durée, date et horaires: 1 h 30 à 1 journée,
succession de plusieurs sessions, selon besoins et
possibilités d'organisation

Lieu: L'animateur-trice se déplacera selon les
demandes



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

SVDE ASDD

Temps forts du congrès Nutridays 2014

Le vendredi 4 avril 2014

- A propos de l'importance de la loi sur les professions de santé pour les diététicien-ne-s de Suisse [Gabi Fontana]
- Les conflits d'intérêts [Arwen Hodina]
- Les épidémies dues aux aliments [H. Hächler, professeur et docteur phil.]

Le samedi 5 avril 2014

- Forums de discussion sur la politique professionnelle: échanges d'expériences DRG et indépendant-e-s
- Patients atteints d'obésité aiguë [Dr Fabian Meienberg]

**Veuillez réserver, s'il vous plaît,
déjà aujourd'hui ces dates!**

www.svde-asdd.ch

GROSSES SYMPOSIUM
 ZUM THEMA



Der alte Mensch im Alters- und Pflegeheim im Zentrum

Physiologische, psychische und pathologische Veränderungen stellen an die ganze Spannbreite der Verpflegung (Nährstoffzusammensetzung, Konsistenz, Verabreichungsform, Essensrhythmus-Zeiten etc.) ganz spezifische Anforderungen. Krankheitsbilder wie Demenz, palliative Situationen oder Essverweigerung stellen Pflege und Therapie täglich vor neue Problemstellungen. Für kompetente und bewohnergerechte Ernährungslösungen ist die Fachunterstützung der Betriebe durch ErnährungsberaterInnen dringend nötig.

Die Tagung befasst sich mit ernährungstherapeutischen und ethischen Themen, gibt Beispiele für die Zusammenarbeit mit Betrieben und zeigt Wege zur angepassten Interaktion mit Dementen.

Es ist dringend nötig, das Thema zu einem Fachthema zu machen, in welchem wir ErnährungsberaterInnen ganz klar aktiv involviert sind.

Datum: 14. November 2013

Ort: Zürich

Zürcher Ressourcen Modell® (ZRM)



BASIKURS: GESUNDHEITSZIELE MIT MOTIVATION UND WILLENSKRAFT VERSEHEN

Kennen Sie das? Kompetent beraten und begleiten Sie Menschen in Gesundheitsfragen. Es kommt aber immer wieder vor, dass KlientInnen vom Verstand her zwar sehr genau wissen, was sie tun müssten, um ihre Ziele zu erreichen, es aber dennoch nicht tun.

Neue Erkenntnisse der Hirnforschung werfen Licht auf dieses Phänomen: Es ist unser Unbewusstes, das uns an der Umsetzung unserer Absichten hindern kann. Eine nachhaltige Lebensumstellung kann niemals auf gesunde und bereichernde Art vollzogen werden, ohne das Unbewusste und die Gefühle mit ins Boot zu nehmen. Sind bewusste Ziele mit unbewussten Bedürfnissen erst einmal in Einklang gebracht, geht der Rest fast von alleine.

Im Seminar lernen Sie, wie Sie Ihre Klienten zu einem nachhaltig wirksamen und motivierenden Ziel coachen können.

Angebot 1

Datum: 26. Februar und 26. März 2014 (2 Tage)

Ort: Zürich

Angebot 2

Datum: 23. September und 28. Oktober 2014 (2 Tage)

Ort: Zürich

Zürcher Ressourcen Modell® (ZRM)



AUFBNAUKURS 1:

AUS UNGELIEBEN PERSÖNLICHKEITSANTEILEN NEUE RESSOURCEN GEWINNEN

In diesem zweiten Selbstmanagementseminar haben Sie die Gelegenheit, einen neuen und kreativen Umgang mit negativen Gefühlen zu entwickeln und dabei eine weitere, neuartige Gruppe von Ressourcen kennenzulernen.

Aufbauend auf die Mottoziele, die Sie sich im ZRM-Grundkurs erarbeitet haben, werden diese im ZRM-Aufbaukurs 1 zunächst aufgrund der zwischenzeitlich gemachten Erfahrungen optimiert. In einem weiteren Schritt können Sie dann Ihre Ressourcen mit einer neuen Thematik gezielt anreichern. Bisher ungeliebte Persönlichkeitsanteile, sogenannte Schattenanteile, wie sie C.G. Jung erforscht und beschrieben hat, werden in einem mehrstufigen lustvollen Prozess zu Ressourcen umgewandelt. Ihr Ressourcenpool wird um diese neu erworbene Qualität erweitert und mit zusätzlicher Dynamik versehen.

Dabei werden die Ressourcen-Techniken aus dem Grundkurs wieder aktiviert und weiterentwickelt. Daher wird für diesen Kurs die vorherige Teilnahme am ZRM Basiskurs vorausgesetzt (auch die modulare Ausbildung 2012/2013, der Fachkurs BFH gelten sowie die Kurse «Souverän Handeln unter Druck» und «Schluss mit Aufschieberitis».).

Datum: 18. und 19. November 2014 (2 Tage)

Ort: Zürich

Schluss mit Aufschieberitis!



WIE SIE MIT FREUDE UND SCHWUNG UNGELIEBTE AUFGABEN ERLEDIGEN

Wenn Sie der Titel dieses Seminars anspricht, dann kommt Ihnen vielleicht folgende Situation bekannt vor: Seit Tagen schieben Sie das Berichteschreiben schon vor sich her – oder vielleicht ist es bei Ihnen ja die Buchhaltung, das unaufgeräumte Büro oder ein unangenehmes Gespräch? Doch statt die Aufgabe endlich anzupacken, erledigen Sie lieber tausend andere Dinge, putzen den Kühlenschrank oder verlieren sich im Internet. Zurück bleiben ein schlechtes Gefühl und ja, eben, die unerledigte Sache. In diesem Seminar erwerben Sie wissenschaftlich fundierte Techniken, wie Sie von nun an ungeliebte Aufgaben effizient und mit gutem Gefühl erledigen können.

Ziele

- Jede/r TeilnehmerIn entwickelt eine exakt auf ihre/ seine ungeliebte Sache massgeschneiderte Strategie

Inhalte

- Verstand und Gefühl: von der gegenseitigen Behinderung zum Dreamteam

- Selbstmotivation statt Selbstkontrolle
- Die vier Arbeitstypen – ihre Stärken und Herausforderungen
- Meine individuelle Strategie
- Intensive Vorbereitung für die Umsetzung

Datum: 6. und 7. Mai 2014

Ort: Zürich

Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung für Neu- und WiedereinsteigerInnen



Frisch (wieder) in der Beratung tätig? Die Erstberatung gelingt Ihnen bestens, für die Folgeberatungen wären Sie froh um weiterführende Tipps, Trick und Methoden?

Mit einem vielseitigen Methodeneinsatz erleichtern Sie Ihrem Klienten den Erwerb von Fachwissen und die vertiefte Auseinandersetzung mit seinem Essverhalten. Sie lassen ihn dadurch neugierig werden, Sie bringen ihn zum Staunen. So kann er sich für Neues öffnen und findet den Mut, neue Wege zu erproben und beizubehalten.

Lernen Sie an dieser Tagung Methoden und deren Hintergründe für Ihre eigene Beratungsstruktur wie für den direkten Kontakt mit Ihrem Klienten kennen. Der Schwerpunkt liegt bei den Folgeberatungen und beim selber Ausprobieren. Tauschen Sie sich aus, erhalten Sie Feedback über Ihre Wirkung, damit Sie mit neuen Ideen in Ihren Beratungsaltag zurückkehren können.

Datum: 21. März 2014

Ort: Zürich

Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung laufend erweitern (neuer Inhalt)



Zeitdruck und schwindende Ressourcen sind aktuelle Problempunkte im Beratungsaltag. Umso wichtiger wird daher Ihre Methodenkompetenz. Denn damit kommen Sie schneller und effektiver auf den Punkt! Ihre Methodenkompetenz soll Ihre Fachkompetenz wirkungsvoll unterstützen und verstärken, sodass Ihr Klient das Passende in seiner Situation mitnimmt und dies auch langfristig umsetzen kann.

Lassen Sie sich von neuen Methoden überraschen, testen Sie sie, tauschen Sie sich aus und erhalten Sie Feedback. Dies ist das Ziel dieses Seminars. So finden Sie neue Zugangskanäle zu Ihren Klienten und Ihre Beratungsarbeit bleibt für Sie farbenfroh und lebendig.

Wir freuen uns auf einen dynamischen Tag mit Ihnen!

Datum: 5. September 2014

Ort: Zürich

Anmeldung unter: www.svde-asdd.ch

Mit Ensure® Plus Advance die Muskelmasse erhalten

Abbott AG, Nutrition, Neuhofstrasse 23, 6340 Baar, Tel. 041 768 43 33, E-Mail: marketing.nutritional.ch@abbott.com www.abbottnutrition.ch
Gerne senden wir Ihnen Ensure® Plus Advance Muster sowie weiterführende Informationen zu.

Chronische Erkrankungen und Immobilität führen zu einem überdurchschnittlichen Verlust an Muskelmasse. Ensure® Plus Advance ist eine Trinknahrung mit einer einzigartigen Kombination aus HMB*, Protein und Vitamin D, um dem Muskelabbau wirksam vorzubeugen.

Der Prozess des Alterns ist mit einer natürlichen Abnahme der Muskelmasse verbunden. Krankheit, Verletzungen oder Operationen können diesen Prozess erheblich beschleunigen. Ensure® Plus Advance beugt dem drohenden Muskelabbau bei kranken und immobilen Menschen vor und fördert die Regeneration der Muskelmasse während der Rekonvaleszenz.

Ensure® Plus Advance – Mangelernährung beheben und gleichzeitig die Muskelmasse erhalten

Eine ausreichende Protein- und Vitamin-D-Versorgung spielt eine zentrale Rolle beim Erhalt der Muskelmasse und der Muskelkraft.¹⁻³ Eine inadäquate Einnahme ist jedoch vor allem im Alter und bei chronisch kranken Patienten keine Seltenheit.⁴⁻⁶ Ensure® Plus Advance kann hier unterstützend wirken: In einer Inter-

ventionsstudie mit 216 mangelernährten Patienten mit Sarkopenie konnte gezeigt werden, dass Ensure® Plus Advance die Proteineinnahme und den Vitamin-D-Status nach drei, respektive sechs Monaten, im Vergleich zu einer Standard-Trinknahrung, signifikant verbessert.⁷

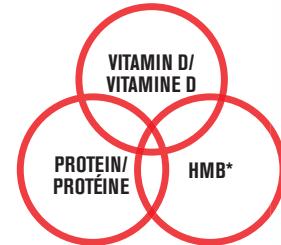
Neben dem hohen Protein- sowie Vitamin-D-Gehalt, enthält Ensure® Plus Advance den funktionellen Metaboliten HMB*.

Mehrere Studien dokumentierten, dass HMB* die Muskelmasse erhalten kann und somit potenziell eine wichtige Rolle bei der Ernährungstherapie nach Verlust oder drohendem Verlust an Muskelmasse spielt.⁸⁻¹¹

Neuste Studie zeigt:

Protein allein ist nicht genug

In einer kürzlich publizierten Studie wurde gezeigt, dass eine Proteineinnahme



gemäss Empfehlungen die Muskelmasse bei gesunden Erwachsenen während einer 10-tägigen Bettruhe nicht erhalten kann.¹² Im Gegensatz dazu, konnte in der Interventionsgruppe, welche zusätzlich eine orale Nahrungsergänzung mit 3 g HMB** erhielt, die Muskelmasse erhalten werden. Die Autoren heben hervor, dass sich dies aller Wahrscheinlichkeit nach auch während einer länger andauernden Immobilität wie im Fall eines Krankenhausaufenthalts in der Aufrechterhaltung der Muskelkraft und -funktion niederschlagen wird.

*β-Hydroxy-β-Methylbutyrat

**als Calcium-β-Hydroxy-β-Methylbutyrat

Literaturliste bei Abbott AG erhältlich.

Entretenir la masse musculaire avec Ensure® Plus Advance

Abbott AG, Nutrition, Neuhofstrasse 23, 6340 Baar, Tél. 041 768 43 33, E-Mail: marketing.nutritional.ch@abbott.com www.abbottnutrition.ch
Pour plus d'informations sur Ensure® Plus Advance et pour recevoir des échantillons, n'hésitez pas à nous contacter.

Les maladies chroniques et l'immobilité entraînent une perte de masse musculaire supérieure à la moyenne. Ensure® Plus Advance est un supplément nutritionnel oral permettant de lutter contre la perte de masse musculaire qui est constitué d'une combinaison unique en son genre: HMB*, protéines et vitamine D.

Le vieillissement s'accompagne d'une perte naturelle de la masse musculaire. Certaines maladies, blessures ou opérations entraînent une accélération importante de ce processus. Ensure® Plus Advance prévient le risque de perte musculaire chez les personnes malades ou immobiles et favorise la régénération des muscles pendant la convalescence.

Ensure® Plus Advance – limiter la dénutrition tout en entretenir la masse musculaire

Un apport suffisant en protéines et vitamine D joue un rôle essentiel dans le maintien de la masse et de la force musculaires.¹⁻³ Or, il n'est pas rare que les personnes âgées et les patients souffrant de maladies chroniques n'en consomment pas

assez.⁴⁻⁶ Le Ensure® Plus Advance peut pallier cette carence : Une étude avec 216 patients dénutris atteints de sarcopénie a montré que Ensure® Plus Advance avait amélioré de manière significative l'apport total en protéines et le statut en vitamine D après trois et six mois respectivement par rapport à un supplément nutritionnel oral standard.⁷

Outre son apport en protéines et en vitamine D, Ensure® Plus Advance contient du HMB*, un métabolite actif de l'acide aminé leucine. Plusieurs études ont mis en évidence que le HMB* permet de maintenir la masse musculaire et donc potentiellement joue un rôle déterminant dans les traitements nutritionnels consécutifs à une perte de masse musculaire ou lors d'un risque de perte musculaire.⁸⁻¹¹

Une étude récente a montré que le seul apport de protéines ne suffit pas

Une étude récente a démontré que l'apport de protéines conforme aux recommandations ne permettait pas de maintenir la masse musculaire chez des adultes en bonne santé restée alitée pendant dix jours.¹² En revanche, le groupe recevant en plus 3 g de HMB** a cependant réussi à maintenir la masse musculaire. Les auteurs avancent le fait que, selon toute probabilité, un tel traitement nutritionnel permettrait également de conserver la force et la fonction musculaires lors d'une période d'immobilité plus longue, par exemple en cas d'hospitalisation.

*β-hydroxy-β-méthylbutyrate

** comme calcium-β-hydroxy-β-méthylbutyrate

Liste des références disponible auprès d'Abbott AG.

Ensure® PLUS ADVANCE

Mangelernährung beheben
und gleichzeitig die **Muskelmasse erhalten**

Ein Maximum an Protein – Zusätzlicher Vorteil durch HMB*

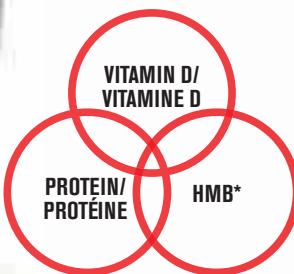
Ensure® Plus Advance enthält eine einzigartige Kombination aus hochwertigem Protein, Vitamin D und HMB* für den Erhalt der Muskelmasse.

Limiter une dénutrition et **simultanément**
entretenir la masse musculaire

Un maximum de protéines –

Des avantages supplémentaires grâce au HMB*

Ensure® Plus Advance contient une combinaison unique de protéine, de vitamine D et de HMB* pour entretenir la masse musculaire.



AGENDA

Weitere Informationen der folgenden Veranstaltungen finden Sie in der Agenda auf www.svde-asdd.ch.

Die Agenda wird ständig aktualisiert und mit weiteren Veranstaltungen ergänzt.

Pour plus d'informations concernant les manifestations suivantes, consultez l'agenda sur www.svde-asdd.ch.

L'agenda est régulièrement actualisé et complété avec les nouvelles manifestations.

Per maggiori informazioni sui prossimi eventi consultate l'agenda al sito www.svde-asdd.ch.

L'agenda è costantemente aggiornata e completata con altri importanti avvenimenti.

Datum	Ort	Veranstaltung	SVDE-Punkte
29.10.2013–30.10.2013	Zürich	SVDE ASDD Selbstmanagement mit dem Zürcher Ressourcen-Modell (ZRM) Souverän Handeln unter Druck	4
29.10.2013	–	HEdS-Genève / ASDD Techniques d'entretien, psychologie: analyse de pratique plusieurs dates: 6 février 2014 et 29 avril 2014	6
30.10.2013–02.11.2013	Stels im Prättigau	Max Schlorff Lösungsorientiertes Beraten; Grundkurs (Fexer-Kurs)	6
30.10.2013	Bern	GESKES – Zertifikatskurs Pädiatrie und Ernährung	1
31.10.2013	Basel	Universitätsspital Basel, Bildung & Entwicklung Nutrition Care Process und IDNT – standardisierte Sprache – Umsetzung in der Praxis	2
31.10.2013	Bern	Schweizerische Herzstiftung / Fondation Suisse de Cardiologie Fachtagung «Salz und Gesundheit – weniger ist mehr!» / Congrès spécialisé «Sel et santé – moins est plus!»	–
05.11.2013	Lausanne	SSNC – GESKES Cachexie et Soins Palliatifs	2
07.11.2013	Lausanne	SSNC – Cours de Certificat en Nutrition Clinique Centre hospitalier universitaire vaudois CHUV Les besoins nutritionnels en réanimation: faut-il paniquer après EPaNIC et les autres?	2
07.11.2013–08.11.2013	Olten	SoMice Grundkurs Motivierende Gesprächsführung	4
08.11.2013	Zürich	GESKES-Zertifikatskurs Update klinische Ernährung – Intensivmedizin	1
09.11.2013	Luzern	Lingsan GmbH Säuren/Basen – Irrwege der bisherigen Ansichten?	2
11.11.2013–13.11.2013	Genf	Hôpitaux Universitaires de Genève SSNC-Cours de Certificat en Nutrition Clinique – Nutrition en chirurgie et aux Soins intensifs	6
14.11.2013	Yverdon	Fresenius Kabi – Symposium De l'assiette à la sonde: les adjonctions	2
14.11.2013–15.11.2013	Genève	HEdS-Genève / ASDD L'évaluation clinique nutritionnelle de l'adulte	6
14.11.2013	Zürich	SVDE ASDD Der alte Mensch im Alters- und Pflegeheim im Zentrum	2
15.11.2013–17.11.2013	Würzburg	Deutsche Mukoviszidose-Stiftung 16. Deutsche Mukoviszidose-Tagung 2013	4
15.11.2013–16.11.2013	Freudenstadt	Kluthe-Stiftung Ernährung und Gesundheit e.V. Statistik – aber richtig!	3
16.11.2013	Bern	IG Zöliakie der Deutschen Schweiz Zölia – Wie?	–
17.11.2013–20.11.2013	Davos	Global Risk Forum GRF Davos Onehealth – GR Forum	–
21.11.2013	Bern	Profiline-Herbstweiterbildung Mentales Training	1
26.11.2013	Lausanne et Genève	HEdS-Genève / ASDD L'entretien motivationnel. Approfondissement et supervision (niveau 3)	4
28.11.2013–30.11.2013	Zürich	Forum für medizinische Fortbildung – FomF Diabetes Update Refresher	6

AGENDA

Datum	Ort	Veranstaltung	SVDE-Punkte
28.11.2013	Zürich	Profiline-Herbstweiterbildung Mentales Training	1
29.11.2013–30.11.2013	Bern	ahal Allergiezentrums Schweiz Nahrungsmittelallergien – eine spannende Herausforderung für den Berufsalltag	4
09.01.2014	Basel	GESKES-Zertifikatskurs Basiskurs Klinische Ernährung	2
10.01.2014	Bern	BFH Bern: Fachbereich Gesundheit Effektiver und intuitiver beraten mit Focusing	4
29.01.2014	Luzern	Fresenius Kabi (Schweiz) AG Symposium: Aktuelles zu DRG und Ernährung 2014	1
26.02.2014–03.09.2014	Zürich	Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung – Basis	–
26.02.2014 + 26.03.2014	Zürich	SVDE ASDD Zürcher Ressourcen Modell®-Basiskurs	4
14.03.2014	Olten	SoMICE Fortsetzungskurs – Motivierende Gesprächsführung	2
21.03.2014	Zürich	SVDE ASDD Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung für Neu- und Wieder-EinsteigerInnen	2
27.03.2014	Lausanne	HEdS-Genève / SVDE ASDD Allergies alimentaires du jeune enfant	2
04.04.2014–05.04.2014	Bern	SVDE ASDD Nutridays 2014 (Die SVDE-Generalversammlung findet am 5.4.2014 statt / L'assemblée générale de l'ASDD aura lieu le 5.4.2014 / L'assemblea generale dell'ASDD si svolgerà il 5.4.2014)	4
06.05.2014–07.05.2014	Zürich	SVDE ASDD Schluss mit Aufschieberitis! Wie Sie mit Freude und Schwung ungeliebte Aufgaben erledigen.	4
19.05.2014–20.05.2014	Lausanne	HEdS-Genève / ASDD Introduction à l'approche cognitivo – comportementale chez l'adulte	4
02.06.2014	Lausanne	HEdS-Genève / ASDD Hormones et régulation pondérale	1
10.06.2014–17.11.2015	Zürich	Schule für angewandte Naturheilkunde Zertifikatslehrgang Vitalstofftherapie	2
26.06.2014–28.06.2014	Ludwigsburg	Dreiländertagung	–
30.06.2014–02.07.2014	Zürich	SVDE ASDD Rauchstopp	6
05.09.2014	Zürich	SVDE ASDD Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung laufend erweitern (neuer Inhalt)	2
23.09.2014 + 28.10.2014	Zürich	SVDE ASDD Zürcher Ressourcen-Modell®-Basiskurs	4
18.11.2014–19.11.2014	Zürich	SVDE ASDD Zürcher Ressourcen-Modell®-Aufbaukurs	4

Mehrjährige Kurse	
Hans Stalder + Partner GmbH	
Online-Kurs – Grundlage professionelle Kommunikation NLP	2
Online-Kurs – Professionelle Veränderungsarbeit mit NLP	1
Online-Kurs – Marketing für Praxisinhaberinnen und -haber	3
BLP-Akademie Schweiz	
Kurs – Wahrnehmung & Kommunikation	6
Kurs – Analyse & Coaching	6
BFH Bern: Fachbereich Gesundheit (nur ECTS-Punkt)	–

Die kognitive Leistungsfähigkeit von Schulkindern Welchen Einfluss Nährstoffe haben

Schule bedeutet heute schon längst nicht mehr nur Rechnen, Schreiben und Lesen. Die zunehmende gesellschaftliche Entwicklung fordert kognitive Funktionen wie Gedächtnis, Wahrnehmung und Informationsverarbeitung. Die Nährstoffversorgung kann die Gehirnfunktion und die kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern beeinflussen und dementsprechend auch optimieren.



Kohlenhydrate dienen im Wesentlichen der Energiebereitstellung. Unter normalen Bedingungen wird der Energiebedarf des Gehirns ausschliesslich durch Glukose gedeckt. Langsam verfügbare Kohlenhydrate erweisen sich für Gedächtnisleistung und Aufmerksamkeit als besonders günstig.

Aminosäuren dienen als Proteinbausteine, vor allem bei der Bildung bestimmter Neurotransmitter bzw. deren Vorstufen.

Fettsäuren sind als Bausteine der Fette beim Aufbau von Myelin und neuronalen Zellmembranen beteiligt. Insbesondere bestimmte ungesättigte Fettsäuren sind für die Aufrechterhaltung der Gehirnfunktion unverzichtbar.

Mikronährstoffe und kognitive Entwicklung

Interventionsstudien in Entwicklungsländern zeigten, dass Makronährstoffe alleine, d.h. eine ausreichende Energie-, Fett- und Proteinzufuhr, zur kognitiven Entwicklung von Kindern nicht ausreicht. Die regelmässiges aufnehmen bestimmter Mikronährstoffe scheint unentbehrlich. Das gilt vor allem für Jod,

bestimmte B-Vitamine und Folsäure. Jod ist für die Produktion der Schilddrüsenhormone nötigt. Sie sind essentiell für Wachstum und Entwicklung des Gehirns. Eine Unterversorgung mit Jod kann sich in allen Altersstufen negativ auswirken. Aktuelle Studien zeigen, dass im Schulkindalter, selbst bei einem leichten Jodmangel, das Anheben der Jodversorgung die kognitiven Fähigkeiten klar verbessern kann. Die Vitamine B6 und B12 sind wichtig um Neurotransmitter zu bilden. Auch das Zusammenspiel mit Folsäure ist wichtig. Eine ausreichende Versorgung mit Vitamin B12 steht in enger Verbindung mit einer Verbesserung kognitiver Funktionen. Und das bereits im Kindesalter.

Aus der Forschung

In der Vergangenheit wurden einige Studien veröffentlicht, die einen Zusammenhang zwischen komplexen Lebensmittel und geistiger Leistung herstellten. Eine bei Erwachsenen durchgeführte Querschnittsstudie befasste sich mit dem Einfluss von Milchprodukten auf die geistige Gesundheit. Die Auswertung ergab, dass ein hoher Milchproduktekonsum die kognitive Leistungsfähigkeit fördert. Denn Milch und Milchprodukte liefern für die Gehirnfunktion wichtige Makronährstoffe und Mikronährstoffe in relevanten Mengen.

Fazit

Um die Konzentration aufrecht zu erhalten, ist eine bedarfsgerechte Ernährung unverzichtbar. Einzelne Wirkstoffe zu supplementieren, ist beim gesunden Kind jedoch nicht angezeigt. Vielmehr ist die Lebensmittelauswahl bedeutsam. An der Lebensmittelpyramide für Kinder kann man sich orientieren. Reichlich Früchte, Gemüse, Brot und Getreideprodukte, genügend Fleisch und Fisch und drei bis vier Portionen Milch und Milchprodukte pro Tag liefern die notwendigen Makro- und Mikronährstoffe. Eine solche Ernährung sichert die physiologischen Voraussetzungen für die geistige Leistungsfähigkeit des Kindes.

Korrespondenz

Elisabeth Bührer-Astfalk, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin
Buehrer Human Nutrition, 8451 Kleinandelfingen
Telefon 052 659 22 69
elisabeth.buehrer@bluewin.ch

*Mehr über Brainfood gibt es im Swissmilk «Newslaiter». Bestellen Sie diesen gratis und geben ihn an Ihre Patienten ab.
Abonnieren Sie den «Maillaiter» für regelmässige Fachinformationen aus der Ernährungswissenschaft.
www.swissmilk.ch/nutrition
Publikationen.*





EINE EXTRA PORTION ENERGIE!

Resource® 2.0 fibre*: Viel Energie, wertvolles Protein und präbiotische Nahrungsfasern in bestem Geschmack.

UNE PORTION COMPLÉMENTAIRE DE PROTÉINES!

Resource® 2.0 fibre*: beaucoup d'énergie, des protéines de haute qualité, des fibres prébiotiques et le goût en plus.

Schokolade / Chocolat

Kaffee / Café

Neutral / Neutre

Erdbeere / Fraise

Aprikose / Abricot

Sommerfrüchte / Fruits d'été

Vanille

NEU
SCHOKOLADE
NOUVEAU
CHOCOLAT

Nestlé HealthScience

RESOURCE®
2.0+fibre

400 kcal (2.0 kJ/ml)

18 g Eiweiß / protein / protéines / proteinen / proteína

18 g Ballaststoffe / Nahrungsfasern / fibres alimentaires / voedingsvezels / fibras alimentarias

SCHOKOLADESMAK
AROME CHOCOLAT
CHOCOLADESMAAK
AROMA GIOCCHOLATO

* Resource® 2.0 fibre wird von der Krankenkasse für medizinische Indikationen gemäss GESKES Richtlinien rückerstattet.
Resource® 2.0 fibre est pris en charge par l'assurance maladie pour des indications médicales selon les directives de la SSNC.