

Bericht & Report

Journal für Ernährungsmedizin 2013; 15 (4), 26-27

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



TCM-Ernährungslehre für die ärztliche Praxis 5-Elemente-Ernährung als Erweiterung



Die Ernährung nach den 5 Elementen stellt keine Alternative, sondern eine Erweiterung zu unserer Betrachtung der Ernährung und Medizin dar. Fügt man das Wissen beider Ansätze zusammen, bringt es entsprechenden Mehrwert und das bedeutet Unterstützung der ärztlichen Behandlung.

Die Ernährungsberatung ist und bleibt die Domäne von Experten aus Diätologie und Ernährungsberatung. Nur benötigt die Ärzteschaft für eine gute Zusammenarbeit mit diesen Berufsgruppen ein gewisses Maß an Wertschätzung und im idealen Fall ein Grundwissen in Ernährungsbelangen. Hier hilft eine erweiterte Sichtweise, den menschlichen Körper und dessen Funktionen zu betrachten. Die Traditionelle Chinesische Medizin, kurz TCM, ist nicht neu oder fremdartig, sie ist eine Traditionelle Methode - Anteile daraus wurden über den Umweg des fernen Ostens erhalten und zu uns nach Europa zurückgeführt.

Heute dient die Lehre vorwiegend in der Diagnostik als Vereinfachung, um etwa zuordnen zu können, welche Nahrungsmittel auf welche Weise im Körper wirken, mit welchem Geschmack sie welche Körperfunktionen und Organe adressieren. Das ist wichtig, weil im Mittelpunkt der Mensch mit seiner Konstitution steht. Fügt man einer Speise von jeder Geschmacksrichtung zumindest ein Nahrungsmittel hinzu, dann ist das Gericht vollkommen; es schmeckt besser und ist zudem bekömmlicher!

Möchte man Essbares nicht nur vervollständigen, sondern auch eine bestimmte Wirkung im Körper erzielen, braucht man noch ein paar mehr Informationen als beispielsweise den Vitamingehalt oder die Anteile der Fettsäuren. Hier wird tragend, welche Thermik und welche Wirkrichtung Nahrung besitzt, welche Organe und welche Funktionen im Körper angeregt werden.

ZU EINFACH IST OFT FALSCH
Mittlerweile ist bei manchen durchgedrungen, dass Nahrungsmittel eine bestimmte Eigenthemik aufweisen. Nur führt lineares Denken oft zu Missverständnissen. Menschen frieren häufig, aber meist nicht aus dem Grund, weil sie sich nicht gegen die Kälte schützen können, wie noch vor einigen hundert Jahren. Viele von uns entwickeln heutzutage aus der TCM-Betrachtung erkennbare „Hitzesymptome“ wie Unruhe, Gereiztheit und Schlafstörungen. Es ist aber nicht auszuschließen, dass zugleich massives Kälteempfinden – besonders in der kalten Jahreszeit – das Wohlbefinden stört. Empfiehlt man diesen Personen, regelmäßig Ingwertee zu trinken, weil dieser thermisch warm bis heiß ist, werden sich die anderen Symptome eher verschlechtern als verbessern. Um Fehler zu vermeiden, ist also das komplexe Verständnis der TCM Lehre von Vorteil.

Dr. Alexandra Knauer; Red.

Master-Lehrgang Klinische Diätologie Diätologie vertieft und erweitert



Ziel des Master-Lehrgangs „Klinische Diätologie“ ist neben der Stärkung berufsspezifischer Fähigkeiten der Erwerb wissenschaftlicher Kompetenzen, um Forschungsergebnisse kritisch zu diskutieren, eigene Forschungsvorhaben planen und umsetzen – und den Blick der Diätologie in den interdisziplinären Diskurs einbringen zu können.

Faktoren wie demografische Entwicklungen, gesellschaftlicher Trend zu Gesundheit und nicht zuletzt Kostenreduktion im Gesundheitswesen sowie die Anforderungen an das „Lebenslange Lernen“ sprechen dafür, dass die Bedeutung der Diätologie in den nächsten Jahren noch steigen wird. Diese Bedeutung schlägt sich auch in den Anforderungen an die Diätologinnen und Diätologen nieder. Die Ansprüche haben sich im Kontext der Gesundheitsrahmenziele und der Spezialisierung in der Medizin in den letzten Jahren sehr stark verändert.

organisiert und findet in Innsbruck statt. Im Oktober 2013 konnten TeilnehmerInnen aus Österreich, Schweiz, Südtirol und Deutschland den ersten Weiterbildungslehrgang Klinische Diätologie der fh gesundheit in Innsbruck abschließen und die wohlverdiente Master-Urkunde in Empfang nehmen.

SPEZIALISIERUNGEN

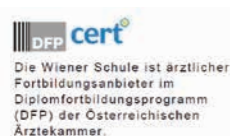
Der Abschluss Master of Science in Klinischer Diätologie umfasst eine Spezialisierung der Diätologinnen und Diätologen in den Bereichen Öffentlichkeitsarbeit, Onkologie, Intensivmedizin, Geriatrie, Metabolisches Syndrom, welche durch Module wie Beratungskompetenz und Ernährungspsychologie unterstützt werden. Die Auseinandersetzung mit aktueller Literatur stellt einen wesentlichen Beitrag zur Qualitätssicherung in der Diätologie dar. Die Vertiefung der wissenschaftlichen Kompetenzen ist ein weiterer Schwer-

punkt des Studiums. Im Rahmen des Lehrgangs erweitern und vertiefen die TeilnehmerInnen ihre persönliche Handlungskompetenz im Hinblick auf das Arbeiten im interdisziplinären Team sowie Clinical Reasoning in der Diätologie.

Eine Master-Ausbildung im Bereich der Diätologie soll den Bedürfnissen bezüglich fachlicher Vertiefung, Qualifizierung für gehobene Management-Positionen und der Verstärkung der berufsspezifischen Forschung gerecht werden. Um diesen wachsenden Anforderungen gerecht werden zu können, bietet der Weiterbildungslehrgang eine berufsspezifische Vertiefung an. Ganz im Sinne des „Lebenslangen Lernens“. Daraus ergeben sich neue Qualifikationsprofile wie Leitungs-, Führungs-, Beratungs-, Besprechungs- und Moderationskompetenz, Fachkenntnisse im Bereich Personalführung, Qualitätsmanagement und Forschung.

fhg tirol; Red.

Beginn: 3. April 2014



Ärztelehrgang TCM – Ernährung nach den 5 Elementen

Inhalte: TCM-Grundlagen, Chinesische Diagnostik, Ernährung nach den 5 Elementen im Praxisalltag zur Unterstützung ärztlicher Behandlungen, ernährungswissenschaftliche Empfehlungen

Zielgruppen: Ärzte und Ärztinnen, Medizinstudenten und -studentinnen

Beschreibung: 6 Wochenenden, 140 Unterrichtseinheiten (UE) in 2 abgeschlossenen Modulen. Das erste Modul (60 UE) entfällt bei vorhandener TCM-Grundlagenausbildung. DFP-approbiert.

Beginn: März 2014



Masterlehrgang Klinische Diätologie

Inhalte: Spezialisierung der Diätologinnen und Diätologen in den Bereichen Öffentlichkeitsarbeit, Onkologie, Intensivmedizin, Geriatrie, Metabolisches Syndrom; Stärkung der wissenschaftlichen Kompetenz

Zielgruppen: Diätologinnen und Diätologen

Beschreibung: Blockveranstaltungen in Innsbruck: 4-mal pro Semester von Donnerstag bis Samstag ganztägig, 1-mal pro Semester als Blockwoche. Zwischen den Präsenzphasen Selbststudium z.B. mittels Portfolioarbeit, Projektarbeit und Literaturstudium.