

Interdisziplinäre Online- Fortbildungsreihe

Für Mediziner*innen und Ernährungsfachkräfte

Culinary Medicine stellt eine neue Methode dar, die Erkenntnisse der Ernährungsmedizin in die Lebenswelten von Patient*innen zu übersetzen. Dazu kombiniert Culinary Medicine Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaft, Diätetik und Psychologie mit praktischer Kulinarik.

KURSLEITUNG

PD Dr. med. Thomas Ellrott

Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

REFERENT*INNEN, U.A.

PD Dr. med. Thomas Ellrott

Leiter Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

Uwe Neumann

*Nachhaltigkeitspädagoge,
Culinary Medicine Deutschland e.V.*

PD Dr. med. Miriam Goebel-Stengel

*Ltd. Oberärztin für Innere Medizin und Gastroenterologie
HELIOS Klinikum Rottweil*

Nicola Born, M.Sc.

*Ernährungswissenschaften
Institut für Ernährungspsychologie an der
Georg-August-Universität Göttingen*

ANBIETER

Culinary Medicine Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, mit freundlicher Unterstützung durch die Yakult Deutschland GmbH.

Fortbildungspunkte werden bei der Landesärztekammer Niedersachsen beantragt. Diese vergibt für 90 Minuten 2 Fortbildungspunkte.

ANMELDUNG UNTER



[www.culinarymedicine.de/
webinarreihe-yakult-2022/](http://www.culinarymedicine.de/webinarreihe-yakult-2022/)

ANSPRECHPARTNER

Uwe Neumann
kursmanager@culinarymedicine.de

HERAUSGEBER FLYER

Yakult Deutschland GmbH
Forumstraße 2 · 41468 Neuss
www.scienceforhealth.de

CULINARY MEDICINE

Kulinarische Aspekte der Ernährung in der Medizin

Ernährungsmedizinische Beratungskompetenzen
durch praxisnahen Lebenswelt-Bezug optimieren



Kostenlose
CME-Online-
Fortbildungsreihe
für Mediziner*innen
und Ernährungsfachkräfte

Foto: Shutterstock @ Josep Suria

» Ernährungsmedizinische Beratungskompetenzen durch praxisnahen Lebenswelt-Bezug optimieren

Die Online-Fortbildungsreihe Culinary Medicine hat acht Themenschwerpunkte und besteht je Themenschwerpunkt (Webinar über 90 Minuten) aus einem multimedialen wissenschaftlichen Fachvortrag begleitet von thematisch korrespondierenden Kochrezepten, die live im Kochstudio zubereitet werden.

Die Reihe basiert auf dem Konsensuspapier „Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP, Hauner et al. 2019).



Live
aus dem
Kochstudio

Foto: shutterstock @ My Ocean Production

Alle Termine jeweils von 18.00 – 19.30 Uhr

1 18. Mai 2022

Vollkostformen/gesunde Ernährung

Vollwertige Ernährung nach DGE, Mediterrane Diät, vegetarische Kost

2 1. Juni 2022

Mangelernährung

Kachexie und Mangelernährung, u. a. bei Patient*innen mit onkologischen Erkrankungen

3 15. Juni 2022

Ernährungstherapie bei Stoffwechsel- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen I

Adipositas und metabolisches Syndrom, Diabetes mellitus

4 29. Juni 2022

Ernährungstherapie bei Stoffwechsel- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen II

Dyslipoproteinämie, arterieller Hypertonus, KHK, Hyperurikämie

5 14. September 2022

Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Erkrankungen I

Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen, Alkoholkrankheit, Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen, Zöliakie, Kurzdarmsyndrom, Lebererkrankungen, Gallenwegserkrankungen, Pankreaserkrankungen u.a.

6 21. September 2022

EXKLUSIV IN DIESER REIHE

Ernährungstherapie bei gastroenterologischen Erkrankungen II

Reizdarm und Mikrobiom

mit Gastreferentin PD Dr. med. Miriam Goebel-Stengel

7 28. September 2022

Ernährungstherapie bei Nierenkrankheiten und Harnsteinen

Akute und chronische Nierenerkrankungen, Osteoporose und Gicht

8 5. Oktober 2022

Ernährungstherapie bei entzündlich-rheumatischen, orthopädischen, neurologischen und Lungenkrankheiten

Chronische inflammatorische Systemerkrankungen, Neurologische Erkrankungen, Psychiatrische und psychosomatische Erkrankungen, Hauterkrankungen, Pneumologische Erkrankungen, Hereditäre Stoffwechselerkrankungen