

Ernährung von morgen Bedeutung von Ernährungsbildung

Programm, Stand: 15.07.2021

Datum	Donnerstag, 22.07.2021, 11:00 – 12:00 Uhr
Veranstaltungsort	BigBlueButton
Anmeldung	https://www.uni-vechta.de/koordinierungsstelle-transformationsforschung-agrar/veranstaltungen/anmeldung-fuer-veranstaltungen
Veranstalter	trafo:agrар, gemeinsam mit der LI Food
Format	Transformation mal Kurz & Knackig: 1 Vortrag + Diskussion
Zielgruppe	Agrар- und Ernährungswirtschaft, Landwirt*innen, Interessierte aus Wissenschaft, Politik, Verwaltung, Gesellschaft
Moderation	Dr. Barbara Grabkowsky, wiss. Leitung trafo:agrар

Grußworte

PD Dr. med. Thomas Ellrott
Institut für Ernährungspsychologie
an der Georg-August-Universität Göttingen
Universitätsmedizin
Humboldtallee 32
37073 Göttingen

ERNÄHRUNG VON MORGEN

BEDEUTUNG VON ERNÄHRUNGSBILDUNG?

ERNÄHRUNG VON MORGEN

1. INDIVIDUALISIERUNG UND PRECISION NUTRITION

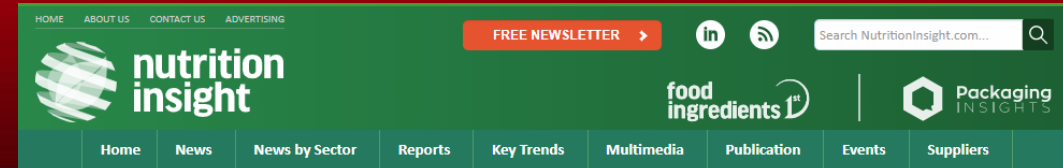
Precision Nutrition Research Gaps and Opportunities Workshop



1,9 MRD USD

FORSCHUNG 2020-2030

“WE HOPE THAT THE RESEARCH WILL ANSWER THE QUESTION OF WHAT, WHEN AND HOW TO EAT FOR PEOPLE OF DIFFERENT AGES, SIZES, FOOD ENVIRONMENTS AND MICROBIOMES. PRECISION NUTRITION IS AN APPROACH TO DEVELOPING MORE TARGETED AND EFFECTIVE DIET INTERVENTIONS TO IMPROVE AND MAINTAIN HEALTH IN AN INCREASINGLY DIVERSE US POPULATION,”



You are in : [All News](#) > Precision nutrition to guide US's multi-billion strategic plan over next decade

Precision nutrition to guide US's multi-billion strategic plan over next decade



- A +

28 May 2020 --- Precision nutrition is set to be the guiding force in a new strategic plan from The National Institutes of Health (NIH), part of the US Department of Health and Human Services. The plan aims to accelerate nutrition science discoveries over the next decade, which will reflect a wide range of nutrition research supported across NIH. Last year alone, the research agency invested over US\$1.9 billion in the form of grants, contracts and other funding mechanisms. The plan calls for a multidisciplinary approach through expanded collaboration across NIH Institutes and Centers to bolster nutrition science and uncover the role of human nutrition in improving public health and reducing disease.



“The plan aims to fundamentally transform nutrition science through research on nutrition, dietary patterns and involvement of the microbiome, with a focus on precision nutrition as a unifying theme,” Dr. Griffin Rodgers, Director of the National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases and Chair of NIH Nutrition Research Task Force, tells *NutritionInsight*.

“We hope that the research will answer the question of what, when and how to eat for people of different ages, sizes, food environments and microbiomes. Precision nutrition is an approach to developing more targeted and effective diet interventions to improve and maintain health in an increasingly diverse US population,” he continues.

The precision nutrition approach will see the next decade attempt to answer: “What if each of us had individualized dietary recommendations that helped us decide what, when, why and how to eat to optimize our health and quality of life?” This will aid the development of targeted and effective diet interventions in a diverse population. According to Dr. Rodgers, researchers and clinicians will be able to refer to this plan to help guide their research efforts.

Guided by four goals

The 2020-2030 Strategic Plan for National Institutes of Health Nutrition Research is also organized around four goals that answer smaller key questions in nutrition research:

Newsletter Subscription

Get the latest industry insights delivered to your inbox for free:

Email address

SUBSCRIBE

Must Read

ADM's fat-reducing probiotic molecule opens doors for...



Investigation of 400,000 app users links some...



Merit Functional Foods unlocks canola protein...



Some synthetic food dyes may negatively affect...



Sports nutrition



ERNÄHRUNG VON MORGEN

2. ZUNAHME VON KOMPLEXITÄT

A word cloud of various terms related to food, sustainability, and technology. The words are arranged in a roughly circular pattern, with 'Klima' being the largest and most central word. Other prominent words include 'Grüne Gentechnik', 'Transfettsäuren', 'Gesundheit', 'Tierwohl', 'Geschmack', 'Kochroboter', 'Mikroplastik', 'Fairtrade', 'Delivery', 'Sozialstandards', 'Convenience', 'Kohlendioxid', 'Preis', 'Adipositas', 'Methan', 'ZeroWaste', 'Nitrat', 'Lachgas', 'Insekten', 'PlantBased', and 'MHD'.

PlantBased
Insekten
Lachgas
Nitrat
Transfettsäuren
GrüneGentechnik
Gesundheit
Tierwohl
Methan
ZeroWaste
Geschmack
MHD
Kochroboter
Klima
Adipositas
Preis
Delivery
Mikroplastik
Fairtrade
Kohlendioxid
Sozialstandards
Convenience

ERNÄHRUNG VON MORGEN

3. ÜBERSETZUNG IN LEBENSWELTEN

III Culinary Medicine

Kochen als Wahlpflichtfach pilotiert

Kochkurs für Medizinstudierende / Stärkung der ärztlichen Beratungskompetenz

Göttingen (pm/cmv). Kochen lernen fürs Medizinstudium? Das geht in Göttingen. Erkrankungen wie Adipositas oder Diabetes Typ 2 und der damit einhergehende ernährungsmedizinische Therapiebedarf nehmen nämlich in der medizinischen Praxis stark zu. Deshalb hat das Institut für Ernährungspsychologie an der Universitätsmedizin der Georg-August-Universität Göttingen und der Verein CookUOS das neue evidenzbasierte Wahlpflichtfach „Culinary Medicine“ entwickelt und im Wintersemester erfolgreich pilotiert. Geleitet wird das Projekt durch Institutsleiter PD Dr. Thomas Ellrott und CookUOS-Vorstandsvorsitzenden Uwe Neumann.

Culinary Medicine ist ein Kochkurs für Medizinstudierende und kombiniert Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaft und Psychologie mit praktischer Kulinarik. In 28



Studierende lernen in Kochkursen. / Foto: Birgit Ellrott

Lehrveranstaltungsstunden können Medizinstudierende im klinischen Abschnitt des Studiums in sieben Modulen beziehungsweise Kochkursen zum einen die theoretischen Grundlagen klinischer Ernährung lernen. Zum anderen erfahren sie gleichzeitig, wie sie ihre Patienten auf der Grundlage von natürlichen Lebensmitteln, praktischen Kochfertigkeiten und attraktiven Rezepten motivieren können, ein gesünderes Leben zu führen.

Ebenso stehen die Prinzipien eines nachhaltigen und ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln im Fokus. Die praktischen Kochkurse haben einen direkten Bezug zu den im evidenzbasierten Konsensuspapier „Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ veröffentlichten Indikationsgruppen und werden durch passende Fallbeispiele ergänzt. „Culinary Medicine stellt eine neue Methode dar, die Erkenntnisse der Er-

nährungsmedizin in die Lebenswelten von Patienten zu übersetzen und damit den Erfolg des Beratungsprozesses zu optimieren“, so Projektleiter Ellrott.

In den USA bieten bereits über 60 Universitäten Culinary Medicine im Rahmen des Medizinstudiums an. Laut dortiger Studien beraten Ärzte, die in Culinary Medicine geschult sind, ihre Patienten wesentlich häufiger und besser zu Ernährungsthemen.

Nach der erfolgreichen Pilotierung im Wintersemester ist ab Sommersemester 2021 eine multizentrische Evaluation an mehreren deutschen Universitätskliniken geplant.

! Weitere Infos

Über das Projekt unter: <http://weiter.es/-8pcRm> und zum Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis finden Sie unter: <http://weiter.es/-88KRm>



Marburger Bund Zeitung
Ausgabe 02/2021

Reichweite: 127.000 Ärzte plus
Studierende

Was ist Culinary Medicine?



- Culinary Medicine kombiniert Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaft und Psychologie mit praktischer Kulinarik. Das Lehrformat von Culinary Medicine sind spezielle Kochkurse („Teaching Kitchen“) für Medizinstudierende, bzw. Ärztinnen und Ärzte, die evidenzbasierte klinische Bezüge haben (LEKuP s.u.).
- US-Studiendaten zeigen, dass das innovative Lehrformat einer Teaching Kitchen zu einer Verbesserung der Beratungskompetenz bei ernährungsassoziierten Erkrankungen in der ärztlichen Praxis führt. Dies ist für die ärztliche Tätigkeit von erheblicher Bedeutung, da die Prävalenz derartiger Erkrankungen stetig zunimmt.





Josefine (Gast) ✂



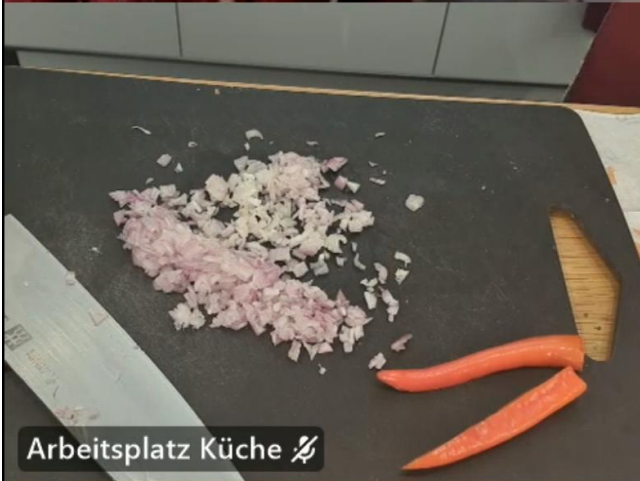
johannes.eckelt ✂



Patrick Schneider (Gast) ✂



Carla ✂



Arbeitsplatz Küche ✂



Rica & Lea O. (Gast) ✂



Maria (Gast) ✂



Annika (Gast) ✂



Lika (Gast)



Lea K. & Vivi (Gast) ✂



Selina Böttcher (Gast) ✂



Thomas Ellrott



Catharina ✂



Jakob (Gast) ✂



Uwe Neumann

Digitale Durchführung als live Videokonferenz

ERNÄHRUNG VON MORGEN

- 1. INDIVIDUALISIERUNG UND PRECISION NUTRITION**
- 2. ZUNAHME VON KOMPLEXITÄT**
- 3. ÜBERSETZUNG IN LEBENSWELTEN**
- 4. INTERPROFESSIONELLE KOOPERATION**

...