

Weiterbildung

«WENN DAS ESSEN ZUR HERAUSFORDERUNG WIRD - NAHHRUNGSMITTELALLERGIEN UND -INTOLERANZEN»



Die verschiedenen Nahrungsmittelallergien oder –intoleranzen können für die Planung und Umsetzung der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen eine grosse Herausforderung sein. Vor allem wenn für einzelne Mahlzeiten verschiedene Bedürfnisse beachtet werden müssen. Das Referat zeigt die häufigsten Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten auf. Die Teilnehmenden erkennen, was es braucht, um entsprechende Personen verpflegen zu können.

Inhalt

- Überblick der häufigsten Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten und Erklärung der einzelnen Krankheitsbilder
- Ernährungsbedürfnisse der einzelnen Krankheitsbilder
- Herausforderungen in der Verpflegung der kranken Personen
- Umgang mit unklaren Diagnosen
- Lebensmitteldeklarationen und Lesen von Verpackungsbeilagen
- Menüplanungs-Beispiele
- Konkrete Fallbesprechung

Kursleitung Sue Schupp BSc, Ernährungsberaterin SVDE

Zielpublikum Küchenverantwortliche von Kindertagesstätten, schulergänzende Betreuung, Mensen und Tagesfamilien aus dem Kt. Luzern

Kursnr. 5B

Kursort BBZ Natur und Ernährung Sursee

Datum/Zeit Montag, 6. September 2021, 19.00 – 20.30 Uhr

Kosten kostenlos

Anmeldung Bis 26. August 2021

an BBZ Natur und Ernährung Schüpfheim,
Tel. 041 485 88 00 oder landwirtschaft-schuepfheim.bbzn@edulu.ch.
Bitte **Name, Vorname, Adresse, Mail, Telefon und Institution** angeben.
Nach dem Anmeldeschluss erhalten Sie weitere Informationen zur Durchführung.

Ein Angebot des Luzerner Aktionsprogramms «Ernährung und Bewegung» - fi.lu.ch.
Mit Unterstützung von Gesundheitsförderung Schweiz