



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

Februar | février | febbraio

1 / 2015



Ernährung und Nachhaltigkeit
Alimentation et action durable
Alimentazione e sostenibilità

ENTERALE ERNÄHRUNG NUTRITION ENTERALE



Trink- und Ergänzungsnahrungen - für jede Indikation die passende Lösung!

Entdecken Sie das grosse Sortiment an Trinknahrungen, Crèmes und Pulverprodukten in verschiedenen Zusammensetzungen und Aromen.

Gerne senden wir Ihnen Muster und Produktinformationen zu und stehen für Auskünfte zur Verfügung.

Suppléments nutritifs oraux - pour chaque indication, une solution adaptée!

Découvrez la vaste gamme de suppléments nutritifs oraux, crèmes et produits en poudre avec différentes compositions et nombreux arômes.

C'est volontiers que nous vous faisons parvenir des échantillons et des informations sur nos produits. Nous restons à votre disposition pour toute question complémentaire.



**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 2015

27. + 28. März 2015 in Biel

Die SVDE-Generalversammlung findet im Rahmen der NutriDays am 28. März 2015 statt.

www.nutridays.ch

Déjà réservé?

NutriDays 2015

27 + 28 mars 2015 à Bienne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra le 28 mars 2015 dans le cadre des NutriDays.

www.nutridays.ch

Già riservato?

NutriDays 2015

27 + 28 marzo 2015 a Bienne

L'assemblea generale dell'ASDD si svolgerà nell'ambito dei NutriDays, il 28 marzo 2015.

www.nutridays.ch

DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial	2
Fachteil	4
Verbandsinfos	14
Aktuelles	19
Weiterbildung	24
Kursübersicht	27

SUISSE ROMANDE

Editorial	2
Rubrique professionnelle	4
Info de l'ASDD	14
Actualité	19
Formation continue	24
Vue d'ensemble des cours	27

SVIZZERA ITALIANA

Editoriale	2
Rubrica professionale	4
Info dell'ASDD	14
Attualità	19
Formazione continua	24
Panoramica dei corsi	27

Impressum

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

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile
SVDE ASDD
Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH
Association Suisse des Diététiciens-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'emploi + 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

- 1/2015 Ernährung und Nachhaltigkeit
Alimentation et action durable
Alimentazione e sostenibilità
- 2/2015 Mangelernährung bei geriatrischen Patienten
im ambulanten Bereich
Malnutrition chez les patient-e-s en gériatrie
dans le domaine ambulatoire
Malnutrizione nei pazienti geriatrici in ambito
ambulatoriale
- 3/2015 NutriDays 2015
- 4/2015 Ernährung bei Dysphagie
Alimentation en cas de dysphagie
Alimentazione e disfagia
- 5/2015 Erfahrungen und Entwicklungen
in der bariatrischen Chirurgie
Expériences et évolutions en chirurgie bariatrique
Esperienze e sviluppi nella chirurgia bariatrica
- 6/2015 Food-Drug-Interaktionen
Interactions alimentation-drogue
Interazioni farmaci-alimenti

Druck / Impression / Stampa

Multicolor Print AG, Baar

Redaktions- und Inserateschluss / délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione et di redazione:
2/15: 13. März 2015, le 13 mars 2015, il 13 marzo 2015

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

Geschäftsstelle / Secrétariat / Secretariato

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

Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch

Vizepräsident/in / Vice-présidentes / Vice presidenti

Raphael Reinert
raphael.reinert@svde-asdd.ch
Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch

Vorstand / Comité / Comitato direttivo

Bildung / Formation / Formazione:

Raphael Reinert
raphael.reinert@svde-asdd.ch
Adrian Rufener
adrian.rufener@svde-asdd.ch

Kommunikation / communication / comunicazione:

Barbara Richli
barbara.richli@svde-asdd.ch

Tarif / tarif / tariffa:

Gabi Fontana
gabi.fontana@svde-asdd.ch

Serviceleistungen / Services / Servizio:

Brigitte Christen-Hess
brigitte.christen@svde-asdd.ch

Berufsqualität und Ethik / Qualité professionnelle et

éthique / Qualità professionale ed etica:

Florine Riesen
florine.riesen@svde-asdd.ch

Titelbild / photo de couverture / illustrazione di copertina

Bild / image / immagine: fotolia





Stéphanie Hochstrasser

Redaktionskommission
Commission de la rédaction
Commissione della redazione

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Unsere Ernährungsweise hat Einfluss auf unsere Gesundheit. Das wird uns täglich bei der Ausübung unseres Berufs in der Praxis oder Klinik bewusst. Unser Ernährungsverhalten hat jedoch auch weitreichende Konsequenzen, die auf den ersten Blick nicht so deutlich sind. Denn was wir essen, hat nicht nur Einfluss auf unseren Körper und unser Wohlbefinden, sondern auch auf die Umwelt. Und das sowohl regional wie global. Unsere Konsumentscheide beeinflussen die Wirtschaft, die Gesellschaft und das Tierwohl.

Der Begriff «Nachhaltige Ernährung» ist in den vergangenen Jahren vermehrt ins Zentrum des Interesses gerückt. Denn unsere Welt wächst, und ihr Hunger nach Lebensmitteln ebenfalls. Nur ein bewusster Umgang mit den Ressourcen ermöglicht es auch der Gesellschaft der Zukunft, sich bedarfsgerecht ernähren zu können. Nachhaltiges Essen und Trinken bedeutet eine ausgewogene, gesunde Ernährung mit den Bedürfnissen der Umwelt und der Gesellschaft unter einen Hut zu bringen. Dieser Thematik wollen wir uns im vorliegenden Heft vertieft widmen.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre und (etwas verspätet) einen guten Start ins neue Jahr!

Chère collègue, cher collègue,

Notre façon de nous alimenter influence notre santé, nous en sommes conscient-e-s au quotidien dans notre travail en cabinet ou en clinique. Notre comportement alimentaire a toutefois bien d'autres conséquences pas si «visibles» au premier coup d'œil. En effet, ce que nous mangeons n'a pas seulement des incidences sur notre corps et notre bien-être, mais aussi sur notre environnement. Et cela tant à un niveau régional que global. Nos choix en tant que consommateur/trice ont des conséquences sur l'économie, la société et le bien-être des animaux.

La notion d'«alimentation durable» est présente depuis quelques années. Notre monde ne cesse de croître et son appétit aussi. Seule une gestion raisonnée des ressources permettra de nourrir, conformément à ses besoins, la société de demain. Manger et boire de manière durable signifie manger de manière saine et équilibrée, tout en respectant les besoins de l'environnement et ceux de la société. Nous avons choisi d'aborder en détail cette thématique dans le présent numéro.

Je vous en souhaite une captivante lecture et en profite pour vous adresser (avec un peu de retard) mes meilleurs vœux pour la nouvelle année!

Cari colleghe e colleghi,

nell'esercizio quotidiano della nostra professione – in ambito sia ambulatoriale che clinico – ci rendiamo conto degli effetti del nostro regime alimentare sul nostro stato di salute. Le conseguenze delle nostre abitudini alimentari hanno però una portata ben più vasta di quanto non sembri a prima vista. Ciò che mangiamo, infatti, influisce non soltanto sul nostro organismo e sul nostro benessere, ma ha anche un impatto sull'ambiente, sia su scala regionale che globale. Le decisioni che prendiamo in qualità di consumatori influiscono sull'economia, la società e il bene degli animali.

Ecco perché negli ultimi anni il concetto di «alimentazione sostenibile» ha acquistato un'importanza sempre maggiore. La popolazione mondiale cresce e con essa anche la fame di alimenti. Soltanto usando oculatamente le risorse disponibili riusciremo a garantire alle generazioni future un'alimentazione rispondente ai loro fabbisogni. Alimentazione sostenibile significa conciliare una nutrizione equilibrata e sana con le esigenze dell'ambiente e della società. La presente edizione di Info approfondisce le varie sfaccettature di questa tematica.

Vi auguro una gradevole lettura e – con lieve ritardo – un buon nuovo anno!



Jetzt online!
En ligne dès maintenant!

Deutsch • Französisch • Italienisch
Français • Allemand • Italien

www.fortimel.ch



Medizinische Ernährung mit Trinknahrung auf einen Klick

Therapiebedingter Mangelernährung und damit verbundener Gewichtsverlust kann mit einer Ernährungstherapie mit Trinknahrung begegnet werden. **Das neue Web-Portal www.fortimel.ch** bietet Ärzten und Pflegepersonal wichtige medizinische Hintergründe, Produktinformationen und Fortbildungsangebote.

- Screening-Tools, Zusammenfassungen klinischer Studien und Downloadbereich
- Antworten auf die häufigsten Patientenfragen
- Trinknahrungsübersicht und Verordnungshilfen

Une alimentation médicale avec des alimentations orales, d'un clic de souris

Les carences alimentaires liées aux traitements et la perte de poids qui en résulte peuvent être compensées par une thérapie diététique basée sur l'absorption d'alimentations orales liquides. **Le nouveau portail Web www.fortimel.ch** donne aux médecins et au personnel soignant des informations importantes sur le contexte médical, des informations sur les produits et leur propose également des formations continues.

- Outils de recherche, résumés d'études cliniques et zone de téléchargement
- Réponses aux questions les plus fréquentes des patients
- Vue d'ensemble des alimentations orales et aide à la prescription

Erfahren Sie jetzt mehr:
Pour en savoir plus :

www.fortimel.ch 



NUTRICIA
Fortimel

Infotelefon:
Tél. pour informations :
s0844 844802

Nutricia S.A.
Leutschenbachstrasse 95
CH-8050 Zürich
Telefon 044 543 70 96
Telefax 044 543 70 97
info@nutricia.ch
www.nutricia.ch

Ernährung – Verursacher und Opfer fehlender Nachhaltigkeit

Seit der Veröffentlichung des Brundtland-Berichtes 1987 ist Nachhaltigkeit zu einem verbreiteten Schlagwort geworden. Laut besagtem Dokument «sichert eine nachhaltige Entwicklung die Lebensqualität der gegenwärtigen Generation und erhält gleichzeitig zukünftigen Generationen die Wahlmöglichkeit zur Gestaltung ihres Lebens» (World Commission on Environment and Development, 1987). Dies soll für umweltbezogene, wirtschaftliche und soziale Ziele gleichermaßen gelten, was in der Praxis schwer umsetzbar ist, weil sich ökonomische Interessen und ökologische Zielsetzungen oft widersprechen.

Dr. Franziska Pfister, Berner Fachhochschule Gesundheit

Die Ernährung entspricht einem Grundbedürfnis des Menschen. Nachhaltig ist unsere Ernährungsweise dann, wenn die Ressourcen heute so genutzt werden, dass sich auch unsere Nachkommen noch gesund, ausgewogen und ihren kulturellen Normen entsprechend ernähren können. Dies ist jedoch aus verschiedenen Gründen nicht der Fall:

- Weite Teile unserer Nahrungsmittelproduktion und unseres Konsumverhaltens sind nicht nachhaltig.
- Die landwirtschaftliche Produktion – insbesondere jene in vielen Ländern des Südens – leidet unter den Folgen des Klimawandels.

Im Folgenden soll die fehlende Nachhaltigkeit unseres Ernährungssystems anhand einiger Beispiele aufgezeigt werden. Wer Meeresfisch isst, übernutzt diese Ressource tendenziell. Global konsumiert jede Person ca. 17 kg Fisch pro Jahr und für mehr als 3 Mia. Menschen ist er eine wichtige Quelle für tierische Proteine. Zudem leben fast 10 % der Weltbevölkerung von der Fischerei. Ein Drittel der globalen Fischbestände sind jedoch übernutzt, d.h. es werden pro Jahr mehr Fische gefangen, als sich reproduzieren (FAO, 2011). Von den kommerziell genutzten Beständen sind sogar 80 % überfischt oder stehen kurz davor (FAO, 2009). Dies ist einerseits auf die we-

nig selektiven Fangtechniken der industrialisierten Fischerei zurückzuführen, welche viele Fische fängt und wegwirft, die nicht verarbeitet werden. Andererseits sind die Fangquoten oft zu hoch angesetzt und schliesslich wird ein Teil der Bestände illegal überfischt. Die Fischzucht ist ihrerseits auf den Wildfang als Futter für die Zuchtfische angewiesen und trägt demnach zur Problematik bei. Wird die Fischerei nicht auf eine nachhaltigere Basis gestellt, so sind sowohl das Überleben vieler Fischarten, die Fischerei als ökonomische Lebensgrundlage wie auch der Fisch als billige Proteinquelle zukünftig in Frage gestellt. Eine Möglichkeit sind strenge Labels: Die unabhängige Organisation MSC (Marine Stewardship Council) verlangt von den Fischereien griffige Managementpläne und definiert die Fangquoten so, dass befischte Bestände eine gesunde Grösse behalten.

Unsere Ernährungsweise wirkt sich auch auf den Klimawandel aus. Schätzungen zufolge trägt die Ernährung in der Schweiz mit ungefähr 16 % zum Gesamtausstoss von Treibhausgasen bei (Jungbluth, Itten & Stucki, 2012). Am stärksten fallen per Flugzeug importierte Nahrungsmittel, meist aussersaisonale Gemüse oder tropische Früchte aus dem fernen Ausland, ins Gewicht. Lastwagentransporte innerhalb Europas setzen dagegen verhältnismässig wenig zusätzliche Treibhausgase frei (s. Abbildung 1). Gemüse aus geheizten Treibhäusern im Inland sind oft klimaschädigender als jene, die aus Südeuropa per Lastwagen importiert werden. Die Tierproduktion ihrerseits trägt weltweit rund 18 % zum Treibhauseffekt bei (Steinfeld et al., 2006, zitiert in Thornton & Gerber, 2010). Wiederkäuer (Rinder, Schafe und Ziegen) beispielsweise setzen durch ihre Verdauung das potente Treibhausgas Methan frei. Ein weiterer Klimasünder ist Nassreis. Bei dessen Anbau entsteht ebenfalls Methan. Unsere Landwirtschaft ist auf den Import von Futtermitteln angewiesen. Namentlich müssen über 80 % des Bedarfes an

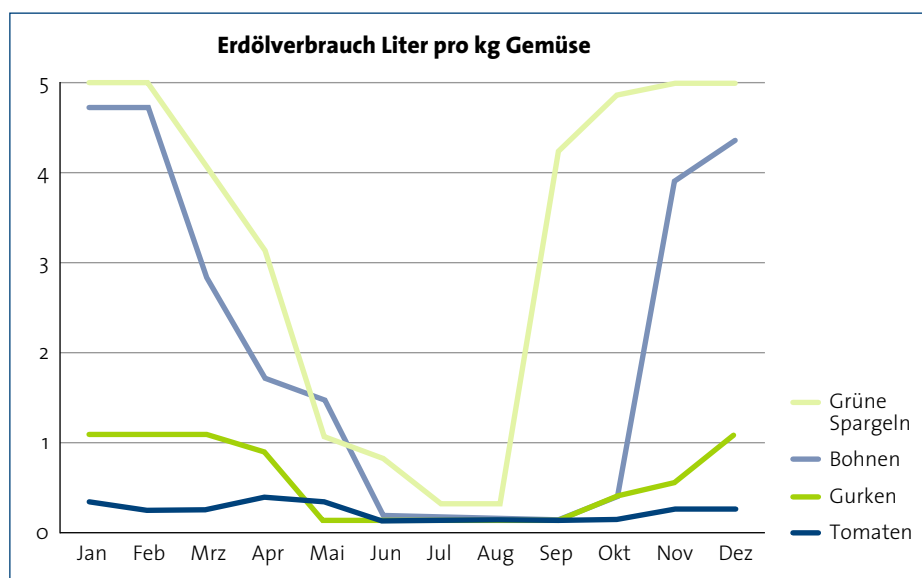


Abbildung 1: Erdölverbrauch für den Einkauf verschiedener Gemüse durch das ganze Jahr. Augenfällig sind die grossen Schwankungen bei grünen Spargeln und Bohnen, die aus Übersee eingeflogen werden. Quelle: Jungbluth & Faist, 2004.



Franziska Pfister
Dr. sc. ETH
Dozentin Ernährung und
Diätetik
Berner Fachhochschule
Fachbereich Gesundheit
Murtenstrasse 10
3008 Bern
franziska.pfister@bfh.ch

Eiweissfuttermitteln, hauptsächlich Soja-schrot aus Brasilien (Verband Schweizerischer Futtermittelimporteure, n.d.), importiert werden. Um die wachsende Nachfrage nach Soja zu befriedigen, werden die Agrarflächen auf Kosten des Regenwaldes und der traditionellen Bauern in noch unberührte Gegenden ausgedehnt. Unser Fleischhunger beschleunigt somit die Abholzung der Regenwälder im Amazonasgebiet, welche einen Teil der

Treibhausgase binden, und entzieht vielen Menschen, die in diesen Gegenden sesshaft sind, die Lebensgrundlage.

Auch unser Ernährungssystem spürt jedoch die Auswirkungen unseres nicht-nachhaltigen Handelns. So führt beispielsweise der Klimawandel zu vermehrten Dürren, Überschwemmungen und Stürmen mit den entsprechenden Ernteverlusten. Diese Entwicklung wird sich in Zukunft beschleunigen.

Der Hitzesommer in Europa 2003 beispielsweise brachte Temperaturen von bis zu 6°C über dem langjährigen Durchschnitt und Niederschlagsdefizite von bis zu 300 mm. In Frankreich führte dies zu einer Verminderung der Maisernte von 30 % im Vergleich zum vorhergehenden Jahr, während die Fruchternte um 25 % tiefer ausfiel. Dies hatte allein für das Land fi-

nanzielle Einbussen von 4 Milliarden Euro zur Folge. In ganz Europa beliefen sich die Verluste auf 13 Milliarden Euro (ICCP, 2007). Für die Konsumenten und Konsumentinnen führte der Hitzesommer zu spürbaren Preissteigerungen: Der Verbraucherpreisindex für frische Früchte stieg um bis zu 14 %, jener für frisches Gemüse um bis zu 12 % (European Commission, n.d.).

Zukünftig dürfte die Getreideernte weltweit durch die steigenden Temperaturen massiv beeinträchtigt werden, am stärksten in den Gegenden nahe dem Äquator. Doch auch in unseren Breitengraden nehmen beispielsweise die Weizenerträge ab einem durchschnittlichen Temperaturanstieg von 3°C deutlich ab (ICCP, 2007). Ferner dürfte der Klimawandel die Zusammensetzung der Weidegräser, die Fut-

Für Genuss und Wohlbefinden.

Bei Lebensmittelunverträglichkeit: Coop Free From fördert das Wohlbefinden dank rund 70 gluten- und laktosefreien Produkten von Free From und Schär. Erhältlich sind sie in allen grösseren Coop Supermärkten sowie unter www.coopathome.ch

Verpassen Sie nichts und bestellen Sie den Ernährungsnewsletter: www.coop.ch/freefrom



Für mich und dich.

teraufnahme und die Reproduktionsraten des Viehs beeinträchtigen und zur Verbreitung von temperaturabhängigen Tierseuchen beitragen (Nardone, Ronchi, Lacetera, Raineri & Bernabucci, 2010; Thornton & Gerber, 2010; Thornton, van de Steeg, Notenbaert & Herrero, 2009).

All diese Szenarien haben soziale Auswirkungen in Form von steigenden Preisen für Lebensmittel, welche insbesondere und zuerst die Ärmsten treffen dürften. Auch für breite Bevölkerungsschichten könnte es aber schwieriger werden, sich gesund und ausgewogen zu ernähren.

Durch bewussten Konsum können wir einen Beitrag zu einer steigenden Nachhaltigkeit leisten, indem wir auf Flugimporte verzichten, saisonale und regionale Früchte und Gemüse essen, weniger

Fleisch und weniger Fisch konsumieren und bei Letzterem auf ein MSC- oder Bio-Label achten.

Literatur

- European Commission (n.d.). The 2003 Agricultural Year. Abgerufen am 23.12.14 von http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/2003/table_en/agri.htm.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2009). The State of World Fisheries and Aquaculture, 2008. Rom: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2011). Fish consumption reaches all-time high. FAO News Article. Abgerufen am 15.12.14 von <http://www.fao.org/news/story/en/item/50260/code/>.
- IPCC (2007). Climate Change 2007: Impacts, Adaptation and Vulnerability. Contribution of Working Group II to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climatic Change, M.L. Parry, O.F. Canziani, J.P. Palutikof, P.J. van der Linden and C.E. Hanson (Eds), Cambridge: Cambridge University Press.
- Jungbluth, N., Faist Emmenegger, M. (2004). «VerbraucherInnen können viel zur Entlastung der Umwelt beitragen.» SVDE ASDD Info, Vol. 2004 (2), pp. 4. Bern: Schweizerischer Verband dipl. Ernährungsberater/innen.

- Jungbluth, N., Itten, R., & Stucki, M. (2012). Umweltbelastung des privaten Konsums und Reduktionspotenziale. Schlussbericht. Uster/Bern: ESU Services/Bundesamt für Umwelt.
- Nardone, A., Ronchi, B., Lacetera, N., Raineri, M.S., Bernabucci, U. (2010). Effects of climate changes on animal production and sustainability of livestock systems. Livestock Science, 130, pp. 57–69.
- Thornton, P.K., Gerber, P.J. (2010). Climate change and the growth of the livestock sector in developing countries. Mitig Adapt Strateg Glob Change, 2010(15), pp. 169–184.
- Thornton, P.K., van de Steeg, J., Notenbaert, A., Herrero, M. (2009). The impacts of climate change on livestock and livestock systems in developing countries. Agricultural Systems, 101, pp. 113–127.
- Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten. (n.d.). Futtermittel – Importe. Abgerufen am 15.12.14 von <http://www.vsf-mills.ch/VSF/Futtermittel/Rohstoffe/Importe.aspx>.
- Association suisse des fabricants d'aliments fourragers (n.d.). Matières premières – Importations. <http://www.vsf-mills.ch/fr/desktopdefault.aspx/tabid-21/>. (état au 15.12.14)
- World Commission on Environment and Development. (1987). Our common future. New York: Oxford University Press (E).
- Commission des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement (1987). Notre avenir à tous. New York: Oxford University Press (<http://www.une.org/admin.ch/themen/nachhaltig/00266/00540/00542/index.html?lang=fr>) (F)

FOODprints® – Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken

Angelika Hayer, Diplom-Oecotrophologin

Was sind die FOODprints®?

Die FOODprints® sind sechs Tipps zum nachhaltigen Essen und Trinken. Sie wurden von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE (www.sge-ssn.ch) in

Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachinstitutionen formuliert.

Was bedeutet «Nachhaltiges Essen und Trinken»?

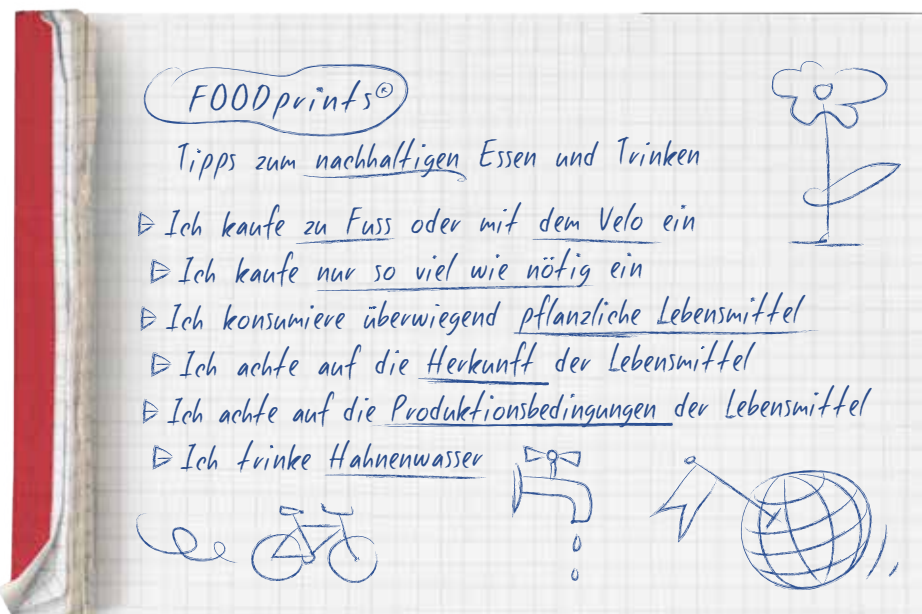
Hiermit ist ein Ernährungsstil gemeint, bei dem die gesundheitlichen, ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen möglichst positiv sind.

Bereits wenn ein Teil der FOODprints® regelmässig im Alltag umgesetzt wird, kann damit ein wertvoller Beitrag für die eigene Gesundheit, die soziale Gerechtigkeit, das Tierwohl sowie für den Umwelt- und Ressourcenschutz geleistet werden.

Wie lassen sich die FOODprints® konkret umsetzen?

Ein SGE-Merkblatt auf www.foodprints.ch erläutert anschaulich die FOODprints® und gibt praktische Anregungen, wie diese im Alltag umgesetzt werden können.

Angelika Hayer
 Diplom-Oecotrophologin
 Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
 Schwarztörstrasse 87
 Postfach 8333
 CH-3001 Bern
www.sge-ssn.ch
a.hayer@sge-ssn.ch



Natürlich gesund essen

Die Ernährungspyramide



Flyer
zum Abgeben

Poster
zum Aufhängen

Kartenset
zum Beraten

Für das Beratungsgespräch

- **Die Ernährungspyramide als Poster**
(CHF 3.00) Art.-Nr. 141153D
- **Die Ernährungspyramide als Kartenset**
Pro Stufe eine Schautafel mit Mengenangabe und Portionengrösse.
(gratis) Art.-Nr. 141155D
- **Abreissblock «Der ideale Teller»**
(gratis) Art.-Nr. 141156D

Zum Abgeben

- **Die Ernährungspyramide als Flyer**
(gratis) Art.-Nr. 141119D
- **Die Ernährungspyramide als Pocket-Guide**
(gratis) Art.-Nr. 141154D

Jetzt bestellen:

webbestellungen@swissmilk.ch
oder Telefon 031 359 57 28



News-Service gratis abonnieren

Interessiert an News aus der Ernährungswissenschaft? Dann abonnieren Sie jetzt den Newsletter für Ernährungsfachleute:
www.swissmilk.ch/nutrition
> Publikationen.



Schweiz. Natürlich.



swissmilk

Manque de durabilité en matière d'alimentation: les responsables et les victimes

Depuis la publication du Rapport Brundtland en 1987, les termes de «développement durable» et de «durabilité» se sont très largement répandus. Selon ce rapport, le «développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs» (Commission des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement, 1987). Ceci devrait valoir aussi bien pour les objectifs environnementaux, économiques que sociaux, ce qui, en pratique, s'avère difficilement applicable vu les divergences récurrentes entre intérêts économiques et objectifs environnementaux.

Dr Franziska Pfister, Haute école spécialisée bernoise, division Santé

L'alimentation fait partie des besoins fondamentaux de l'humanité. Notre mode d'alimentation n'est durable que si les ressources sont utilisées aujourd'hui de sorte que nos enfants et petits-enfants pourront s'alimenter, demain encore, de façon saine et équilibrée et dans le respect de leurs normes culturelles. Or ceci n'est pas le cas aujourd'hui, pour les raisons suivantes:

a) notre production alimentaire et notre comportement en matière de consommation ne sont, en grande partie, pas durables;

b) la production agricole, notamment dans de nombreux pays du Sud, souffre des conséquences du changement climatique.

Les exemples suivants ont pour but de souligner l'absence de durabilité dans notre système d'alimentation.

Qui consomme du poisson de mer contribue tendanciellement à la surexploitation de cette ressource. Globalement, chaque personne consomme environ 17 kg de poisson par an et pour plus de 3 milliards de personnes il représente une source primordiale de protéines animales. En outre, presque 10 % de la population mondiale vit

de la pratique de la pêche. Un tiers des ressources halieutiques est surexploité, c'est-à-dire que chaque année, il y a plus de poissons pêchés qu'il n'y a de poissons qui se reproduisent (FAO, 2011). 80 % des ressources utilisées commercialement sont en situation de surpêche ou en passe de le devenir (FAO, 2009). Ceci est dû d'une part aux techniques de pêche peu sélectives des entreprises de pêche industrialisées, qui prennent dans leurs filets de nombreux poissons qui seront finalement rejetés à la mer car non utilisables. D'autre part, les quotas de pêche fixés sont bien souvent trop élevés. Enfin, une partie des réserves est surpêchée illégalement. La pisciculture est quant à elle dépendante de la pêche en mer pour le nourrissage des poissons d'élevage et participe par conséquent à la problématique. Si la pêche ne s'inscrit pas, dès à présent, dans une logique de durabilité, ce sont non seulement la survie de nombreuses espèces de poissons et la pêche en tant que moyen de subsistance économique qui seront remis en cause, mais aussi le poisson en tant que source peu coûteuse de protéines. Des labels stricts pourraient constituer une solution: L'organisation indépendante MSC (Marine Stewardship Council) exige des pêcheries qu'ils établissent des plans de gestion durables et définit des quotas de pêche de façon à ce que les volumes pêchés soient de taille raisonnable.

Notre façon de nous alimenter a également des conséquences sur le changement climatique. Selon les estimations, l'alimentation en Suisse contribue à hauteur d'environ 16 % au volume total des émissions de gaz à effet de serre (Jungbluth, Itten & Stucki, 2012). Les plus «lourds dans la balance» sont les aliments importés de pays lointains, en général des légumes hors-saison ou des fruits tropicaux. Au contraire, les transports en camion au sein de l'Europe ne participent que dans une bien moindre mesure à l'émission de gaz à effet de serre (cf. schéma 1). Les légumes produits en serre dans le pays sont

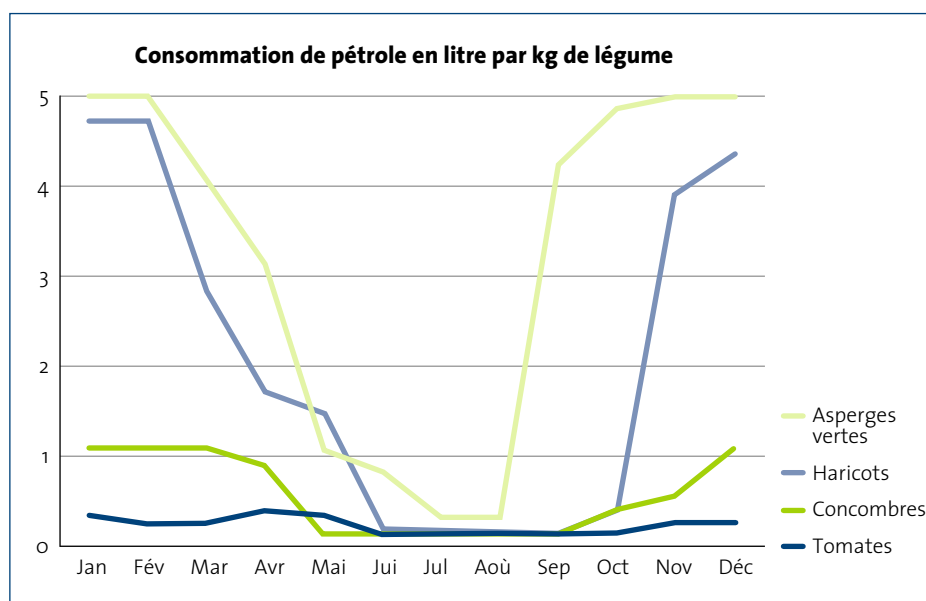


Schéma 1: Consommation de pétrole pour l'achat de divers légumes durant toute l'année. Les grandes fluctuations représentées pour les asperges vertes et les haricots achetés outre-mer sautent particulièrement aux yeux. Source: Jungbluth & Faist, 2004.

Franziska Pfister

Dr sc. EPF, enseignante en Nutrition
et diététique
Haute école spécialisée bernoise
Division Santé
Murtenstrasse 10
3008 Berne
franziska.pfister@bfh.ch

souvent plus néfastes pour le climat que ceux du sud de l'Europe importés par camion. La production animale pour sa part participe, au niveau international, à environ 18 % à l'effet de serre (Steinfeld et al., 2006, cité dans Thornton & Gerber, 2010). Les ruminants (vaches, moutons et chèvres) par exemple libèrent lors de leur digestion un puissant gaz à effet de serre, à savoir le méthane. La culture du riz fait également partie des ennemis du climat, en engendrant elle aussi la production de méthane.

Notre agriculture dépend de l'importation d'aliments fourragers. En effet, plus de 80 % des besoins en aliments fourragers protéiques sont couverts par des importations, principalement de la farine de soja en provenance du Brésil (Association suisse des fabricants d'aliments fourragers, n.d.). Afin de répondre à la demande croissante en soja, les surfaces agraires empiètent sur la forêt tropicale et sur l'agriculture locale traditionnelle dans des régions qui étaient jusque-là épargnées. Notre consommation effrénée en viande accélère ainsi l'abattage des forêts tropicales d'Amazonie, qui absorbent une partie des gaz à effet de serre. De plus, cela supprime leurs lieux de vie à de nombreux habitants de ces régions. Notre système alimentaire subit lui aussi les conséquences de nos actes contraires à la durabilité. Le changement climatique

conduit notamment à de plus en plus de périodes de sécheresse, d'inondations et de tempêtes, avec toutes les pertes de récoltes que cela implique. Et ce phénomène ne va pas en ralentissant, bien au contraire. La canicule de l'été 2003 en Europe, par exemple, a affiché des températures supérieures de 6 °C à la normale et des déficits hydrométriques allant jusqu'à 300 mm. En France, cela entraîné une chute des récoltes de maïs de 30 % comparé à l'année précédente, tandis que la récolte en fruits était de 25 % plus basse. Au total, une perte financière de 4 milliards d'Euros a été enregistrée. Au niveau européen, la perte générée a été de 13 milliards d'Euros (ICCP, 2007). Pour les consommateurs et consommatrices, l'été caniculaire s'est répercuté sous forme d'une hausse sensible des prix: l'indice des prix à la consommation pour les fruits frais a grimpé jusqu'à 14 % et



Pour allier plaisir et bien-être.

Vous souffrez d'une intolérance alimentaire?
Régalez-vous sans craindre les effets secondaires avec les quelque 70 produits sans lactose et sans gluten Coop Free From et Schär! Ils vous attendent dans tous les grands supermarchés Coop et sur www.coopathome.ch

Et pour être toujours au courant des nouveautés Free From, abonnez-vous à la newsletter «Alimentation» sur www.coop.ch/freefrom



Pour moi et pour toi.

jusqu'à 12 % pour les légumes frais (Commission européenne, n.d.).

En outre, les récoltes céréalières risquent, à l'avenir, de souffrir massivement des températures croissantes, en particulier dans la zone équatoriale. Nos latitudes ne seront pas non plus épargnées, sachant que les récoltes de blé chutent, par exemple, clairement à partir d'une hausse de température de 3°C (ICCP, 2007). A plus long terme, le changement climatique pourrait se répercuter sur la composition des pâturages, la ration alimentaire et les taux de reproduction du bétail, et entraîner la pro-

lifération de nouvelles épizooties (Nardone, Ronchi, Lacetera, Raineri & Bernabucci, 2010; Thornton & Gerber, 2010; Thornton, van de Steeg, Notenbaert & Herrero, 2009).

Tous ces scénarios auront des répercussions sur la société, notamment sous forme d'une hausse des prix des produits alimentaires qui toucherait en premier les plus démunis. La population dans son ensemble pourrait en subir les conséquences et avoir de plus en plus de difficultés à trouver une alimentation saine et équilibrée.

Par conséquent, une consommation raisonnée peut efficacement contribuer à la durabilité, notamment en renonçant aux produits importés par avion et en mangeant des fruits et légumes de saison et régionaux, en limitant sa consommation de viande et de poisson, et enfin en portant une attention accrue aux labels MSC ou bio.

Source de référence voir page 6

FOODprints®: astuces pour manger et boire de manière durable

Angelika Hayer, écotrophologue diplômée

Que sont les FOODprints®?

Les FOODprints® sont six astuces pour manger et boire de manière durable. Différentes institutions spécialisées ont collaboré avec la Société Suisse de Nutrition SSN (www.sge-ssn.ch) à la formulation de ces conseils.

Que signifie «pour manger et boire de manière durable» ?

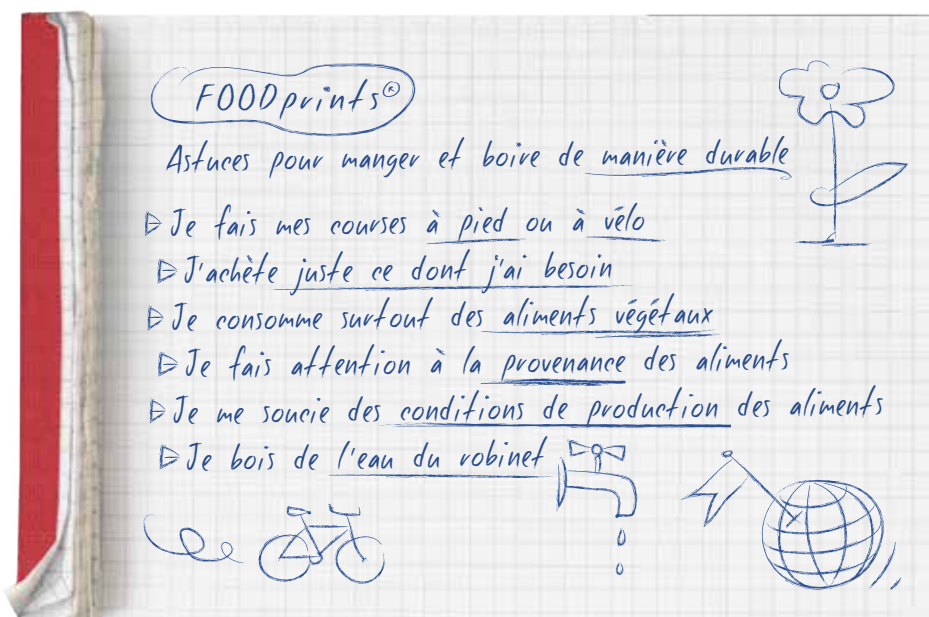
On entend par-là un style d'alimentation ayant un effet aussi positif que possibles sur la santé, l'environnement, l'économie et la société.

Rien qu'en appliquant quelques-uns seulement des FOODprints® au quotidien, les bienfaits seraient considérables pour la santé de chacun, la justice sociale, le bien-être animal et la protection de l'environnement et des ressources.

Comment appliquer concrètement les FOODprints® ?

Une feuille d'info SSN sur www.foodprints.ch fournit des explications claires sur les FOODprints® ainsi que des idées pratiques de mise en œuvre au quotidien.

Angelika Hayer
Ecotrophologue diplômée
Société Suisse de Nutrition SSN
Schwarztorstrasse 87
Case postale 8333
CH-3001 Berne
www.sge-ssn.ch
a.hayer@sge-ssn.ch



Alimentazione – cause e vittime della carenza di sostenibilità

Dalla pubblicazione nel 1987 del Rapporto Brundtland, lo sviluppo sostenibile è diventato un luogo comune ampiamente diffuso. Stando a detto documento, «lo sviluppo sostenibile soddisfa i bisogni delle generazioni presenti senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri» (Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo, 1987). Tale concetto di sviluppo sostenibile dovrebbe applicarsi a obiettivi di tipo ambientale, economico e sociale. Ciò è però di difficile concretizzazione, dato che gli interessi economici ed ecologici sono spesso in contrasto tra loro.

Dott.ssa Franziska Pfister, Berner Fachhochschule, settore Salute

L'alimentazione soddisfa un bisogno vitale dell'uomo. Il nostro regime alimentare è sostenibile allorché le risorse vengono sfruttate in maniera che anche le generazioni future siano in grado di alimentarsi in modo sano, equilibrato e in armonia con le proprie norme culturali. Al momento, però, non è così:

- a) gran parte della nostra produzione alimentare e il nostro comportamento di consumatori non sono sostenibili;
- b) la produzione agricola, soprattutto in molti paesi del sud, risente delle conseguenze dei cambiamenti climatici.

Qui di seguito, illustriamo la carenza di sostenibilità del nostro sistema alimentare in base ad alcuni esempi.

Chi mangia pesce di mare contribuisce tendenzialmente all'eccessivo consumo di questa risorsa. A livello globale, consumiamo ca. 17 kg di pesce pro capite l'anno e per

oltre 3 miliardi di persone il pesce costituisce un'importante fonte di proteine animali. Inoltre, quasi il 10 % della popolazione mondiale dipende dalla pesca per il proprio sostentamento. Un terzo delle risorse ittiche mondiali però è sovrasfruttato, ossia ogni anno vengono pescati più pesci di quanti si riproducono (FAO, 2011). Lo sovrasfruttamento si avvicina addirittura all'80 % nel caso degli stock ittici soggetti a pesca commerciale (FAO, 2009). Da un lato, ciò è dovuto al fenomeno delle catture accidentali della pesca industrializzata, ossia al fatto che molti pesci rimangono intrappolati nelle reti e vengono ributtati in mare. D'altro canto vengono spesso fissate quote di pesca troppo elevate, il che porta ad un sovrasfruttamento illegale di una parte degli stock. La piscicoltura a sua volta dipende dalla pesca di pesce selvatico come mangime per i pesci da alleva-

mento, acuendo il problema. Se non si troveranno basi più sostenibili per la pesca, saranno messi in forse la sopravvivenza di molte specie di pesci, la pesca come attività economica di sussistenza nonché il pesce come fonte proteica a basso costo. Un'opportunità a tale riguardo sono label basati su criteri rigidi. L'organizzazione indipendente MSC (Marine Stewardship Council) esige dalle imprese di pesca piani di gestione efficaci e stabilisce le quote di pescato in maniera da mantenere in salute gli stock ittici.

La nostra dieta si ripercuote anche sui cambiamenti climatici. Si stima che in Svizzera l'alimentazione contribuisca per ca. il 16 % all'emissione complessiva di gas serra (Jungbluth, Itten & Stucki, 2012). L'impatto maggiore deriva perlopiù dalla verdura non di stagione e dalla frutta tropicale importate via aerea da paesi lontani. I trasporti via camion in Europa, per contro, comportano relativamente poche emissioni (v. figura 1). Spesso, la coltivazione di verdura in serre riscaldate nel nostro paese causa un danno maggiore al clima rispetto alla verdura importata via camion dall'Europa del Sud. Su scala mondiale, l'allevamento animale contribuisce con ben il 18 % all'effetto serra (Steinfeld et al., 2006, citato in Thornton & Gerber, 2010). La digestione dei ruminanti (bovini, pecore e capre), ad esempio, dà luogo al rilascio di metano, un potente gas a effetto serra. Un'altra minaccia per il clima deriva dalla risicoltura in acqua, poiché anch'essa comporta la liberazione di metano.

La nostra agricoltura deve ricorrere all'importazione di mangimi. In particolare viene coperto dall'importazione, soprattutto di farina di estrazione di soia proveniente dal Brasile, oltre l'80 % del fabbisogno di mangimi proteici (Associazione svizzera dei fabbricanti di foraggi, n.d.). Per soddisfare la crescente domanda di soia, le aree agricole vengono estese a zone intatte a spese della foresta pluviale e degli agricoltori che lavorano ancora con metodi tradizionali. La nostra bramosia di carne accele-

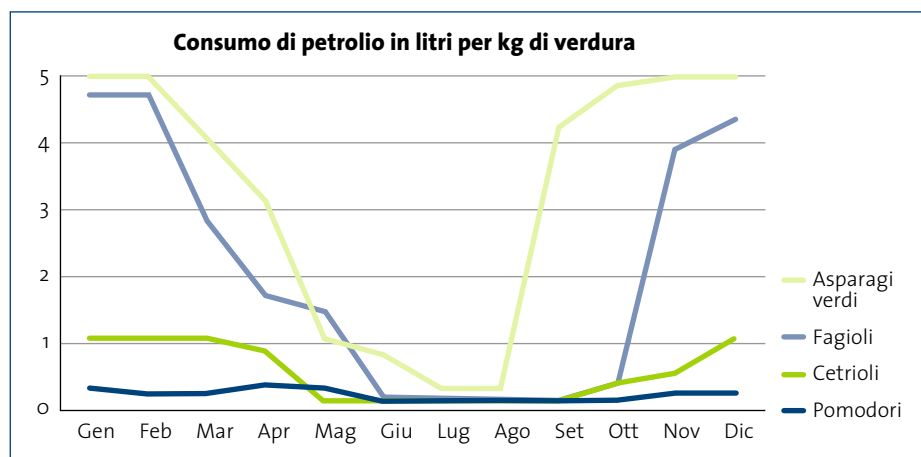


Figura 1: Petrolio consumato per l'acquisto di diverse varietà di verdura nell'arco dell'anno. Spiccano le forti oscillazioni degli asparagi verdi e dei fagioli importati d'oltremare per via aerea. Fonte: Jungbluth & Faist, 2004.

ra così il disboscamento delle foreste pluviali amazzoniche, che legano una parte dei gas serra, sottraendo i mezzi di sussistenza a molte popolazioni residenti in quelle regioni.

Gli effetti del nostro agire non sostenibile si fanno però sentire anche sul nostro sistema alimentare. I cambiamenti climatici, per esempio, danno luogo ad un aumento dei fenomeni di siccità, inondazioni e tempeste, con conseguenti perdite di raccolto. In futuro questa evoluzione non farà che accelerare.

Nell'estate torrida del 2003, ad esempio, le temperature risultarono fino a 6 °C superiori alla media di molti decenni e furono accompagnate da un deficit di precipitazioni fino a 300 mm. Rispetto all'anno precedente, in Francia ciò comportò una riduzione del raccolto di mais del 30 %, mentre il raccolto di frutta calò del 25 %. Come conseguenza, la Francia subì una perdita finanziaria di ben 4 miliardi di euro. A livello europeo le perdite ammontarono a 13

miliardi di euro (ICCP, 2007). A seguito della siccità dell'estate 2003, i consumatori furono confrontati con sensibili aumenti dei prezzi: l'indice dei prezzi al consumo della frutta fresca aumentò fino al 14 %, quello della verdura fresca fino al 12 % (Commissione europea, n.d.).

A causa dell'aumento delle temperature ci si attende che, in futuro, il raccolto di cereali subisca un brusco calo, specie nelle zone equatoriali. Ma anche alle nostre latitudini, a partire da un aumento medio della temperatura di 3 °C, si registra ad esempio un netto calo dei raccolti di frumento (ICCP, 2007). Inoltre, i cambiamenti climatici comporteranno con ogni probabilità un pregiudizio per la composizione dei pascoli, l'assunzione di mangime e il tasso di riproduzione del bestiame, contribuendo così alla diffusione di epizootie dovute alle alte temperature (Nardone, Ronchi, Lacerata, Raineri & Bernabucci, 2010; Thornton & Gerber, 2010; Thornton, van de Steeg, Notenbaert & Herrero, 2009).

Franziska Pfister

Dott.ssa. sc. ETH

Docente nutrizione e dietetica

Berner Fachhochschule

Settore Salute

Murtenstrasse 10

3008 Berna

franziska.pfister@bfh.ch

Tutti questi scenari avranno degli effetti sociali sotto forma di aumento dei prezzi degli alimenti, che colpiranno in primis e soprattutto le persone più povere. Anche per ampie fasce della popolazione, comunque, potrebbe risultare più difficile alimentarsi in maniera sana ed equilibrata.

Mediante un consumo consapevole possiamo dare un contributo per promuovere la sostenibilità. Ciò significa rinunciare a prodotti importati per via aerea, mangiare frutta e verdura stagionali e regionali, ridurre il consumo di carne e pesce, facendo attenzione ad acquistare pesce MSC o bio.

Fonti bibliografiche sulla pagina 6



Per benessere, ma di gusto!

Per chi soffre di intolleranze alimentari: grazie a più di 70 prodotti senza glutine e senza lattosio Free From e Schär, il gusto è ora sinonimo di benessere! Tutti i prodotti sono in vendita nei grandi supermercati Coop o su www.coopathome.ch

Abbonatevi alla nostra newsletter con tante informazioni interessanti su un'alimentazione sana ed equilibrata: www.coop.ch/freefrom

freefrom

coop

Per me e per te.

FOODprints® – consigli per cibi e bevande sostenibili

Angelika Hayer, ecotrofologa diplomata

Cosa sono i FOODprints®?

I FOODprints® sono sei suggerimenti per mangiare e bere in modo sostenibile, formulati dalla Società Svizzera di Nutrizione SSN (www.sge-ssn.ch) in collaborazione con varie istituzioni specializzate.

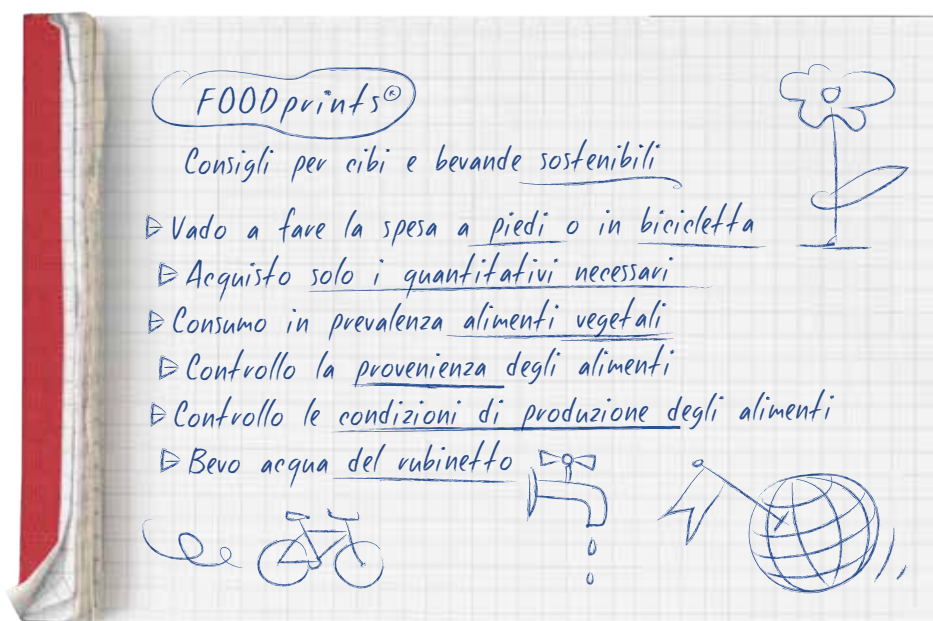
Cosa significa «cibi e bevande sostenibili»?

Con «cibi e bevande sostenibili» s'intende uno stile alimentare con un impatto salutare, ecologico, economico e sociale possibilmente positivo.

Mettendo regolarmente in pratica nella propria vita quotidiana anche soltanto alcuni dei sei FOODprints® si fornisce un contributo fondamentale per la propria salute, la giustizia sociale, il bene degli animali, la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse.

Come è possibile attenersi concretamente ai FOODprints®?

Una scheda informativa della SSN disponibile su www.foodprints.ch illustra in modo molto chiaro i FOODprints® e fornisce spunti concreti su come mettere in pratica tali consigli nella propria vita quotidiana.



Angelika Hayer
Ecotrofologa diplomata
Società Svizzera di Nutrizione SSN
Schwarztorstrasse 87
Casella postale 8333
CH-3001 Berna
www.sge-ssn.ch
a.hayer@sge-ssn.ch



Gabi Fontana

Präsidentin
Présidente
Presidentessa



Liebes Mitglied

Die letzte grosse Revision unserer Statuten liegt 10 Jahre zurück. In dieser Zeit hat sich einiges verändert, was dazu führt, dass es verschiedene offene Fragen gibt und die Statuten angepasst werden sollten.

Der Vorstand hat sich daher entschieden, die Statuten zu überarbeiten und diese anlässlich der Generalversammlung vom 28. März 2015 in Biel zur Abstimmung vorzulegen.

Vor allem die Mitgliedschaftsarten respektive die Mitgliederkategorien führen immer wieder zu Verwirrungen. Deshalb sind in den überarbeiteten Statuten die Mitgliederkategorien genau definiert und entsprechend beschrieben. Im Weiteren soll ein eigener Artikel die Rolle der Gruppen des SVDE deutlicher machen. Unter dem Artikel «Finanzen – Mitgliederbeiträge» werden neu diejenigen Sonderrege-

lungen beschrieben, welche zur Reduktion des Mitgliederbeitrags führen.

Eine weitere sehr wichtige Frage, welche wir mit der Statutenrevision klären wollen, ist die Bezeichnung unseres Verbands. «SVDE» oder ausgeschrieben «Schweizerischer Verband **diplomierter** Ernährungsberater/innen **HF/FH**» schliesst die Ernährungsberater/innen mit einem Bachelorabschluss aus. Diese dürfen das Wort «diplomiert» nicht verwenden, da Fachhochschulen ausschliesslich akademische Titel – z.B. BSc – vergeben können. Diplome sind ein Zeichen für eine «Berufsausbildung», also eine HF oder ein eidg. Fachausweis und nicht für ein «Studium». Wir plädieren daher dafür, dass wir die Abkürzung SVDE beibehalten, jedoch die Schreibweise anpassen in «Schweizerischer Verband **der** Ernährungsberater/in-

nen». Im Artikel zu den Mitgliederkategorien wird dann genau beschrieben, wer nach unserem Verständnis ein/e Ernährungsberater/in ist: Ein Aktivmitglied muss zwingend eine Ernährungsberaterin/ein Ernährungsberater sein, welche/r nachweislich über eine nach KVV Art. 50a, Ziff. 1, Bst. a anerkannte Grundausbildung oder über ein vom Vorstand als gleichwertig anerkanntes Diplom verfügt. Damit ist ganz klar, dass nicht jede Person, welche sich Ernährungsberater/in nennt, auch beim SVDE Mitglied werden kann.

Die revidierte Version der Statuten sowie alle anderen Unterlagen zur Generalversammlung werden Sie bis spätestens zwei Wochen vor der Versammlung auf unserer Internetseite finden. Ich freue mich schon jetzt, Sie persönlich an der Generalversammlung begrüssen zu dürfen.

Chère membre, cher membre,

La dernière grande révision de nos statuts remonte à dix ans. Depuis, bien des choses ont changé, entraînant de nouvelles questions et nos statuts ont besoin d'être adaptés.

Le comité a ainsi décidé de remanier les statuts et de les soumettre au vote lors de l'assemblée générale qui se tiendra le 28 mars 2015 à Bienne.

Les types, ou plus précisément les catégories, de membres suscitent surtout régulièrement la confusion. C'est pourquoi les différentes catégories seront clairement définies et décrites dans les statuts remaniés. En outre, un article propre au rôle des groupes de l'ASDD devra désormais y figurer. A l'article «Finances – cotisations des membres» seront décrites les dispositions particulières donnant droit à une réduction de la cotisation de membre.

Nous désirons également répondre à une autre question très importante avec cette révision des statuts, à savoir l'appellation de notre association. En effet, le sigle «ASDD» ou l'appellation «Association Suisse des diététicien-ne-s **diplômé-e-s ES/HES**» exclut les diététicien-ne-s titulaires d'un bachelor. Ces derniers n'ont en effet pas le droit de porter le titre de «diplômé» car les hautes écoles spécialisées ne peuvent remettre que des titres académiques, tels que le BSc. Les diplômes sont la marque d'une «formation professionnelle», donc d'une ES ou d'un brevet fédéral et non d'«études». Nous plaçons en faveur du maintien de notre sigle ASDD-SVDE mais avec une autre formulation à savoir «Association Suisse **des** diététicien-ne-s». L'article sur les catégories de membres décrira alors précisément qui,

d'après nos critères, entre dans la catégorie des «diététicien-ne-s». Un membre actif doit impérativement être un-e diététicien-ne disposant officiellement d'une formation de base reconnue ou d'un diplôme équivalent reconnu comme tel par le comité conformément à l'art. 50a, al. 1, let. a, de l'OAMal. Cela nous permettra d'assurer que n'est pas membre de l'ASDD n'importe quelle personne qui se déclare diététicien-ne.

Vous trouverez sur notre site Internet la version remaniée des statuts ainsi que toute la documentation afférente à l'AG au plus tard deux semaines avant l'assemblée. Je me réjouis d'ores et déjà de vous accueillir personnellement à notre assemblée générale.

Caro membro,

sono trascorsi ormai dieci anni dall'ultima importante revisione dei nostri statuti. Nel frattempo sono subentrati numerosi cambiamenti che hanno lasciato alcune questioni aperte, rendendo al contempo necessario adeguare gli statuti.

Per questo il Comitato direttivo ha deciso di rivedere gli statuti e di sottoporre la nuova versione a votazione in occasione dell'assemblea generale che si terrà il 28 marzo 2015 a Bienne.

Sono soprattutto le tipologie di adesione risp. le categorie di membri ad essere spesso fonte di confusione. Negli statuti rivisti, le categorie di membri saranno perciò accuratamente definite e descritte. Inoltre, un apposito articolo sarà dedicato all'esemplificazione del ruolo attribuito ai vari gruppi dell'ASDD. Nell'articolo «Finanze – Contributi associativi» verranno illustrati i regimi particolari che danno diritto

alla riduzione del contributo associativo.

La denominazione della nostra associazione è un'altra questione molto importante che desideriamo chiarire nell'ambito della revisione degli statuti. L'attuale denominazione «SVDE/ASDD», per esteso «Associazione Svizzera Dietiste-i **diplomate-i SSS/SUP**», esclude le/i dietiste/i con un bachelor. Dal momento che le scuole universitarie professionali possono attribuire unicamente titoli accademici – ad es. BSc. – i titolari di un bachelor non sono autorizzati a usare il termine «diplomata/o». I diplomi certificano un'avvenuta «formazione professionale», presso una SSS oppure un istituto abilitato a rilasciare un attestato professionale federale, e non «un percorso di studi». Per questo motivo caldegiamo il mantenimento della sigla SVDE/ASDD, cambiando però la denominazione per esteso in «Associazione Svizzera **delle-**

dei Dietiste-i ASDD». L'articolo degli statuti relativo alle categorie dei soci descriverà poi in maniera esauriente la figura professionale della/del dietista così come la intendiamo noi: un socio attivo deve essere obbligatoriamente una/un dietista che attesta di disporre di una formazione di base riconosciuta ai sensi dell'art. 50a, cifra 1, disp. a OAMal, oppure di un diploma riconosciuto equipollente dal Comitato direttivo. Così sarà ben chiaro che non tutte le persone che si fregiano della denominazione di dietista potranno diventare soci dell'ASDD.

La versione rivista degli statuti nonché tutti gli altri documenti inerenti all'assemblea generale saranno disponibili sul nostro sito Internet almeno due settimane prima dell'assemblea. Mi rallegro sin d'ora di darvi personalmente il benvenuto in occasione dell'assemblea generale.



Durchschnittskost war gestern.

Bereiten Sie sich heute auf die Ernährungsbedürfnisse von morgen vor. Mit dem schweizweit einzigartigen Masterstudium in Food, Nutrition & Health sind Sie gewappnet – für Forschung, Entwicklung und Beratung.

Informationsabende:

Zollikofen: 25. Februar 2015 | Basel: 3. März 2015
Zürich: 10. März 2015 | Bern: 11. März 2015

hafl.bfh.ch

Strategische Schwerpunkte des SVDE 2015–2018

An der Generalversammlung 2014 hat der Vorstand seine Vorschläge für die künftigen strategischen Schwerpunkte in den Bereichen Einkommen, Bekanntheit und Vernetzung vorgestellt und erläutert. Im SVDE ASDD Info erschienen 2014 insgesamt 4 vertiefende Artikel zu verschiedenen Teilbereichen der Strategie (SVDE ASDD Info 3/2014, 4/2014, 5/2014 und 6/2014). Ein breites Vernehmlassungsverfahren hat zur Überarbeitung geführt. Die aktuelle Version finden Sie, zusammen mit den Unterlagen zur Generalversammlung 2015, auf der Website www.svde-asdd.ch unter Verband/Generalversammlung/GV Unterlagen. Die Strategie wird an der Generalversammlung vom 28. März 2015 zur Abstimmung vorgelegt. Im Folgenden versucht der Vorstand Punkte zu erläutern, in denen Klärungsbedarf bestand.

1. Warum fokussiert sich die Strategie nur auf wenige Berufsfelder?

Der SVDE ist der Berufsverband aller gesetzlich anerkannten Ernährungsberater/innen der Schweiz, unabhängig davon in welchem Berufsfeld sie tätig sind. In den letzten Jahren hat sich gezeigt, dass es leider nicht möglich ist, sich parallel um alle verschiedenen Anliegen zu kümmern. Des-

halb empfiehlt der Vorstand, die strategischen Ziele auf die dringlichsten Bedürfnisse und Mitgliederanliegen zu fokussieren. Einige Ziele erachten wir bereits jetzt schon als bedeutend für alle Ernährungsberater/innen, unabhängig in welchem Berufsfeld sie arbeiten; zum Beispiel das Label SVDE und die Arbeits- sowie Bildungsstandards. Nach drei Jahren wird die Strategie neu überarbeitet und neue Ziele gesetzt, welche in weiteren Berufsfeldern von Bedeutung sein können.

2. Welches Risiko besteht bei Tarifverhandlungen?

Zur optimalen Vorbereitung auf Verhandlungen mit den Krankenversicherern, schlägt der Vorstand vor, Experten beizuziehen sowie zusammen mit Fach- und Interessengruppen Argumentarien zu erstellen, welche in den Verhandlungen und der Lobbyarbeit auf politischer Ebene eingesetzt werden können. Das Künden des Tarifvertrags steht nicht im Vordergrund, muss jedoch in die Strategie mit einbezogen werden, da die Möglichkeit besteht, dass wir im Laufe der Verhandlungen künden müssen bzw. dass die Krankenversicherer den Vertrag als Verhandlungstaktik auflösen. Das kann dazu führen, dass vorübergehend der «tiers payant» wegfällt. Da-

mit Sie an der Generalversammlung die Strategie annehmen oder ablehnen können, ist es dem Vorstand wichtig, dass er die Mitglieder transparent und ehrlich informiert – auch über allfällige Risiken. Selbstverständlich wird der Vorstand den Mitgliedern das notwendige Wissen zur Verfügung stellen, wie Sie adäquat abrechnen können, wenn diese Situation eintreten würde.

3. Berufsbezeichnung, akad. Titel, Label?

Seit die Grundausbildung zur Ernährungsberater/in auf Fachhochschulstufe geregelt ist, heisst der offizielle Titel «BSc Ernährung + Diätetik». Den Absolvent/innen mit diesem akademischen Titel ist es nicht erlaubt, sich «dipl. Ernährungsberater/in» zu nennen, da das «dipl.» allein denjenigen Personen vorbehalten ist, die eine höhere Fachschule abgeschlossen haben. Personen, die den NTE gemacht haben, können sich ebenfalls als «BSc Ernährung + Diätetik» bezeichnen. Das «dipl. Ernährungsberater/in FH» ist entsprechend hinfällig. Um eine einheitliche Titelverwendung sicherzustellen, empfiehlt der SVDE seinen Mitgliedern mit einem BSc oder einem NTE sich wie folgt zu bezeichnen:

Anna Muster, BSc
Ernährungsberaterin SVDE

Priorités stratégiques de l'ASDD 2015–2018

Lors de l'assemblée générale 2014, le comité a présenté et expliqué ses propositions pour les futures priorités stratégiques de l'ASDD dans les domaines revenu, notoriété et réseautage. Dans la revue SVDE ASDD Info, quatre articles d'approfondissement sur les différents domaines partiels de la stratégie ont paru au total (numéros 3/2014, 4/2014, 5/2014 et 6/2014). Les priorités ont ensuite été revues sur la base d'une large procédure consultative. Vous trouverez la version actuelle, ainsi que les documents pour l'assemblée générale 2015, sur le site Internet www.svde-asdd.ch sous Association/Assemblée générale/Documents

AG. La stratégie sera soumise au vote lors de l'assemblée générale du 28 mars 2015. Le comité essaie d'expliquer ci-après des points qui devaient être clarifiés.

1. Pourquoi la stratégie se concentre-t-elle seulement sur quelques champs professionnels ?

L'ASDD est l'association professionnelle de toutes les diététicien-ne-s suisses légalement reconnue-s, quel que soit le secteur d'activité dans lequel ils/elles exercent. Au cours de ces dernières années, il s'est avéré qu'il n'est malheureusement pas possible de s'occuper de toutes les tâches en paral-

lèle. C'est pourquoi le comité recommande de définir les objectifs stratégiques de telle sorte qu'ils se focalisent sur les besoins les plus urgents et les préoccupations des membres. Nous considérons d'ores et déjà quelques objectifs comme importants pour l'ensemble des diététicien-ne-s, indépendamment du secteur d'activité dans lequel ils/elles exercent; le label ASDD, ainsi que les standards de travail et de formation, peuvent être cités en guise d'exemples. Après trois ans, la stratégie sera revue et de nouveaux objectifs seront fixés, qui pourront avoir de l'importance dans d'autres champs professionnels.

2. Quel risque existe-t-il en rapport avec les négociations tarifaires?

Pour une préparation optimale aux négociations avec les assureurs-maladie, le comité propose de faire appel à des expert-e-s et de développer des arguments avec des groupes spécialisés et des groupes d'intérêts, qui pourront ensuite être utilisés dans les négociations et le travail de lobbying sur le plan politique. Même si la résiliation du contrat tarifaire n'est pas au premier plan, elle doit toutefois être intégrée dans la stratégie, car il se peut que nous devions en arriver à la résiliation dans le cadre des négociations ou que les assureurs dissolvent le contrat en tant que tactique de négociation. Il peut en résulter une suppression passagère du

«tiers payant». Afin que vous soyez en mesure d'accepter ou de refuser la stratégie lors de l'assemblée générale, le comité estime qu'il est important d'informer les membres avec transparence et en toute honnêteté, y compris sur les risques éventuels. Bien entendu, le comité mettra les connaissances nécessaires à disposition des membres pour qu'ils puissent établir leurs décomptes de prestations de manière adéquate dans l'hypothèse où cette situation devait se produire.

3. Dénomination professionnelle, titre académique, label?

Depuis que la formation de base de diététicien-ne se situe au niveau HES, le titre officiel en vigueur est «BSc Nutrition et

diététique». Les diplômé-e-s de ce titre académique ne sont pas autorisé-e-s à se nommer «diététicien-ne dipl.». Seules les personnes ayant obtenu un diplôme d'une école supérieure peuvent utiliser le terme «dipl.». Les personnes ayant suivi l'OPT peuvent également se prévaloir du titre «BSc Nutrition et diététique». La dénomination «Diététicien-ne dipl. HES» est donc caduque.

Afin de garantir une utilisation homogène du titre, l'ASDD recommande à ses membres titulaires d'un BSc ou ayant suivi l'OPT de se désigner comme suit:

Anne Exemple, BSc

Diététicienne ASDD

Punti strategici dell'ASDD 2015–2018

In occasione dell'assemblea generale 2014 il Comitato direttivo ha presentato e illustrato le sue proposte per i futuri punti strategici dell'ASDD in materia di reddito, notorietà e networking. Nel 2014 sono stati pubblicati nel SVDE ASDD Info quattro articoli che approfondivano diverse sottoaree della strategia (SVDE ASDD Info 3/2014, 4/2014, 5/2014 e 6/2014). Una procedura di consultazione di ampio respiro ha quindi dato luogo alla revisione dei punti strategici. L'attuale versione e i documenti inerenti all'assemblea generale 2015 sono disponibili nel sito web www.svde-asdd.ch sotto Verband/Generalversammlung/GV Unterlagen. La strategia sarà sottoposta a votazione nel corso dell'assemblea generale del 28 marzo 2015.

Di seguito il Comitato direttivo cerca di illustrare i punti che richiedevano delucidazioni.

1. Perché la strategia è incentrata su pochi settori professionali?

L'ASDD è l'Associazione professionale svizzera di tutte le dietiste e i dietisti legalmente riconosciute/i, indipendentemente dal settore professionale in cui operano. L'esperienza degli ultimi anni ha dimostrato che, purtroppo, non è possibile occuparsi parallelamente di troppe questioni di-

verse. Il Comitato direttivo consiglia pertanto di concentrare gli obiettivi strategici sulle esigenze e le questioni più urgenti dei membri. Già oggi riteniamo che alcuni obiettivi siano di interesse fondamentale per tutte/i le/i dietiste/i, a prescindere dal settore professionale in cui operano; ad esempio il label dell'ASDD nonché gli standard di lavoro e di formazione. Dopo tre anni la strategia sarà rivista e si fisseranno nuovi obiettivi che potranno essere rilevanti in altri settori professionali.

2. Quali rischi comportano i negoziati tariffari?

Per prepararsi al meglio ai negoziati con gli assicuratori malattia, il Comitato direttivo propone di richiedere la consulenza di esperti e di elaborare, coadiuvati da gruppi di specialisti e di interesse, argomenti da utilizzare nelle trattative e nell'attività di lobbying a livello politico. Benché non più in primo piano, la disdetta del contratto tariffale deve far parte della strategia, poiché nel corso dei negoziati potremmo essere costretti a rescindere il contratto risp. gli stessi assicuratori malattia potrebbero farlo per motivi tattici. In tal caso, il «tiers payant» verrebbe temporaneamente a mancare. Il Comitato direttivo ci tiene a

informarvi in modo trasparente e onesto – anche su eventuali rischi – perché in sede assembleare possiate accettare o respingere la strategia con cognizione di causa. S'intende che il Comitato direttivo fornirà ai membri tutte le informazioni necessarie sulle corrette modalità di conteggio qualora il «tiers payant» venisse a mancare.

3. Denominazione professionale, titolo accademico, label?

Da quando la formazione di base per dietiste/i è regolamentata a livello di scuola universitaria professionale, il titolo ufficiale è «BSc Nutrizione + Dietetica». Gli operatori con questo titolo accademico non sono autorizzati a usare la sigla «dipl.» (denominazione «dietista dipl.») che è riservata a chi ha superato l'esame finale di una scuola specializzata superiore. Anche i professionisti ORT hanno il diritto di usare la denominazione «BSc Nutrizione + Dietetica». La forma «dietista dipl. SUP» è perciò obsoleta.

Per garantire un utilizzo omogeneo del titolo, l'ASDD consiglia ai propri membri con BSc o ORT l'uso della seguente denominazione:

Anna Modello, BSc

Dietista ASDD

Neue Internetseite für den SVDE

Nach langer Arbeit freuen wir uns, Sie auf unsere neue Internetseite aufmerksam zu machen!

Sicherer und benutzerfreundlicher: Dies waren die Vorgaben für unsere neue Internetseite (s. SVDE ASDD Info 1/2014, S. 23). Durch eine klare Navigation bietet die Internetseite ab sofort eine verbesserte Übersicht in einem neuen zeitgemässen Design. Somit gelangen die Nutzer schneller mit wenigen Klicks an alle entsprechenden und relevanten Informationen. Durch die Modernisierung wurde die Benutzung

der Seite auf allen elektronischen Geräten, wie Smartphones und Tablets, optimiert. Die neue Seite steht noch in den Kinderschuhen und wird stetig mit weiteren Texten und Informationsmaterial ergänzt und aktualisiert: Vorerst in Französisch und Deutsch und im Laufe des Jahres zusätzlich noch in Italienisch. Damit Sie auch zukünftig den Mitgliederbereich nutzen können, erhalten Sie im Fe-

bruar 2015 Ihre neuen Zugangsdaten per Post zugeschickt. Loggen Sie sich doch gleich ein, um die neue Seite zu testen – wir freuen uns über Ihre Rückmeldung! Gerne möchten wir uns an dieser Stelle bei webyours – externer Webberater – für die gute Zusammenarbeit und die Realisierung der neuen Internetseite sowie bei den vielen Testbenutzern, die die Internetseite vorzeitig x-mal getestet haben, herzlich bedanken.

Un nouveau site Internet pour l'ASDD

Après un long travail, c'est avec plaisir que nous attirons votre attention sur notre nouveau site Internet!

Un site plus sûr, plus intuitif et plus convivial: telles étaient les consignes pour notre nouveau site Internet (voir SVDE ASDD Info 1/2014, p. 23). Grâce à une vue d'ensemble améliorée et au design moderne, notre site Internet offre une navigation efficace qui permet aux utilisateurs/trices d'accéder en quelques clics à toutes les informations pertinentes. Le site Internet a été adapté à

une utilisation par tous les appareils électroniques tels que les smartphones et tablettes. Le nouveau site n'en est qu'à ses débuts et sera régulièrement complété et mis à jour avec des textes et des informations supplémentaires, d'abord en français et en allemand puis, au cours de l'année, en italien. Pour qu'à l'avenir vous puissiez continuer à utiliser la zone réservée aux membres,

vos nouvelles données d'accès vous seront envoyées par la poste en février 2015. Connectez-vous au plus vite pour tester notre nouveau site. Nous nous réjouissons de vos commentaires! Nous tenons à remercier cordialement webyours, notre consultant web, pour l'excellente collaboration et la réalisation du nouveau site Internet ainsi que nos nombreuses personnes qui ont testé le site Internet avant son lancement.

Nuovo sito Internet per l'ASDD

Dopo intensi sforzi siamo ora lieti di presentarvi il nostro nuovo sito Internet!

Più sicuro e più user-friendly: questi erano i requisiti che il nuovo sito doveva soddisfare (v. SVDE ASDD Info 1/2014, p. 23). L'intuitivo sistema di navigazione del sito – dal design brioso e moderno – consente un orientamento facile e rapido. Sono infatti sufficienti pochi clic per trovare le informazioni e accedere a tutti i contenuti rilevanti. Grazie all'aggiornamento tecnologico, la pagina web può essere consulta-

ta agevolmente su tutti i dispositivi elettronici, come smartphone e tablet. Il nuovo sito, ancora in fasce, sarà costantemente completato ed aggiornato con nuovi testi e materiale informativo, per il momento in francese e tedesco, e nel corso dell'anno anche in italiano. A metà febbraio 2015 riceverete per posta i nuovi dati di accesso che vi permetteranno di continuare a usufruire della sezione ri-

servata ai soci. Effettuate subito il log-in e testate il nuovo sito – siamo ansiosi di ricevere i vostri feedback! Cogliamo l'occasione per ringraziare vivamente webyours – il nostro consulente web esterno – per la piacevole collaborazione nell'ambito della realizzazione del nuovo sito, come pure i numerosi utenti test che si sono prodigati per testarlo prima del lancio ufficiale.

PEN Insider: Erfahrungen und Gedanken zu PEN® einer Schweizer Studentin der Ernährungsberatung

Isabel Fischer

Als ich die Chance eines dreimonatigen Praktikums in Kanada ergriff, ahnte ich noch nicht, was mich erwarten würde. Als mir dann empfohlen wurde, mein Praktikum zwischen dem PEN®-Team und Eat-Right in Ontario aufzuteilen, zeigte sich meine Lehrkraft im evidenzbasierten Bereich mehr als begeistert. Sie sprach in den höchsten Tönen von dieser ausserordentlich umfassenden Datenbank. Um ganz ehrlich zu sein, verstand ich damals nur Bahnhof.

Bevor ich nach Kanada kam, war ich voll auf mit Prüfungen beschäftigt und fand erst wenige Tage vor meiner Abreise etwas Zeit, um mich ein bisschen vorzubereiten, indem ich die fünf Module des PEN®-Einführungstutorials anschaute, welche sich als sehr informativ und lehrreich herausstellten! Im Nachhinein erinnere ich mich daran, beim Betrachten der Module vor allem zwei Gefühlsregungen verspürt zu haben:

- Erleichterung – weil ich bereits vertraut war mit den gemäss dem PICO-Modell formulierten Fragen, den bei PubMed und anderen Suchmaschinen zu verwendenden Suchstrategien (einschliesslich der Filter), dem Bewertungssystem sowie mit verschiedenen Arten von Studien und statistischen Grundlagen.
- Begeisterung – da PEN® die Antwort auf all meine Fragen zu haben schien, weshalb ich begann, die Begeisterung meiner Lehrkraft zu teilen.

Als ich in Kanada eintraf, wurde ich mit der Aktualisierung einer Frage aus der Praxis bezüglich des Zusammenhangs zwischen Stress und Essverhalten betraut sowie mit der Hilfestellung beim Beantworten neu

aufgetauchter Fragen zur Paleo-Diät. Ich machte mich an die Arbeit, indem ich die in PEN® verfügbaren Informationen las und mich dann in die Literatur vertiefte. Es braucht einiges an Anstrengung, Zeit und Durchhaltewillen sowie eine genaue Arbeitsweise, um qualitativ gute empirische Belege zu finden, diese zu lesen, zu überprüfen, kritisch zu sichten und schliesslich die wesentlichen Informationen so zusammenzufassen, wie es den hohen Anforderungen entspricht, mit denen PEN® ihre Forschungsergebnisse bekanntzugeben pflegt.

Das PEN®-Team nimmt Anregungen von AnwenderInnen auf, hält sich im Bereich Ernährung immer auf dem neusten Stand und unterhält weltweit Kontakte mit verwandten Berufsverbänden, um sicherzustellen, dass die PEN®-Datenbank präzise und vollständig ist und auch internationale Unterschiede berücksichtigt.

Die Errungenschaften des PEN®-Teams sind ganz erstaunlich, und ich bedauere es, dieses hervorragende Instrument nicht bereits zu Anfang meiner Studienzeit entdeckt zu haben. Im Laufe des Praktikums schwanden meine Zweifel, wie ich mich nach Aufnahme meiner praktischen Tätigkeit bezüglich der Ernährung auf dem neusten Stand halten könne.

Die PEN®-Datenbank stellt wirklich ein aussergewöhnlich wertvolles Tool dar, das nicht nur vielen Gesundheitsfachpersonen dienlich sein kann, sondern auch Ernährungsberater/innen, die sich noch im Studium befinden oder ihre Tätigkeit gerade

erst aufnehmen. PEN® erleichtert die tägliche Arbeit und spart Zeit, da die gesuchten Informationen rasch auffindbar sind. Ausserdem stellt PEN® eine wertvolle Ressource dar, um Fehlinformation und Verwirrung bei den VerbraucherInnen entgegenzuwirken, die auf dem Gebiet der Ernährung aufgrund von Modediäten und schlichtweg falschen Informationen entsteht. Am wichtigsten ist aber, dass Ernährungsberater/innen dieser Quelle Vertrauen schenken können, da sie evidenzbasiert ist und ständig aktualisiert wird.

Ich schätze mich sehr glücklich und bin stolz darauf, Gelegenheit gehabt zu haben, an diesem aussergewöhnlichen Hilfsmittel mitzuwirken. Für mich war es eine äusserst lehrreiche Erfahrung, welche es mir erlaubte, mein kritisches Denken und meine analytischen Fähigkeiten zu verbessern. Am allerwichtigsten ist jedoch, dass ich mir ein gutes Wissen dieses Tools aneignen konnte, welches das Leben der weltweit tätigen Ernährungsberater/innen erleichtern kann.

Dieser Artikel wurde gedruckt mit der Erlaubnis von PEN eNews, einer kostenlosen Publikation von PEN: Practice-based Evidence in Nutrition® www.pennutrition.com/enews.



Isabel Fischer
BSc-Kandidatin auf dem Gebiet der Ernährung und Diätetik, dipl. Ernährungsberaterin FH
Bernere Fachhochschule, Bern

Information zur Lizenz für den Zugang zur PEN-Datenbank im SVDE ASDD Info 4/2014, S. 27.

PEN Insider: expérience et réflexions d'une étudiante suisse en diététique au sujet du programme PEN®

Isabel Fischer

Lorsque j'ai saisi l'occasion d'effectuer un stage de trois mois au Canada, je ne savais pas du tout ce qui m'attendait. Que l'on me propose de partager mon stage entre l'équipe du programme PEN® et EatRight Ontario a enchanté ma professeure de pratique en nutrition reposant sur des données probantes. Elle parlait avec enthousiasme de toutes ces connaissances incroyables que j'allais découvrir, mais pour être honnête, tout cela me semblait personnellement assez flou.

Avant d'aller au Canada, j'étais occupée par mes examens, ce n'est donc que quelques jours avant de quitter la Suisse que j'ai réussi à regarder les cinq modules des tutoriels d'orientation PEN® pour me préparer. Ils étaient très utiles et instructifs! En y repensant, je me souviens de deux sentiments que j'ai ressentis en regardant les modules:

- du soulagement – car j'étais contente de m'être déjà familiarisée avec les questions de la méthode PICO, les stratégies de recherche (notamment les filtres) sur PubMed et d'autres moteurs de recherche, certains systèmes d'évaluation des données probantes, les types d'études et des notions de base en statistiques;
- de l'excitation – car le programme PEN® semblait répondre à toutes mes questions, j'ai donc commencé à comprendre l'enthousiasme de ma professeure.

Lorsque je suis arrivée au Canada, on m'a dit que je serai chargée de mettre à jour une question de pratique sur le lien qui

existe entre le stress et le comportement alimentaire et d'aider à répondre à quelques nouvelles questions au sujet du régime paléo. J'ai commencé par lire les informations disponibles dans le programme PEN®, puis ai élargi mes sources de littérature. Trouver des données probantes de bonne qualité est un travail de longue haleine, fastidieux et qui requiert une grande précision; il s'agit de lire, analyser et évaluer les données en les appréciant de façon critique et en les résumant sous forme de points clés pratiques conformément aux standards élevés établis par le programme PEN®.

L'équipe du programme PEN® intègre les suggestions des utilisateurs/trices tout en suivant avec attention les sujets d'actualité en matière de nutrition et en collaborant avec des associations professionnelles partenaires dans le monde entier, afin de garantir que les informations contenues dans la base de données soient exactes, exhaustives et tiennent compte des différences internationales.

Le travail accompli par l'équipe PEN® est formidable, et je n'en reviens pas qu'un outil aussi précieux était à portée de main lorsque j'ai commencé mes études. Mes craintes quant à la façon de rester à jour sur les sujets liés à la nutrition une fois que j'aurai commencé à travailler se sont dissipées au cours de ce stage.

La base de données PEN® est assurément un outil utile pour divers-es professionnel-

le-s de la santé, pour les diététicien-ne-s en formation ou récemment diplômé-e-s. Elle permet de diminuer le stress des journées de travail et de gagner du temps en offrant un accès rapide à l'information recherchée. En outre, elle représente une ressource importante pour lutter contre la désinformation, contre la confusion générée chez les consommateurs/trices par les régimes à la mode et les fausses informations. L'élément primordial est cependant que les diététicien-ne-s peuvent se fier aux informations contenues dans cette ressource car elle est dynamique et basée sur des données probantes.

Je me sens privilégiée et suis fière d'avoir pu contribuer à cet outil remarquable. C'était une expérience enrichissante qui m'a permis de développer mon esprit critique et mes capacités analytiques. Le plus important, c'était pour moi de découvrir cet outil susceptible de changer la vie de diététicien-ne-s dans le monde entier.

Cet article a été réimprimé avec la permission de PEN eNews, une publication gratuite du programme PEN: Practice-based Evidence in Nutrition®

www.pennutrition.com/enews

Isabel Fischer

Candidate au BSc en nutrition et diététique,
diététicienne diplômée HES
Haute école spécialisée bernoise, Berne

Informations sur la licence d'accès à la banque de données PEN dans SVDE ASDD Info 4/2014, p. 27.

PEN Insider: Esperienze e riflessioni sul PEN® di una studentessa di dietetica svizzera

Isabel Fischer

Quando mi è stata offerta l'opportunità di fare un tirocinio di tre mesi in Canada, non avevo idea di come sarebbe stato. Mentre io cercavo di familiarizzarmi con l'idea di suddividere il mio periodo di tirocinio fra il team del PEN® e quello dell'EatRight Ontario, la mia insegnante di evidence-based era invece molto eccitata e parlava con grande entusiasmo di questo database di conoscenza, enorme e famoso. Ma in tutta sincerità: a me era del tutto ignoto.

Prima di andare in Canada ero molto impegnata con gli esami e sono riuscita a ritagliarmi del tempo per vedere i cinque moduli del tutorial di orientamento PEN® solo pochi giorni prima di partire. Questa preparazione si è poi rivelata molto utile ed informativa! Ripensandoci, ricordo che, mentre guardavo i moduli, ho provato prevalentemente due sensazioni:

- sollievo, perché ero felice di avere già imparato le domande secondo il modello PICO, le strategie di ricerca (inclusi i filtri) su PubMed e vari altri motori di ricerca, la classificazione delle evidenze, i tipi esistenti di studi e le basi di statistica;
- entusiasmo, perché PEN® sembrava essere la risposta a tutte le mie domande e cominciavo a comprendere la gioia della mia insegnante.

Quando sono arrivata in Canada, mi è stato detto che avrei aggiornato una domanda di pratica sul rapporto fra stress e comportamento alimentare, e che avrei anche aiutato a rispondere ad alcune domande di pratica sulla dieta Paleo. Ho iniziato leg-

gendo le informazioni esistenti sul PEN® e poi mi sono immersa nella letteratura. Trovare attestazioni e prove di buona qualità, leggerle, rivederle e classificarle, valutandole e sintetizzandole sotto forma di punti chiave per l'uso pratico secondo gli alti standard previsti da PEN® per la presentazione dei suoi risultati: tutto questo richiede fatica, tempo, tenacia e precisione.

Il team di PEN® incorpora i suggerimenti degli utenti, tenendo conto di quelli che sono i temi attuali sulla nutrizione e collegandosi con associazioni professionali partner distribuite in tutto il mondo, per garantire che le informazioni del database PEN® siano accurate, complete e comprendano anche le differenze internazionali.

È sorprendente cosa abbia raggiunto il team di PEN® ed è incredibile che io potessi disporre di uno strumento così valido all'inizio dei miei studi. Le mie preoccupazioni su come tenermi aggiornata una volta iniziato a lavorare e su come essere sempre al corrente dei temi principali sulla nutrizione sono svanite lentamente durante questo tirocinio.

Il database di conoscenza PEN® è decisamente uno strumento valido di cui possono beneficiare molti professionisti del settore sanitario, come pure gli studenti di dietistica e le dietiste e i dietisti. Semplifica lo stressante lavoro quotidiano e permette di risparmiare tempo, fornendo rapido ac-

cesso alle informazioni necessarie. In ambito nutrizionale, PEN® rappresenta per i consumatori una grande risorsa contro la disinformazione e la confusione causate dalle diete alla moda e da informazioni semplicemente errate. Ancora più importante è che le dietiste e i dietisti possono fidarsi di questa risorsa perché dinamica e basata sulle evidenze.

Mi ritengo molto fortunata e fiera di avere avuto l'opportunità di contribuire a questo tool straordinario. È stata un'esperienza di apprendimento fantastica che mi ha permesso di migliorare il mio pensiero critico e le capacità analitiche. Ma ancora più importante è il fatto che ho potuto conoscere questo strumento, un tool in grado di cambiare la vita delle dietiste e dei dietisti in tutto il mondo.

Questo articolo è stato ristampato con il permesso di PEN eNews, una pubblicazione gratuita di PEN: Practice-based Evidence in Nutrition® www.pennutrition.com/enews

Isabel Fischer

Candidata al diploma di Bachelor of Science (BSc) in Nutrizione e Dietetica, dietista diplomata SUP, Università di Scienze applicate di Berna, Berna

Informazioni per la licenza per l'accesso al database PEN nella rivista SVDE ASDD Info 4/2014, p. 27.

Erneuerung Broschüre «Sondenernährung zu Hause»

Die Fachgruppe enterale und parenterale Ernährung SVDE informiert: In zweijähriger Arbeit hatten wir zusätzliche Informationen zu spezifischen Sonden erstellt. So sind neu Einlageblätter zu Perkutan Endoskopischer Gastrostomie mit jejunaler Verlängerung (PEG-J), Feinnadel-Katheter-Jejunostomie (FKJ), Button, Perkutane radiologische Gastrostomie (PRG) und nasogastraler/nasointestinaler Sonde verfügbar. Thematisiert werden spezifische Sachverhalte/ Pflegerichtlinien wie Spülen der Sonde, Verabreichen der Sondennahrung, Pflege der Sondeneinstichstelle oder mögliche Probleme, die mit der Sonde auf-

treten. Gleichzeitig wurde eine Patienteninformation «PEG-Sondenernährung» erarbeitet, die die wichtigsten Fragen rund um die PEG-Einlage beantwortet. Die Inhalte der Broschüre sind sorgfältig recherchiert. Sämtliche Ausführungen beruhen auf dem aktuellen Wissensstand und wurden nach bestem Wissen geprüft. Zur Ergänzung und Prüfung der Recherche wurden ausserdem die Hersteller der Ernährungs sonden kontaktiert und deren Angaben in die Empfehlungen miteinbezogen. Die Informationsblätter dürfen ausschliesslich mit der Broschüre «Sondener-

nährung zu Hause» abgegeben werden, da sie diese optimal ergänzen. Nicht zuletzt lassen wir alle Texte zur Nutzung in der Westschweiz und im Tessin ins Französische und Italienische übersetzen. Die neu erarbeiteten Patienteninformationsbroschüren stehen ab sofort auf dem Nutripoint (<http://nutri-point.net/>, Studien und Fachwissen/Ernährungswissen kompakt/Ernährungsberatung/-therapie bei Erkrankungen/Orale, enterale und parenterale Ernährungsinterventionen/Enterale Ernährung) zum Download zur Verfügung.

Mise à jour de la brochure: «Nutrition entérale à domicile»

Le Groupe spécialisé pour l'alimentation entérale et parentérale de l'ASDD vous informe: En deux ans de travail, nous avons produit des informations supplémentaires sur des sondes spécifiques. Des feuilles à insérer sont ainsi désormais disponibles sur la gastrostomie endoscopique percutanée avec prolongation jéjunale (GPE-J), la jéjunostomie par aiguille fine (JAF), les boutons, la gastrostomie percutanée radiologique (GPR) et les sondes nasogastriques/naso-intestinales. Elles abordent des problématiques spécifiques et des directives de soin comme le rinçage de la sonde, l'administration des aliments par sonde, les soins du point de ponction ou d'autres pro-

blèmes pouvant surgir avec une sonde. Dans le même temps, une information destinée aux patients «Nutrition entérale par GPE» a été élaborée pour répondre aux questions principales sur la pose d'une GPE. Le contenu de ces brochures a fait l'objet de recherches minutieuses. Toutes les explications reposent sur l'état actuel des connaissances et ont été vérifiées en toute conscience. Afin de compléter et de vérifier ces recherches, nous avons également contacté les fabricants de sondes alimentaires et incorporé leurs réponses dans les recommandations. Ces fiches informatives ne doivent pas être remises sans la brochure «Nutrition enté-

rale à domicile» car elles complètent celle-ci de manière optimale. Enfin, nous faisons traduire tous les textes en français et en italien pour les utiliser en Suisse romande et au Tessin. Les brochures d'information destinées aux patients mises à jour sont disponibles en téléchargement dès aujourd'hui sous l'adresse <http://nutri-point.net/> (Etudes et connaissances spécialisées/ Guide compact/Thérapie et conseils nutritionnels en cas de maladie/interventions nutritionnelles orales, entérales et parentérales/nutrition entérale).

Aggiornamento brochure «Nutrizione enterale domiciliare»

Il gruppo professionale SVDE specializzato in nutrizione enterale e parenterale informa: Nei due anni di lavoro avevamo raccolto ulteriori informazioni su sonde specifiche. Tali informazioni sono ora riunite in nuovi inserti su gastrostomia endoscopica percutanea con prolunga digiunale (PEG-J), digiunostomia su ago sottile, bottone, gastrostomia radiologica percutanea (PRG) e sondino nasogastrico/nasointestinale. Negli inserti vengono trattate situazioni/linee guida terapeutiche specifiche come la pulizia della sonda, la somministrazione

della nutrizione con la sonda, la cura del punto di inserimento della sonda o possibili problemi che possono insorgere con la sonda. Contemporaneamente, è stata redatto un foglio informativo per i pazienti dal titolo «Nutrizione mediante sonda PEG» che risponde alle principali domande sulla PEG. I contenuti della brochure sono frutto di accurate ricerche. Tutte le informazioni rispecchiano lo stato attuale delle conoscenze e sono state verificate secondo scienza e coscienza. Ad integrazione e verifica delle ricerche condotte, sono stati inol-

tre consultati i produttori delle sonde per nutrizione e i loro dati sono stati inclusi nelle raccomandazioni. I fogli informativi possono essere consegnati soltanto con la brochure «Nutrizione enterale domiciliare», poiché la integrano in maniera ottimale. Infine, faremo tradurre tutti i testi in francese e italiano perché possano essere usati nella Svizzera francese e in Ticino. Le nuove brochure informative per i pazienti sono già scaricabili dal sito web Nutripoint all'indirizzo: <http://nutri-point.net/>.

Oviva



Sonja Erni, dipl. Ernährungsberaterin HF

Die Oviva App ermöglicht mir als dipl. Ernährungsberaterin HF ein zeitlich und örtlich flexibles Coaching meiner Klient/innen. Ich kann aus der Ferne meine Klient/innen bei verschiedensten Ernährungsthemen, wie Gewichtsreduktion, Sporternährung, Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -intoleranzen, unterstützen.

Als Grundlage fürs Coaching dient das fotobasierte Esstagebuch, verbunden mit Aktivitäts- und Gewichtstracking via

Smartphone. Meine Klient/innen fotografieren ihre Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten und senden die Bilder via App an mich. Mittels Fragebogen und den erhaltenen Essbildern legen die Klient/innen und ich zusammen die Coaching-Ziele fest. Das Coaching gestalte ich via Chat-Nachrichten. So kann ich ihnen Ernährungswissen vermitteln oder bereits vorhandenes Wissen auffrischen. Dank den Essensbildern und den Chat-Nachrichten der Klient/innen erkenne ich auch Essverhaltensmuster. Mit dem Aktivitätstracker erhalte ich Einblick in die Bewegungsgewohnheiten meiner Klient/innen und kann auch dieses wichtige Thema ins Coaching einfließen lassen. Im persönlichen Gespräch blicken wir auf die vergangene Coaching-Zeit zurück, besprechen neue Ziele und Herausforderungen und suchen gemeinsam Lösungen.

Die App ermöglicht eine kontinuierliche Begleitung im Alltag, da das Smartphone meistens ein ständiger Begleiter ist. Dank den Aufzeichnungen erhalte ich einen tieferen Einblick in die Verhaltensweisen meiner Klient/innen. Coaching-Erfolge wie die erreichten Ziele, die neu erworbenen Essgewohnheiten, der Gewichtsverlauf oder auch das gesteigerte Bewegungsspensum sind für meine Klient/innen spürbar, aber auch für mich als Coach sichtbar und lassen mich die Erfolge meiner Klienten miterleben.

Coaching mit der Oviva App hat mir ein neues Arbeitsfeld eröffnet und eignet sich sehr gut für Klient/innen, die eine regelmässige Betreuung suchen, sich zeitlich aber nicht den Raum schaffen können für häufige Beratungen.

www.oviva.ch



■ **Grundfragen der Selbstständigkeit**
Donnerstag, 16. April 2015
(Anmeldefrist: 19. März 2015)

■ **Finanzen/Buchführung**
Donnerstag, 7. Mai 2015
(Anmeldefrist: 9. April 2015)

■ **Nachfolgeplanung**
Donnerstag, 11. Juni 2015
(Anmeldefrist: 14. Mai 2015)

■ **Arbeitsrecht**
Donnerstag, 25. Juni 2015
(Anmeldefrist: 28. Mai 2015)

Zeit 17.30 – 21.30 Uhr

Ort Geschäftsstelle sermed
Bahnhofstrasse 7b
6210 Sursee

Kosten CHF 250.– für Mitglieder der
Partnerverbände
CHF 350.– für weitere Teilneh-
mende
(inkl. Skript und Imbiss)

Teilnehmer Min. 10, max. 16 TeilnehmerInnen

Info www.sermed.ch

Anmeldung info@sermed.ch



Fragen Sie uns! Wir helfen Ihnen gerne weiter!

0848 848 810 – info@sermed.ch

sermed, Bahnhofstrasse 7b, 6210 Sursee, Fax 041 926 07 99, www.sermed.ch

Best practices diététiques pour la prise en charge des obésités de l'enfant, de l'adolescent et de l'adulte

Réflexions et analyses critiques



Présentation

Les nombreux·ses diététicien·ne·s travaillant dans le domaine de l'obésité sont soumis à une double pression: celle d'assurer une prise en charge de qualité appuyée par des preuves scientifiques, et celle d'atteindre les résultats attendus par les patients. Il est difficile de rester à jour en raison de l'abondance des publications dans ce domaine. Cette formation a pour but de mettre à jour les connaissances scientifiques spécifiques au domaine du traitement diététique de l'obésité de l'enfant, l'adolescent et de l'adulte. Elle permettra aux diététicien·ne·s d'élaborer une argumentation solide auprès des patients, des soignants et des assureurs quant aux modalités de prise en charge.

Objectifs

- Analyser les guidelines pour le traitement de l'obésité adulte et pédiatrique et discuter de leur application pratique, notamment dans le cadre du Nutrition Care Process
- Différencier les guidelines et les outils de prise en charge
- Connaître les best practices de la prise en charge diététique lors de chirurgie bariatrique
- Evaluer les principaux déterminants de maintien de la perte de poids chez l'adulte et les facteurs de risque de reprise pondérale aux différents âges de la vie

Contenu

- Fondements et impacts des principaux régimes
- Styles parentaux et obésité infantile
- Rôle et définition de l'objectif pondéral
- La place du·de la diététicien·ne dans la prise en charge pluridisciplinaire
- Résultats préliminaires de l'étude HOMAWLO (How to maintain weight loss)

Modalités pédagogiques

- Décryptage de l'information ou le «marketing scientifique»
- Analyse de cas pratiques
- Travaux de groupes
- Conférences plénières

Dates: 5 et 6 mars 2015

Lieu: Lausanne

Prise en charge des enfants, des adolescents et des familles: techniques et outils issus de l'approche cognitivo- comportementale (TCC)



Introduction

La prise en charge d'enfants ou d'adolescents en consultations diététiques nécessite une approche et un savoir-faire spécifiques propres à l'âge des patients et à la dynamique familiale qui entoure la problématique alimentaire faisant l'objet de la demande de soins. Le profil psychologique, ou même parfois les pathologies psychiatriques associés au problème alimentaire, conditionne le suivi que les diététicien·ne·s peuvent proposer. Cette formation a pour but de proposer aux diététicien·ne·s des outils et des techniques issus de l'approche cognitivo-comportementale permettant d'optimiser la qualité et l'efficacité des prises en charge d'enfants ou d'adolescents ainsi que de leurs familles.

Objectifs

- Connaître les bases de l'approche cognitivo-comportementale, notamment l'analyse fonctionnelle et le style relationnel
- Découvrir des outils et des techniques TCC, spécifiques à la prise en charge d'enfants et d'adolescents

Contenu

- La formation explorera notamment les points suivants:
 - Comprendre et analyser une problématique alimentaire selon le modèle cognitivo-comportemental
 - Intégrer les parents et la famille dans la prise en charge d'enfants et d'adolescents
 - Proposer un soutien éducatif avec des enfants ayant des comportements difficiles liés à de l'hyperactivité ou à de l'opposition
 - Aider un enfant présentant un trouble anxieux à dépasser ses peurs alimentaires

Modalités pédagogiques

- Conférences plénières
- Analyse de cas pratiques
- Jeux de rôles

Dates: 12 et 13 mai 2015

Lieu: Lausanne

Hormones thyroïdiennes

Hormones et régulation pondérale, 2^e volet



Introduction

De nombreux facteurs influencent le comportement alimentaire et la régulation pondérale. Cette année, la session proposée a pour but de clarifier l'impact des hormones thyroïdiennes sur la composition corporelle et le comportement alimentaire. Il sera donc question de pathologies telles que l'obésité ou la dénutrition.

Objectifs

- Acquérir des connaissances spécifiques dans le suivi de patients atteints de dysthyroïdies
- Evaluer de façon critique un article académique concernant les répercussions sur la composition corporelle d'une dysthyroïdie
- Disposer de références actualisées concernant la prise en charge nutritionnelle et diététique de patients atteints de dysthyroïdies

Contenu

- Hyperthyroïdie et hypothyroïdie: aspects physiopathologiques, prévalences, traitements et leurs effets sur la composition corporelle et le comportement alimentaire.
- Lecture critique d'un article de référence
- Prise en charge nutritionnelle et diététique
- Forum sur la collaboration entre diététicien·ne et médecin pour une prise en charge efficace du patient atteint d'une dysthyroïdie

Une formation sur «hormones sexuelles et poids» devrait vraisemblablement suivre si intérêt du public pour cette thématique.

Date: 2 juin 2015

Lieu: Lausanne



Abound®

Innovation in der Wundheilung – Für Personen mit akuten und chronischen Wunden

Innovation dans le traitement des plaies – Pour les personnes souffrant de plaies aiguës ou chroniques

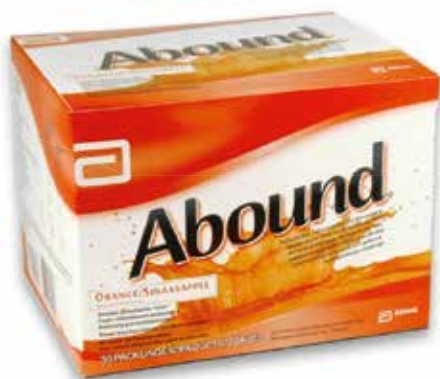
Mit HMB*, Glutamin und Arginin

- Verhindert den Abbau körpereigener Proteine
→ *notwendig für die Wundheilung*
- Unterstützt die Kollagensynthese
→ *essentiell für eine intakte Haut*
- Wirken als Aktivatoren für Immunzellen
→ *Reduktion von Infektionen*

À base d'HMB*, de glutamine et d'arginine

- Prévient la dégradation des protéines endogènes
→ *nécessaires pour la cicatrisation*
- Renforce la synthèse du collagène
→ *essentiel pour une peau intacte*
- Agit comme des activateurs pour les cellules immunitaires
→ *Réduction des infections*

*β-Hydroxy-β-Methylbutyrat(e)



Machen Sie Ihre eigenen Erfahrungen!

Vérifiez par vous-même !

Antwort-Talon / Coupon réponse

- ☐ Ich wünsche Unterlagen zu Abound®
Je désire recevoir la documentation « Abound® »
- ☐ Bitte senden Sie mir Abound® Muster
Je souhaite recevoir des échantillons « Abound® »

Institution

Name / Nom

Strasse / Rue

PLZ, Ort / NPA, Lieu

Seminar Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung laufend erweitern



Der Beratungsbeginn ist einfach, erste Erfolge erfreuen – dann die unangenehme Herausforderung: erste Rückfälle und die damit verbundene, schwindende Klienten-Anwesenheit. Zu diesem Zeitpunkt ist Ihre Methodenkompetenz entscheidend, um Ihre Klienten motiviert zu halten und nachhaltig Erfolge zu erzielen. Wir thematisieren in diesem Seminar, wie Sie eine Erfolgskontrolle für den Klienten und sich einbauen, um den Beratungsprozess erlebbar zu machen. Wir besprechen, welche Methoden Ihnen weiterhelfen, wenn es in der Beratung stockt, und wie Sie Rückfällen zuvor kommen können.

Lassen Sie sich von neuen Methoden überraschen. Testen Sie diese, tauschen Sie sich aus und erhalten Sie Feedback. So finden Sie neue Zugangskanäle zu Ihren Klienten und Ihre Beratungsarbeit bleibt für Sie farbenreich und spannend.

Wir freuen uns auf einen dynamischen Tag mit Ihnen.

Datum: 18. Juni 2015

Ort: Zürich

Nutrition Care Process and Terminology Aufbaukurs: Intervention



Der Schwerpunkt dieser Weiterbildung sind die NCPT-Ernährungsinterventionen. Er baut auf den Basiskurs Nutrition Care Process and Terminology (NCPT) auf. Ausgehend von der Ernährungsdiagnose beinhaltet die Intervention sowohl die Empfehlung, Zielsetzung und Planung als auch die Implementierung. Die Formulierung der Ernährungsintervention anhand der standardisierten Sprache ist ein weiterer Schritt für die Professionalisierung unserer Tätigkeit.

Vorgestellt werden weitere Standards für Praxis und professionelle Durchführung, welche dazu dienen, die Tätigkeiten und Verantwortlichkeiten der Ernährungsfachperson anhand des NCPs zu beschreiben und zu evaluieren.

Die Referentinnen sind Mitglieder in der SVDE-Steuergruppe NCP zur Implementierung in der Schweiz und haben Teile des NCP und Terminologie bereits in ihren Praxisalltag integriert.

Ziele (zu erwerbende Kompetenzen)

Die Teilnehmenden

- verstehen den Zusammenhang zwischen der Ernährungsdiagnose (PES Statement) und der Intervention.
- erkennen die Wichtigkeit, messbare Ziele für die Ernährungsinterventionen zu formulieren.
- kennen die zwei Teilschritte der Ernährungsintervention; Planung mit der Festlegung von Ernährungsempfehlungen und Implementierung.
- erlangen einen Überblick über die NCPT-Interventionen. Kennen die NCPT-Interventionen und deren Anwendungsfelder.
- können anhand ihres Fallbeispiels die passende Ernährungsintervention formulieren.
- lernen Standards als mögliches Evaluations-Modell und zur Qualitätssicherung für die Berufstätigkeit kennen.

Datum: 30. Oktober 2015

Ort: Basel

Mit Kompetenz Behinderteninstitutionen begleiten Fachtagung: Der Mensch mit Geistiger und Mehrfachbehinderung im Zentrum, Fortsetzung

Im 2012 haben wir zum 1. Mal in einer Weiterbildung den Menschen mit Geistiger und Mehrfachbehinderung ins Zentrum gestellt. Wir freuen uns, Ihnen eine weitere Fachtagung dazu anbieten zu können.

Wir möchten Sie sensibilisieren für spezifisch therapeutische und diätetische Probleme. Unsere Fachreferenten zeigen Ihnen Behandlungsansätze auf. Von Ihnen vorgängig eingereichte Fallbeispiele werden wir in einer Austauschrunde besprechen und mögliche Lösungsansätze aufzeigen.

Der Transfer eines mehrfachbehinderten Menschen ist nicht einfach und das Körpergewicht spielt eine Rolle. Ein tiefes Körpergewicht ist deshalb oftmals erwünscht. Aus medizinisch wissenschaftlicher Sicht ist davon aber abzuraten. Mit Know-how zum Thema «Transfer» möchten wir unser Wissen stärken, um im interdisziplinären Austausch bessere Argumentationen zu haben.

Der Nachmittag ist ganz der Praxis gewidmet: Wie könnte ein Konzept für die Begleitung und Betreuung einer Behinderteninstitution aussehen?

Datum: 30. September 2015

Ort: Zürich

Anamnese und Beratung mit dem didaktischen Visualisierungsmodell profEAT



Hinter dem mittlerweile weltweit bekannten Pyramidenmodell steckt eine ausgereifte Didaktik und erprobte Methodik, die weit über ein Erklären und Informieren hinausreicht. Mit profEAT steht erstmals ein professionelles Werkzeug für die Ernährungstherapie sowohl für Kinder wie für Erwachsene und ganz speziell auch für Migranten zur Verfügung.

Von der Anamnese über die Ernährungsdiagnostik bis hin zur Verhaltensmodifikation und Evaluation ist dieses Modell klientenzentriert einsetzbar. In diesem Tagesseminar lernen die Teilnehmenden diese Methodik/Didaktik kennen, anwenden und in ihren eigenen Beratungsalltag zu integrieren.

Ziel (zu erwerbende Kompetenzen)

Die Teilnehmenden

- lernen die Elemente und Modellvarianten, deren theoretische und historische Hintergründe kennen.
- sammeln erste praktische Erfahrungen mit der Anwendung des Modells, sowohl als «Klient» als auch als «Berater».
- wenden die Methodik und Didaktik sowohl in der Erstberatung (Anamnese) als auch in den Folgeberatungen (Verhaltensmodifikation) im Seminar an.
- erkennen den Einsatz der Visualisierungsmodelle innerhalb des Nutrition Care Process (NCP).

Datum: Angebot 1: 16. April 2015

Angebot 2: 18. September 2015

Nutrition Care Process and Terminology (NCPT)



Der Nutrition Care Process wurde 2002 von der American Dietetic Association entworfen und etabliert. Es handelt sich dabei um einen standardisierten Ablauf in der Dokumentation zur Verbesserung der Effizienz und Qualität in der Betreuung von Patienten.

IDNT steht für International Dietetics and Nutrition Terminology, eine gemeinsame standardisierte Sprache in der Ernährung und Diätetik. Der NCP und die IDNT zusammen bieten ein international einheitliches und strukturiertes Vorgehen, das erlaubt, die Qualität der Ernährungsberatung/-therapie zu überprüfen und verbessern.

Das Formulieren der Ernährungsdiagnose ist ein wichtiger und für viele ein noch ungewohnter Schritt im ernährungstherapeutischen Prozess. Er beinhaltet die Identifikation und Benennung eines oder mehrerer Ernährungsprobleme und das PES-Statement (Problem, Etiology, [Signs &] Symptoms). Die Behandlung der Ernährungsdiagnose fällt in die Zuständigkeit und Verantwortlichkeit unserer Profession.

Die Referentinnen sind Mitglieder in der SVDE-Steuergruppe NCP und IDNT zur Implementierung des IDNT in der Schweiz und haben NCP/IDNT bereits teilweise in ihren Praxisalltag integriert.

Ziel (zu erwerbende Kompetenzen)

Die Teilnehmenden

- kennen die Prozessschritte des NCP und den Aufbau International Dietetics & Nutrition Terminologie.
- können die IDNT (Zugang via Nutripoint des SVDE) als Nachschlagewerk benützen.
- verstehen die Notwendigkeit von eigenen, berufsspezifischen Diagnosen.
- erlernen die Struktur zur Formulierung einer Ernährungsdiagnose und wie diese kritisch evaluiert werden kann und formulieren anhand ihres Fallbeispiels eine Ernährungsdiagnose.

Datum: Angebot 1: 17. April 2015

Angebot 2: 11. September 2015

Ort: Basel

Rauchende in der Ernährungsberatung – eine Kurzintervention zum Rauchstopp Vernetzungsmöglichkeiten mit Fachpersonen Raucherentwöhnung



Über ein Viertel der Schweizer Bevölkerung raucht; einige davon nehmen eine Ernährungsberatung in Anspruch. Wie holen wir Rauchende gezielt ab und wie unterstützen wir sie professionell? Was bewirkt Nikotin im Körper und Gehirn? Wie sieht die Stoffwechselsituation mit und ohne Nikotin und Kohlenmonoxid aus? Welche Medikamente gibt es auf dem Markt und wie wirken sie? Welche nicht-medikamentöse Unterstützungsmöglichkeiten können beim Rauchstopp ausgeschöpft werden? Zum Praxistransfer erfahren Sie, welche Möglichkeiten und Methoden Sie mit einer Kurzintervention zum Rauchstopp ausschöpfen können.

Datum: 26. Mai 2015

Ort: Zürich

KURSÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE DES COURS PANORAMICA DEI CORSI

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

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

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

Die Agenda wird ständig aktualisiert und mit weiteren Veranstaltungen ergänzt.

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

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

Datum	Ort	Veranstaltung	SVDE-Punkte
04.03.2015–14.08.2015	Zürich	SVDE ASDD Modulare Weiterbildung mit dem ZRM®: Gesundheitsziele mit Motivation und Willenskraft versehen Die Zertifizierung der Weiterbildung ist derzeit noch nicht abgeschlossen. Kursdatum: 7 Tage 04./05.03.2015 28./29.04.2015 23./24.06.2015 14.08.2015 Anmeldeschluss: 26.01.2015	6
05.03.2015–06.03.2015	Lausanne	Heds et SVDE ASDD Best practices diététiques pour la prise en charge des obésités de l'enfant, de l'adolescent et de l'adulte Délai d'inscription: 30.01.2015	2
09.03.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und HPU	2
16.03.2015	Zürich	Schule für angewandte Naturheilkunde NHK Klinische Psycho-Neuro-Immunologie	–
19.03.2015	St. Gallen	GESKES – SSNC Perioperative Ernährung – Modul II	1
20.03.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Anthroposophische Medizin	2
25.03.2015 – 01.04.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Sport	2
27.03.2015–28.03.2015	Biel/Bienne	SVDE ASDD NutriDays 2015	4
31.03.2015	Olten	SVDE ASDD Social Media macht nicht blöd! Twitter und LinkedIn sinnvoll und effektiv nutzen. Anmeldeschluss: 16.02.2015	2
13.04.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Allergien	2
16.04.2015	Zürich	SVDE ASDD Grundlagenseminar: Anamnese und Beratung mit dem didaktischen Visualisierungsmodell profEAT Anmeldeschluss 02.03.2015	2
17.04.2015	Basel	AUSGEBUCHT! SVDE ASDD Nutrition Care Process and Terminology (NCPT) Abgabe Fallbeispiel bis spätestens 06.03.2015!	2
24.04.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Schweiz Nahrungsmittelunverträglichkeiten – von häufig bis häufig übersehen	2
08.05.2015–09.05.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Bern & Berner Fachhochschule Kurs Nahrungsmittelallergien – eine Herausforderung im Berufsalltag	4
12.05.2015–13.05.2015	Lausanne	Heds et SVDE ASDD Prise en charge des enfants, des adolescents et des familles: techniques et outils issus de l'approche cognitivo-comportementale (TCC) Délai d'inscription: 03.04.2015	2
19.05.2015–26.05.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Säure-Basen-Haushalt – Pischinger	2
26.05.2015	Zürich	SVDE ASDD Rauchende in der Ernährungsberatung – eine Kurzintervention zum Rauchstopp Vernetzungsmöglichkeiten mit Fachperson Rauchentwöhnung	2
02.06.2015	Lausanne	Heds et SVDE ASDD Hormones thyroïdiennes Délai d'inscription: 30.04.2015	1
11.06.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Bewegungsapparat	2
12.06.2015–13.06.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Schweiz & Berner Fachhochschule Grundkurs Zöliakie	4

KURSÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE DES COURS PANORAMICA DEI CORSI

Datum	Ort	Veranstaltung	SVDE-Punkte
18.06.2015	Zürich	SVDE ASDD Methodenkompetenz in der Ernährungsberatung erweitern – «Rückfällen zuvorkommen»	2
24.06.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Frauenheilkunde	2
28.06.2015–29.06.2015	Murten	Schweizerische Gesellschaft für Endokrinologie und Diabetologie – SGED Interdisziplinärer Diabetes-Workshop	3
02.07.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Diabetes Typ III	2
11.09.2015	Basel	SVDE ASDD Nutrition Care Process and Terminology (NCPT) Anmeldeschluss: 13.07.2015 Abgabe Fallbeispiel bis spätestens 17.07.2015	2
19.09.2015	Zürich	SVDE ASDD Grundlagenseminar: Anamnese und Beratung mit dem didaktischen Visualisierungsmodell profEAT Anmeldeschluss: 10.08.2015	2
21.09.2015	Zürich	NHK – Schule für angewandte Naturheilkunde Ernährung und Endokrinum	2
30.09.2015	Zürich	SVDE ASDD Mit Kompetenz Behinderteninstitutionen begleiten	2
16.10.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Schweiz Nahrungsmittelunverträglichkeiten – von häufig bis häufig übersehen	2
23.10.2015–24.10.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Schweiz & Berner Fachhochschule Grundkurs Zöliakie	4
30.10.2015	Basel	SVDE ASDD Nutrition Care Process and Terminology Aufbaukurs: Intervention Anmeldeschluss: 17.09.2015	2
05.11.2015	Winterthur	SVDE ASDD Endokrinologie und Stoffwechsel – Update Metabolisches Syndrom Anmeldeschluss: 25.09.2015	2
06.11.2015–07.11.2015	Bern	aha! Allergiezentrum Bern & Berner Fachhochschule Kurs Nahrungsmittelallergien – eine Herausforderung im Berufsalltag	4
14.01.2016	Winterthur	SVDE ASDD Endokrinologie und Stoffwechsel – Update PLUS Anmeldeschluss: 20.11.2015	2

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 -inhaber		3
NLP-Akademie Schweiz		
Kurs – Wahrnehmung & Kommunikation		6
Kurs – Analyse & Coaching		6
Kurs – Leadership & Prozesssteuerung		6
BFH Bern: Fachbereich Gesundheit (nur ECTS-Punkte)		
Alle Informationen und Daten zu den Fachkursen der BFH Bern finden Sie unter http://www.gesundheit.bfh.ch		
Alle Informationen und Daten zu den CAS-Studiengängen der BFH Bern finden Sie unter http://www.gesundheit.bfh.ch		
Alle Informationen und Daten zu den DAS-Studiengängen der BFH Bern finden Sie unter http://www.gesundheit.bfh.ch		



WIRKUNG
KLINISCH
BELEGT

EFFICACITÉ
CLINIQUEMENT
PROUVÉE

SENKT SCHNELL
RÉDUCTION RAPIDE



**Besuchen Sie uns
an den
NutriDays 2015!**
Venez nous rendre
visite aux
NutriDays 2015!

SENKT DEN GESAMT-
UND LDL-CHOLESTERIN-
SPIEGEL IN 3 WOCHEN UM

BIS ZU 10%*

RÉDUCTION DU TAUX
DE CHOLESTÉROL TOTAL
ET LDL POUVANT ALLER

JUSQU'À 10%*

EN 3 SEMAINES SEULEMENT

HÄLT TIEF*
ACTION DURABLE*

Benecol® bringt schnelle Resultate und hält den Cholesterinspiegel bei täglichem Konsum auf einem tieferen Niveau.

Benecol® permet d'obtenir des résultats rapides et d'abaisser durablement le taux de cholestérol dans le cadre d'une consommation quotidienne régulière.

Der Spezialjogurt drink enthält den einzigartigen Wirkstoff Pflanzenstanolester, dessen cholesterinsenkende Wirkung in über 70 klinischen Studien nachgewiesen wurde.

Ce yogourt à boire contient une substance active unique, l'ester de stanol végétal, dont l'efficacité sur la réduction du taux de cholestérol a été prouvée dans plus de 70 études cliniques.



1 x täglich / 1 x par jour

*The EFSA Journal (2009) 1175, 1-9. Miettinen T et al. N Engl J Med. 1995; 333: 1308-12.

Emmi Schweiz AG, Landenbergstrasse 1, 6002 Luzern
ernaehrungsinfo@emmi.com

www.emmi-benecol.ch

DIE NEUE PROTEIN-WELLE

LA NOUVELLE VAGUE DE PROTÉINES



Molkenprotein Instant Pulver

Poudre instantanée de protéines de lactosérum

- **88% hochwertiges Molkenprotein**
88% de protéines de lactosérum de haute qualité
- **Hoher Gehalt an Leucin für mehr Stimulation des Muskelaufbaus**
Teneur élevée en leucine pour une stimulation de la construction musculaire
- **Optimale Löslichkeit in kalten Getränken und Speisen**
Solubilité optimale dans les liquides et mets froids

Bitte senden Sie mir weitere Informationen zu Resource® whey protein
Veuillez m'envoyer davantage d'informations sur Resource® whey protein

Name / Nom : _____

Adresse / Adresse : _____

Tel : _____ E-mail : _____

Coupon einsenden an / coupon à envoyer à :

Nestlé Suisse SA, Nestlé Health Science,
Secrétariat, P.O. Box 352, 1800 Vevey



NestléHealthScience
NOURISHING PERSONAL HEALTH