



Culinary Medicine: Mangelernährung

Online-Fortbildung nach **LEKuP**: medizinischer Hintergrund, geeignete Lebensmittel/Rezepturen sowie praktische Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen.

Mittwoch, 25.1.2023, 16:00-18:30 Uhr

In der Online-Fortbildung/Webinar via Zoom können die Teilnehmer *selbst mitkochen (optional) und über die Chatfunktion mitdiskutieren*. Die Experten im Teaching Kitchen und Online diskutieren live Fallbeispiele, berichten Neues, beantworten Fragen und stehen im Austausch mit den Teilnehmenden.

Die Veranstaltung akzentuiert die Relevanz des Behandlungsfelds Mangelernährung und betont den Stellenwert und die Notwendigkeit einer qualitativ hochwertigen, stets evidenzbasierten, interdisziplinären und interprofessionellen Zusammenarbeit von Ernährungsteams – durchgängig über den gesamten Beratungs- und Behandlungsprozess. Durch den Culinary Medicine Ansatz können insbesondere die Beratungskompetenz und interprofessionelle Kooperation verbessert werden.

Veranstalter:

Culinary Medicine Deutschland e.V.
Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e. V. (DGEM)
Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität
Göttingen/Universitätsmedizin

in Kooperation mit dem Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE) und dem Verband der Diätassistenten - Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)

Culinary Medicine Deutschland e.V.
Zur Quelle 2a · 48341 Altenberge
Sitz: Osnabrück
BGB-Vorstand: Uwe Neumann

Amtsgericht Osnabrück
Registernummer: VR 201420
Steuer-Nr.: 327/5854/0282
USt-IdNr.: DE315860892

Kontoinhaber: Culinary Medicine Deutschland e.V.
IBAN: DE07 4036 1906 4118 7342 00
BIC: GENODEM1IBB
Volksbank Münsterland Nord eG

<i>Programm:</i>	
Uhrzeit	Programmpunkt
16:00	Begrüßung und Einführung <i>PD Dr. Thomas Ellrott, Göttingen</i>
16:05	Einführungsvortrag: Mangelernährung <i>Prof. Dr. Johann Ockenga, live aus Bremen (via Online-Zuschaltung)</i>
16:50	Bei Mangelernährung geeignete Lebensmittel/Rezepturen sowie praktische Umsetzungsbeispiele live aus dem Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion Göttingen <i>Birgit Ellrott, Göttingen</i> <i>Dr. Melanie Ferschke, Frankfurt a. M.</i> <i>Iris Flöhrmann, Ahrensburg (live via Online-Zuschaltung aus Ahrensburg)</i> <i>PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen</i>
18:15	Abschlussdiskussion Diskussionsleitung: <i>PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen</i>
18:30	Verabschiedung

Fortbildungspunkte bei der Ärztekammer sowie für die kontinuierliche Fortbildung von Inhabern der Zertifikate von OGE, VDD und VDOE sind beantragt.

Voraussetzung für die Zuerkennung von Fortbildungspunkten ist die **Anmeldung mit Klartextnamen (Vorname und Nachname) und gültiger E-Mail Adresse** im Zoom-Webinar.

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Klicken Sie bitte auf den nachfolgenden Link, um am Webinar teilzunehmen:

<https://uso2web.zoom.us/j/82689234867?pwd=aWpHcUJSTVZlYUgTbWwxTVhET2lJdzog>
Kenncode: 714960

Die Rezepte sind eine Woche vor der Veranstaltung auf den Webseiten der beteiligten Organisationen abrufbar.

<https://www.dgem.de/zukuenftige-dgem-veranstaltungen>

<https://culinarymedicine.de>

<https://www.vdoe.de/>

<https://www.vdd.de/>

Aktiv bei Vortrag, Kochen und Diskussion:

PD Dr. Thomas Ellrott

Georg-August-Universität Göttingen Institut für Ernährungspsychologie
Birgit Ellrott Diätetisch geschulte Köchin Teaching Kitchen Göttingen

Prof. Dr. med. Johann Ockenga Klinikum Bremen Mitte Medizinische Klinik II, Innere Medizin mit SP Gastroenterologie, Endokrinologie und Ernährungsmedizin

Dr. rer. nat. Melanie Ferschke Varisano Klinikum Frankfurt Höchst Ernährungsteam

Iris Flöhrmann Dipl. oec. troph. und Diätassistentin Ernährungsberatung Stormarn, Ahrensburg

Live-Online-Fortbildung aus dem Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion Göttingen.

Hinweis: Bei uns steht Gleichberechtigung an oberster Stelle. Zum Zweck der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern (Substantiven) die männliche Form (generisches Maskulinum) verwendet. Wir verzichten auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d).