

## Update Ernährungsempfehlungen: Schaffen Sie es, fünf Mal am Tag Obst und Gemüse zu essen?

Freitag, 11. November 2011, Gewerbehaus Wien



# PROGRAMM ZUR WEITERBILDUNG

09:30

## **BEGRÜSSUNG**

*Mag. Helga Cvitkovich-Steiner (1. Vorsitzende VEÖ, Wien)  
KommR Gerhard Flenreiss (Fachgruppenobmann der gewerblichen Dienstleister,  
Wirtschaftskammer Wien)*

10:00 – 10:30

## **MILLIGRAMM AM TELLER ...**

### **LEBENSMITTELBASIERTE LEITLINIEN VS. NÄHRSTOFFEMPFEHLUNGEN**

*Prof. Dr. Heiner Boeing (Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke)*  
Mit den Leitlinien für eine angemessene Auswahl von Lebensmitteln zur Gesunderhaltung und Reduktion des Erkrankungsrisikos besitzt die Ernährungsforschung ein machtvolles Kommunikationsinstrument für die Ernährungsaufklärung. Zunächst gilt es, die wissenschaftliche Fundierung der Lebensmittelauswahl sicherzustellen und den Präventionsansatz konzeptionell zu untermauern.

10:30 – 10:50

## **RUND UM DIE WELT ...**

### **OPTISCHE DARSTELLUNGEN VON EMPFEHLUNGEN**

*Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien)*  
Optische Darstellungen von lebensmittelbasierten Empfehlungen stellen häufig den ersten Kontakt mit Ernährungsempfehlungen überhaupt dar. Sie müssen daher besonders sorgfältig entwickelt werden und die kulturellen, soziologischen und ästhetischen Aspekte der jeweils anzusprechenden Bevölkerungsgruppen berücksichtigen. Weltweit wird dies in sehr unterschiedlicher Weise gelöst, auch wenn sich in vielen Fällen eine gemeinsame Basis herauskristallisiert. Ein Blick auf die Modelle rund um die Welt ist auch eine virtuelle Reise durch faszinierende Ernährungskulturen.

10:50 – 11:20

## **KAFFEPAUSE**

11:20 – 12:00

## **UNTER EINEM D-A-CH ...**

### **EMPFEHLUNGEN IM DEUTSCHEN SPRACHRAUM**

*Dr. Alexandra Wolf (Zentrum für Ernährung und Prävention, AGES, Wien)*  
Lebensmittelbasierte Empfehlungen – insbesondere grafische Darstellungen (z.B. Ernährungspyramiden) – spielen vor allem als didaktische Hilfsmittel eine wichtige Rolle zur anschaulichen Vermittlung von ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Wesentlich ist dabei, dass wissenschaftliche Inhalte einheitlich, zielgruppenspezifisch und verständlich weitergegeben werden. Im deutschsprachigen Raum existiert eine Vielzahl verschiedener Darstellungen, die langfristig zur Verunsicherung der Bevölkerung beitragen. Die Harmonisierung der verschiedenen Empfehlungen in Österreich war daher eine unverzichtbare gesundheitspolitische Maßnahme.

12:00 – 12:45

## **ZWISCHEN BÖSEWICHT UND ALLESKÖNNER...**

### **KOHLENHYDRATE IN DER ERNÄHRUNG**

*Univ.-Prof. Dr. Ludwig Kramer (Krankenhaus Hietzing, Wien)*

12:45 – 14:00

## **MITTAGSPAUSE**

# PROGRAMM ZUR WEITERBILDUNG

14:00 – 14:45

## ZWISCHEN QUALITÄT UND QUANTITÄT FETTE IN DER ERNÄHRUNG

*Prof. Dr. Maria-Elisabeth Hermann (Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Hochschule Osnabrück)*

Es gibt kaum eine Nährstoffgruppe, über die so viel und intensiv diskutiert wird wie über Fette. Wie viel und welches Fett ist „gesund“ oder besser „ungesund“? Spezielle Öle als Nutraceutical, in der Anreicherung für funktionelle Lebensmittel, was geschieht bei der Lebensmittelverarbeitung? Welche wissenschaftliche Basis gibt es für die physiologischen und pathophysiologischen Wirkungen der verschiedenen Fette und wie leiten sich daraus die aktuellen Empfehlungen und Leitlinien ab? Der Beitrag fokussiert neben einem aktuellen, wissenschaftlichen Überblick v.a. auf die praktischen Umsetzungsaspekte und den damit verbundenen Herausforderungen für Geschmack und Gewohnheit.

14:45 – 15:30

## ZWISCHEN ZU VIEL UND ZU WENIG EIWEISS IN DER ERNÄHRUNG

*ao. Univ.-Prof. Dr. Cem Ekmekcioglu (Medizinische Universität Wien)*

Im Gegensatz zu Zucker und gesättigtem Fett sind wir auf eine ständige alimentäre Zufuhr von Eiweiß angewiesen. Eiweiß bzw. Aminosäuren erfüllen verschiedenste Funktionen im Körper. Der Vortrag fasst die Wichtigsten zusammen, gibt einen Überblick über den Eiweißstoffwechsel und -bedarf, behandelt wesentliche Aspekte der Klinik des Eiweißmangels, erörtert mögliche Risiken einer zu hohen Eiweißzufuhr und präsentiert wissenschaftliche Studien, insbesondere zum Einfluss von bestimmten Aminosäuren wie Tryptophan auf die Kognition und das Verhalten.

15:30 – 16:00

## KAFFEEPAUSE

16:00 – 16:30

## VON FALL ZU FALL...

### BERICHT AUS DER (BERATER-)PRAXIS

*Mag. Ursula Umfahrer-Pirker (umfahrer ernährungsconsulting)*

Die Aufgabe von Ernährungsberater/innen ist es Empfehlungen zu übersetzen, damit diese von Laien verstanden und in der Realität auch umgesetzt werden können. Im Beratungsgespräch werden Informationen schmackhaft auf(zu)bereitet, leicht verdaulich präsentiert und den Klienten/innen so serviert, dass sie ganz einfach in den persönlichen Alltag eingebaut werden können.

16:30 – 17:00

## ANGEBOT UND NACHFRAGE UMSETZUNG IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

*Dr. Michael Blass (Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, Wien)*

Die österreichischen Lebensmittelhersteller decken ein breites Spektrum an Lebensmitteln der Primärstufe und verarbeiteten Folgeprodukten ab. Sie arbeiten eng mit der vorgelagerten Landwirtschaft zusammen und beliefern sowohl den nachfragemächtigen Lebensmittelhandel als auch Weiterverarbeiter, Großküchen und die Gastronomie. Alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette haben ein gemeinsames Ziel: Die Versorgung der Konsumentinnen und Konsumenten mit einer Vielzahl an ernährungsphysiologisch wertigen, sicheren und qualitativ überzeugenden Nahrungs- und Genussmitteln.

17:00

## SCHLUSSWORTE UND DISKUSSION

*Mag. Katharina Phillipp (VEÖ-Geschäftsführung, Leiterin Arbeitskreis VEÖ-Success)*

# PROGRAMM ZUR WEITERBILDUNG

## VERANSTALTUNGS-ORT

Gewerbehaus Wien  
Wilhelm-Neusser-Saal  
Rudolf-Sallingner-Platz 1  
1030 Wien

## VERANSTALTER

Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ)  
Erdbergstraße 10/40, 1030 Wien  
Tel.: 01 333 39 81  
Fax: 01 333 39 81-9  
E-Mail: veoe@veoe.org  
Homepage: www.veoe.org

## KONZEPTION UND ORGANISATION

Arbeitskreis VEÖ-success



Mit freundlicher Unterstützung der Fachgruppe Wien der gewerblichen Dienstleister mit KomMR Gerhard Fleurenis als Fachgruppenobmann



# Bester Schinken!

Seien Sie ruhig wählerisch.



www.berger-schinken.at



Glutenfrei  
Laktosefrei  
Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern  
Ohne Zusatz von Farbstoffen

ROHSTOFF ZU 100% AUS ÖSTERREICH

## ANMELDUNG

Bis 4. November 2011

Per E-Mail (veoe@veoe.org) oder mittels Anmeldekarte,  
per Fax (01 333 39 81-9) bzw. per Post (Erdbergstraße 10/40, 1030 Wien)  
an die VEÖ-Geschäftsstelle.

TEILNAHMEGEBÜHREN:	FRÜHBUCHERINNENBONUS	EINZAHLUNG AB 15.10.2011
(Einzahlung bis 14.10.2011)		
VEÖ/VDOE*-Mitglieder	€ 120,-	€ 145,-
VEÖ-StudentInnenmitglieder	€ 65,-	€ 80,-
ÖGE/VSÖ/AKE/DGE*-Mitglieder	€ 150,-	€ 175,-
Nichtmitglieder	€ 200,-	€ 240,-

Seminarunterlagen, Mittagessen und Pausenverpflegung inkludiert.

Für Masterstudierende der Ernährungswissenschaften wird der Besuch der Veranstaltung im Rahmen der Module 9 und 10 mit 1 ECTS angerechnet.

\* Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von  
ZertifikatsinhaberInnen der DGE, des VDD und des VDOE mit 6 Punkten berücksichtigt.

### TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

Die **Vergabe der Teilnahmeplätze** erfolgt in der Reihenfolge des Zahlungseinganges der Teilnahmegebühren auf dem Konto des VEÖ (Kontonr. 098 21 163, BLZ 20111, Erste Bank). Bei Überweisung des Betrages später als eine Woche vor dem Veranstaltungstermin ist eine Kopie des Überweisungsauftrages bei der Registrierung vor Ort vorzulegen. Bei **Stornierung der Anmeldung** nach dem 5. November 2011 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n ErsatzteilnehmerIn zur Veranstaltung zu entsenden. Der Veranstalter behält sich **Programmänderungen** aus nicht in seinem Einflussbereich liegenden Anlässen vor.

VEÖ

Programm zur Weiterbildung



## ANMELDUNG

Ich melde mich verbindlich zur Veranstaltung „UPDATE ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN: SCHAFFEN SIE ES, FÜNF MAL AM TAG OBST UND GEMÜSE ZU ESSEN?“ am 11. November 2011 an. Die Teilnahmebedingungen habe ich zur Kenntnis genommen.

NAME		
VORNAME	TITEL	
BERUF/FIRMA		
ICH BIN MITGLIED BEI		
ADRESSE		
TEL	FAX	E-MAIL
DATUM	UNTERSCHRIFT	



# ausbildungen für health professionals

**NÄCHSTER START:  
OKTOBER 2011**

## **MASTER-STUDIUM ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN**

Jetzt an der Tiroler Health & Life Sciences  
Universität UMIT studieren.

### **SCHWERPUNKTE**

▶ Ernährung ▶ Prävention ▶ Gesundheitsförderung  
(6 Semester berufsbegleitend)

### **INFOS UNTER**

Telefon +43 (0) 50 8648-3887

E-Mail [birgit.wild@umit.at](mailto:birgit.wild@umit.at)

[www.umit.at](http://www.umit.at)

# **UMIT**

*the health & life sciences university*