

Curriculum Ernährungsmedizin 2. Auflage

hat es sich bewährt?

Dreiländertagung Ernährung 2010
17.-19. Juni im Congress Center Leipzig

O. Adam
Betriebsärztlicher Dienst - Ernährungsmedizin
Ludwig-Maximilians-Universität München



Strukturierung: alt

1.3 Mikronährstoffe

1.3.1: Wasser und Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt

Kursziele

- Kenntnisse der Flüssigkeitskompartimente und der Regelkreise des Wassers- und des Natriumhaushaltes
- Richtwert für die Wasserzufuhr beim Gesunden
- Volumen und Osmolalitätsgleichgewicht
- Regelung der Wasser- und Kochsalzausscheidung
- Entgleisung des Wasser- und Elektrolythaushaltes (Hyper- und Hypohydratation)
- Natriumhaushalt einschl. Hypo- und Hypernatriämie
- Kaliumhaushalt einschl. Hypo- und Hyperkaliämie
- Regelung des Säure-Basen-Haushalts

Bemerkungen

Beispiele zur Berechnung der Wasserbilanz

Vorstellung kochsalzärmer und kaliumärmer / -reicher Lebensmittel

Besonderheiten der Flüssigkeitszufuhr beim alten Menschen (Durststillung)

Strukturierung: alt

1.3 Mikronährstoffe

1.3.1: Wasser und Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt

Kursziele

- Kenntnisse der Flüssigkeitskompartimente und der Regelkreise des Wassers- und des Natriumhaushaltes
- Richtwert für die Wasserzufuhr beim Gesunden
- Volumen und Osmolalitätsgleichgewicht
- Regelung der Wasser- und Kochsalzausscheidung
- Entgleisung des Wasser- und Elektrolythaushaltes (Hyper- und Hypohydratation)
- Natriumhaushalt einschl. Hypo- und Hypernatriämie
- Kaliumhaushalt einschl. Hypo- und Hyperkaliämie
- Regelung des Säure-Basen-Haushalts

Bemerkungen

Beispiele zur Berechnung der Wasserbilanz

Vorstellung kochsalzärmer und kaliumärmer / -reicher Lebensmittel

Besonderheiten der Flüssigkeitszufuhr beim alten Menschen (Durststillung)

Strukturierung: neu

1.3 Mikronährstoffe (40 Minuten)

1.3.1: Wasser und Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt

Kursziele

Der Teilnehmer muss wissen: Kenntnisse der Flüssigkeitskompartimente und der Regelkreise des Wassers- und des Natriumhaushaltes, Richtwert für die Wasserzufuhr beim Gesunden, Volumen und Osmolalitätsgleichgewicht

Der Teilnehmer muss verstanden haben und erklären können:

- Regelung der Wasser- und Kochsalzausscheidung
- Entgleisung des Wasser- und Elektrolythaushaltes (Hyper- und Hypohydratation)
- Natriumhaushalt einschl. Hypo- und Hypernatriämie
- Kaliumhaushalt einschl. Hypo- und Hyperkaliämie
- Regelung des Säure-Basen-Haushalts

Der Teilnehmer muss patiententaugliche Empfehlungen geben können für:

Beurteilung der Wasserbilanz

Bewußte Auswahl kochsalzärmer und kaliumreicher / -reicher Lebensmittel

Flüssigkeitszufuhr bei alten Menschen (Durststillung)

Strukturierung: alt

1.3.2: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente

Kursziele

- Referenzwerte für die Zufuhr von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelemente
- Kenntnisse der Zufuhrempfehlungen (auf Basis von Daten bzw. Schätzungen)
- Grundlegende Kenntnisse der Physiologie, Defizite und Toxikologie fett- und wasserlöslicher Vitamine
- einschl. Validität und Aussagekraft von Analyseverfahren
- Antioxidantien und antioxidative Co-Faktoren einschl. oxidativer Stress und Nachweisverfahren (Wertigkeit)
- Antioxidantien: Referenzwerte für die Zufuhr, Besonderheiten bei Kranken
- Grundlegende Kenntnisse der wichtigsten Mineralstoffe (z. B. Ca, Mg) und Spurenelemente (Fe, Se, J, Zn, Cu) einschl. Mangel, Risikogruppen und Überversorgung
- Therapeutische Anwendung von Mikronährstoffen einschl. Nahrungsergänzungsmitteln (einschl. rechtlicher Aspekte → 1.6)
- Kritische Würdigung der orthomolekularen Medizin

Strukturierung: alt

1.3.2: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente

Kursziele

- Referenzwerte für die Zufuhr von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelemente
- Kenntnisse der Zufuhrempfehlungen (auf Basis von Daten bzw. Schätzungen)
- Grundlegende Kenntnisse der Physiologie, Defizite und Toxikologie fett- und wasserlöslicher Vitamine
- einschl. Validität und Aussagekraft von Analyseverfahren
- Antioxidantien und antioxidative Co-Faktoren einschl. oxidativer Stress und Nachweisverfahren (Wertigkeit)
- Antioxidantien: Referenzwerte für die Zufuhr, Besonderheiten bei Kranken
- Grundlegende Kenntnisse der wichtigsten Mineralstoffe (z. B. Ca, Mg) und Spurenelemente (Fe, Se, J, Zn, Cu) einschl. Mangel, Risikogruppen und Überversorgung
- Therapeutische Anwendung von Mikronährstoffen einschl..
Nahrungsergänzungsmitteln (einschl. rechtlicher Aspekte → 1.6)
- Kritische Würdigung der orthomolekularen Medizin

Strukturierung: neu

1.3.2: Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente

Kursziele

Der Teilnehmer muss wissen:

Referenzwerte und Empfehlungen für die Zufuhr von Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Antioxidantien, Grundlegende Kenntnisse der wichtigsten Mineralstoffe (z. B. Ca, Mg) und Spurenelemente (Fe, Se, J, Zn, Cu)

Der Teilnehmer muss verstanden haben und erklären können:

Grundlegende Kenntnisse der Physiologie, Defizite und Toxikologie fett- und wasserlöslicher Vitamine

Antioxidantien und antioxidative Co-Faktoren einschl. oxidativer Stress

Besonderheiten bei Kranken

Mangel, Risikogruppen und Überversorgung von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen

Der Teilnehmer muss patiententaugliche Empfehlungen geben können für:

Modifikation der Kost zur adäquaten Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen

• Therapeutische Anwendung von Mikronährstoffen einschl..

Nahrungsergänzungsmitteln (einschl. rechtlicher Aspekte → 1.6) □

Zertifizierung des Kursangebots

- Der Kurs zum Erwerb eines strukturierten Curriculum der Bundesärztekammer muss im Vorfeld von der zuständigen Landesärztekammer geprüft und anerkannt sein.

(Zitat aus dem Vorwort Curriculum Ernährungsmedizin)

Praktische Handhabung

- Die Ärztekammern prüfen ob die Anbieter das vorliegende Curriculum richtig abgeschrieben haben und (müssen) dann die Genehmigung erteilen
- Die akkreditierten Anbieter geben sich selbst die ihnen als gerechtfertigt erscheinenden Punkte

Vergleich Inhalt neues Curriculum mit Inhalt der Kompaktkurse (bisher)

		<i>Stundenzahl</i>	
		<i>gefordert</i>	<i>erfüllt</i>
1.	Grundlagen der Ernährungsmedizin	12	9 ²/₃
1.1	<i>Ernährungsmedizin: Definition, Aufgaben, Ziele</i>	<i>2</i>	<i>2/3</i>
1.2	<i>Makronährstoffe und Energieumsatz</i>	<i>3</i>	<i>2+1</i>
1.3	<i>Mikronährstoffe (+ sek. Pflanzenstoffe)</i>	<i>2</i>	
1.4	<i>Ballaststoffe, Pro- und Präbiotika</i>	<i>1</i>	<i>2+1 (Hygiene)</i>
1.5	<i>Lebensmittelkunde, Functional Food</i>	<i>2</i>	
1.6	<i>Lebensmittelsicherheit (Toxikologie+ NAI)</i>	<i>2</i>	<i>2+1</i>
2.	Ernährungsmedizin und Prävention	8	12
2.1	<i>Möglichkeiten und Grenzen der Prävention</i>	<i>1</i>	
2. 2	<i>Prinzip „gesundheitsfördernde Ernährung“ (Gesunde Ernährung), 10 Regeln, HPR</i>	<i>2</i>	<i>1+ 2 h Prakt.</i>
2. 6	<i>Sport und Ernährung</i>	<i>1</i>	<i>2+2+2h Prakt.</i>

Der Präventionsgedanke

- **2 Ernährungsmethoden und Prävention**
- 2.1 Möglichkeiten und Grenzen der ernährungsmedizinischen Prävention
- 2.2 Prinzip „gesundheitsfördernde“ Ernährung
- 2.3 Ernährung in der Schwangerschaft und Stillzeit
- 2.4 Ernährung bei Säuglingen, Kindern und Jugendlichen
- 2.5 Ernährung im Alter
- 2.6 Sport und Ernährung

Prävention

- Als Themenblock ungeeignet.
- Das Thema soll in den verschiedenen Bereichen differenziert angesprochen werden.
- Dieser Aspekt muss in den verschiedenen Bereichen definitiv angesprochen werden

Meine Anmerkungen

- Das Curriculum von praktisch tätigen Akademien mit wissenschaftlichen Hintergrund erarbeiten und von der Fachgesellschaft abschließend prüfen lassen.
- Konkrete Lernziele formulieren
- Kursinhalte erproben, bevor sie in das Curriculum aufgenommen werden
- Anbietende Institutionen zertifizieren