

SGE-Fachtagung «Personalisierte Ernährung: Steht mein Menu in den Genen?»

Donnerstag, 1. September 2016, Hochschulzentrum vonRoll, Bern

Die individuelle genetische Voraussetzung spielt eine wichtige Rolle für die Gesundheit. Inwieweit kann oder soll die Ernährung darauf Rücksicht nehmen? Was heisst überhaupt «personalisierte Ernährung»? Existieren brauchbare Methoden, um einen personalisierten Ernährungsplan zu definieren, und wie könnten diese die Berufspraxis der Fachpersonen verändern? Welchen Einfluss hat «personalisierte Ernährung» auf die Lebensqualität? Mit der nationalen Fachtagung 2016 bietet die SGE eine Plattform zur Diskussion und Beantwortung dieser Fragen. Die Veranstaltung wird unterstützt vom Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) und vom Schweizerischen Verband dipl. Ernährungsberater/innen HF/FH (SVDE/ASDD).

Programm

08.30	Saalöffnung	
Industrie-Symposium*		
08.45 – 09.45	Andros: Nutrition personnalisée: les recommandations nutritionnelles au regard de l'épigénétique	Béatrice de Reynal, PhD Nutrition
	M-Industrie: Praktische Umsetzung individueller Nährstoffziele und personalisierter Menüpläne	Dr. Martin Kohlmeier, University of North Carolina
	Progenom: Kann ich essen, was ich will, oder haben meine Gene bestimmte Vorlieben?	Dr. Daniel Wallerstorfer, Labor Novogenia
	Coca-Cola: Sweet genes (d)	Prof. Wolfgang Langhans, ETH Zürich
09.45 – 10.00	Begrüssung (d/f)	Prof. Dr. Roger Darioli, Vize-Präsident SGE / Dr. Isabelle Herter, SGE
Vormittag: Plenumsveranstaltung		
10.00 – 10.30	Personalisierte Ernährung: Was ist damit gemeint? (f)	Dr. Guy Vergères, Agroscope
10.35 – 10.55	Potential and limits of personalized nutrition (e)	Colleen Draper, Nestlé
10.55 – 11.25	Pause, Posterausstellung	
11.25 – 11.55	Stand der Forschung in personalisierter Ernährung (d)	Prof. Dr. Hannelore Daniel, Technische Universität München
12.00 – 12.30	Fragen und Herausforderungen bei der Verwendung von personalisierten Daten für die Gesundheit (d)	Prof. Dr. Christian Lovis, Universität Genf
12.30 – 13.00	Verleihung Ernährungspreis Nestlé Schweiz	Dr. Jardena Puder, Präsidentin der Jury (f)
13.00 – 14.00	Mittagessen, Posterausstellung	
Nachmittag: Plenumsveranstaltung		
14.00 – 14.30	Regulatorische, ethische und historische Dimensionen der personalisierten Ernährung (d)	Prof. Dr. Sabina Gallati, Inselspital Bern
Ateliers		
14.45 – 16.00	Atelier 1: Interpretation von Gentests (d)	Moderation: Annette Matzke, SGE Referentin: Prof. Dr. Hannelore Daniel, Technische Universität München
	Atelier 2: Interprétation des tests génétiques (f)	Moderation: Muriel Jaquet, SGE Referentin: Dr. Murielle Bochud, Université de Lausanne
	Atelier 3: Computational and Mobil based solutions in personalized nutrition – effectiveness and limitations (e)	Moderation: Dr. Robert Sempach, Migros Kulturprozent Referent: David DeLorenzo, Universität Pompeu Fabra
	Atelier 4: Les solutions IT et mobiles dans la nutrition personnalisée – pouvons-nous faire confiance?(f)	Moderation: Wafa Badran-Amstutz, SGE Referentin: Joy Demeulemeester, Fédération Romande des consommateurs FRC
16.00 – 16.15	Pause, Posterausstellung	
Podiumsdiskussion		
16.15 – 16.55	Podiumsdiskussion (d/f)	TeilnehmerInnen: Prof. Dr. Christian Lovis, Universität Genf Prof. Dr. Sabina Gallati, Inselspital Bern Dr. David de Lorenzo, Universität Pompeu Fabra Joy Demeulemeester, Fédération Romande des consommateurs FRC Prof. Dr. Roger Darioli, Vize-Präsident SGE / Dr. Isabelle Herter, SGE
16.55	Schlusswort (d/f)	

Plenumsveranstaltung / Podiumsdiskussion:
 Simultanübersetzung Französisch–Deutsch/Englisch: keine Übersetzung
 Ateliers: keine Übersetzung

(d) referiert/moderiert auf Deutsch
 (f) referiert/moderiert auf Französisch
 (e) referiert/moderiert auf Englisch

Nutrikid® – Die neuen Ernährungsmodule für einen spannenden Schulunterricht!

Welche Energiemenge gibt mir eine halbe Scheibe Brot, wie viele Würfelzucker enthält ein Glas Eistee und was passiert, während wir verdauen? Mit Hilfe der Nutrikid®-Unterrichtsmodule entwickeln Schülerinnen und Schüler auf spielerische Weise ein Bewusstsein für Zusammenhänge rund um die Ernährung. Um die Kompetenzen zur ausgewogenen Ernährung im Unterricht auf unkomplizierte Weise zu fördern, stehen die Module für alle Lehrpersonen kostenlos und einsatzbereit zur Verfügung.

Nutrikid® lanciert die neuen Module für Schülerinnen und Schüler im Alter von 9 bis 12 Jahren. Die Unterrichtsmaterialien wurden durch Fachpersonen im Auftrag der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE entwickelt.

Dabei stand im Vordergrund, die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse rund um die Ernährung einzubauen und didaktisch umzusetzen. Attraktiv aufbereitet, leiten drei Module durch die Themen Flüssigkeitshaushalt, Mahlzeitenrhythmus und Energiebilanz. Dabei erlangen die Schülerinnen und Schüler dank verschiedener Lernformen das Wissen zu ausgewogener Ernährung, während sie in spezifische Themengebiete vertieft eintauchen. Durch spannende Experimente, Spiele, Übungen und attraktive Arbeitsblätter lässt sich der Unterricht vielseitig gestalten und die Freude am Thema Ernährung wecken. Jedes Modul setzt sich aus zwei bis drei Unterrichtseinheiten zusammen. Die einzelnen Einheiten können frei kombiniert und in den laufenden Unterricht eingebaut werden. Eine strukturierte Lektionenübersicht vereinfacht die Planung und den Einsatz der verschiedenen Arbeitsblätter. Jede Unterrichtseinheit enthält ausführliche Hintergrundinformationen für

Lehrpersonen, damit diese auch ohne ernährungsspezifische Vorkenntnisse kompetent durch die einzelnen Module führen können. Alle drei Nutrikid®-Module können ab sofort auf Deutsch, Französisch und Italienisch kostenlos von der Website der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE heruntergeladen werden: www.sge-ssn.ch/nutrikid-d.

Über viele Jahre hatte sich Nutrikid® als einfache Gesellschaft, bestehend aus der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE, der Firma Nestlé Suisse S.A., des Museums für Ernährung Alimentaryum in Vevey und der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittelindustrien (fiel), etabliert. Das Hauptziel der Gesellschaft war die Erarbeitung von Unterlagen und Medien zur Ernährungsinformation und -erziehung für alle Altersstufen. Mit der Veröffentlichung der neuen Unterrichtsmodule schliesst Nutrikid® ihre Arbeit ab.

Projekt WET: Wissensvermittlung zum Thema «Wasser» (schonender Umgang mit Wasserressourcen und gesundes Trinkverhalten)



Im Jahr 1984 durch eine regionale Organisation für Wasserwirtschaft (U.S. State Water Management Agency) gegründet, ist das «Projekt WET – Water Education for Teachers» ein internationales, Nichtregierungsprogramm, das in mehr als 65 Ländern tätig ist (www.projectwet.org). Es unterstützt Lehrpersonen bei der Sensibilisierung von Millionen von Schülern, indem es ihnen den respektvollen

Umgang mit Wasser näherbringt und sie mit den Schritten und Massnahmen vertraut macht, die zum Erhalt dieser wertvollen Ressource beitragen. Das Projekt WET fördert die Verbreitung von Wissen zum Thema Wasser unter anderem seit dem Jahr 2000 in den weltweiten Wasser-Foren. Es spielt dort eine wichtige Rolle bei der Vermittlung und Entwicklung von Kompetenzen in diesem Bereich. Speziell für die Schweiz wurden im Rahmen des Projekts WET zwei pädagogische Broschüren erarbeitet, die auf den Lehrplan 21 und auf den PER (Plan d'études romand) abgestimmt sind. Die eine Broschüre richtet sich an Lehrpersonen, die andere – in eher spielerischer Manier – an Schülerinnen und Schüler. Mit rund einem Dutzend Workshop-Konzepten zum Schutz des Wassers und zum richtigen Trinkverhalten bieten diese Broschüren Lehrerinnen und Lehrern die Möglichkeit, diese pädagogischen Inhalte in ihre Schulstunden einzubauen.

Nestlé Waters unterstützt das Projekt WET seit 1992 in verschiedenen Ländern. Diese Partnerschaft trägt zur Entwicklung von pädagogischen Aktivitäten bei, die sich an Schülerinnen und Schüler im Alter zwischen 8 und 12 Jahren richten und Themen wie Wasserschutz, Trinkverhalten und Hygiene zum Inhalt haben.

In der Schweiz hat ein Kompetenzteam, bestehend aus Ernährungs- und Bildungsexperten der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und Gesundheitsförderung Schweiz, in Zusammenarbeit mit Nestlé Waters Suisse, die zwei Broschüren und die zehn Workshops an die Schweizer Verhältnisse und die Bedürfnisse der Lehrpersonen angepasst.