

Fachkolloquium ERNG und GWK

Themenbereiche

1. Weltweite Ernährungssituation und nachhaltiges Handeln (GWK/ERNG)

- ✓ Klimawandel und ökologischer Fußabdruck; Gentechnik in Lebensmitteln – Behandlung von Lebensmitteln (Technologie)
- ✓ Ressource Wasser – Nutzungskonflikte; Wasser als Lebensmittel (Bedarfsdeckung/Trinkverhalten, ernährungsphysiologische Aspekte, aromatisierte Wässer)
- ✓ Fair Trade - Kaffee, Kakao, Tee (alkaloide Getränke), Lebensmittelkennzeichnung
- ✓ Mangelernährung versus Überernährung (Mangel,- Fehlernährung, Essstörungen)

2. Regionale und demographische Einflüsse auf die Ernährungsökologie(GWK/ ERNG)

- ✓ Weltweite demographische Entwicklungen; Getreide (Hirse, Reis, Mais, Soja, Hülsenfrüchte – Unterernährung und deren Folgen) – „Hunger auf Hülsenfrüchte“
- ✓ Einfluss der Klimazonen weltweit/Klimaprovinzen in Ö auf die Nahrungsmittelproduktion; Genussregionen (Fisch, Mohn, Erdäpfel,.....), Großlandschaften in Ö

3. Globalisierung(GWK)

- ✓ Chancen und Risiken, Gewinner -Verlierer
- ✓ Wege der Nahrungsmittel
- ✓ Land Grabbing

4. Regionale und globale Disparitäten (GWK)

- ✓ wirtschaftliche Entwicklung in Industrie-, Schwellen- und Entwicklungsländern,
- ✓ regionale und globale Ungleichheiten und Tendenzen
- ✓ Entwicklungszusammenarbeit

5. Grundlagen der Ernährung (ERNG)

- ✓ Nähr- und Wirkstoffe (KH, F, EW, Mineralstoffe, Vitamine, Sekundäre Pflanzenstoffe – Bildung, Arten, Eigenschaften, küchen- und ernährungstechnische Bedeutung, Bedarf- und Bedarfsdeckung)
- ✓ Energiebedarf/Nährstoffbedarf
- ✓ Stoffwechsel
- ✓ Zusatz- und Schadstoffe

6. Lebensmittelqualität und LM-Technologie (ERNG)

- ✓ Rechtsgrundlagen, Kennzeichnung, Produktion, LM-Hygiene
- ✓ Grundlagen der Verarbeitung, Garung, Fermentation, Haltbarmachung, Zusatzstoffe