

EXPERT AAN HET WOORD

PROFESSOR
DR. IR. C. MATTHYS

KU Leuven

BIO

OPLEIDING

Bio-ingenieur, doctoraat Medische Wetenschappen

EXPERTISE

Het brede domein van voeding (voedingsepidemiologie, voeding en volksgezondheid, klinische voeding); tevens actief in ontwikkelingslanden

ACTUEEL

Docent humane voeding KU Leuven; wetenschappelijk coördinator Klinische Voeding UZ Leuven; **coauteur Handboek voeding**

Oei, alweer een boek over voeding. Wat moeten we daar nu weer mee aanvangen en wat is de meerwaarde? We horen het de lezers al denken bij deze titel. Het nieuwe *Handboek voeding* heeft niet als doel om de zoveelste nieuwe hype te verkondigen of te ontkrachten. **Het Handboek voeding wil geïnteresseerden de basisconcepten van humane voeding introduceren. Vandaar ook de benaming handboek of leerboek.**

Het nieuwe *Handboek voeding: van basisconcepten tot metabolisme* is een unieke samenwerking van docenten verbonden aan verschillende Vlaamse universiteiten en hogescholen. De docenten zijn actief in verschillende academische (geneeskunde, biomedische wetenschappen, lichamelijke opvoeding, farmacie) en professionele opleidingen (voedings- en dieetkunde).

NOOD AAN EEN HANDBOEK

Het idee van het handboek spookte al enige tijd door de hoofden van deze docenten. Zij doceren elk op hun manier het onderwerp voeding, maar hebben gemeenschappelijke leerdoelstellingen voor ogen: studenten in staat stellen om de basisprincipes van humane voeding en de voedingsbehoeften van gezonde individuen en populaties te beschrijven en te verklaren. Deze basiskennis en inzichten moeten studenten toelaten om zich verder te verdiepen in de rol van de voeding tijdens de gehele

levenscyclus en in de relatie tot de gezondheid. Ondanks deze gemeenschappelijke leerdoelstellingen was er in Vlaanderen geen naslagwerk beschikbaar voor de verschillende opleidingen. Dit leidde tot gemiddeld verschillende kennisniveaus van studenten die dezelfde basisopleiding hadden gevolgd.

de slag wil gaan als voedings- en gezondheidsprofessional. Het digitale platform focust op praktische toepassingen en gaat dieper in op recente wetenschappelijke bevindingen of andere aspecten waarvan de wetenschappelijke evidentie nog in volle ontwikkeling is. Voorbeelden hiervan zijn de lopende discussies

Het nieuwe *Handboek voeding* is een vertrouwensbaken voor de student, docent en gezondheidswerker.

NIEUW BASISBOEK OVER VOEDING

ÉÉN GEMEENSCHAPPELIJK NASLAGWERK

Het nieuwe handboek wordt voortaan als naslagwerk gebruikt in de verschillende opleidingen waar de auteurs doceren. Uiteraard kan elke docent zijn eigen accenten blijven leggen en wordt er gedifferentieerd per afstudeerrichting.

Het handboek is modulair opgebouwd. De eerste module focust op de algemene aspecten van de voedingsleer die studenten moeten beheersen. Vervolgens wordt er dieper ingegaan op de verschillende macro- en micronutriënten, water en alcohol. De derde module bespreekt de bioactieve stoffen, componenten waarvan nog ter discussie staat of ze al dan niet essentiële voedingsstoffen zijn. Ten slotte belichten de auteurs de rol van de microbiota en het menselijke voedingspatroon.

EEN NIEUW CONCEPT

Naast de unieke samenwerking van docenten, is ook het concept van het handboek vernieuwend. Het *Handboek voeding* hanteert een hybrisch concept. Er is een onderdeel op papier (zichtbaar in de boekhandel en het boekenrek) en een digitaal opgebouwd onderdeel. Het onderdeel op papier omvat de basisconcepten en -principes, die relevant zijn voor het brede domein van de humane voeding. Het is te beschouwen als de minimumkennis waarover iemand moet beschikken die aan

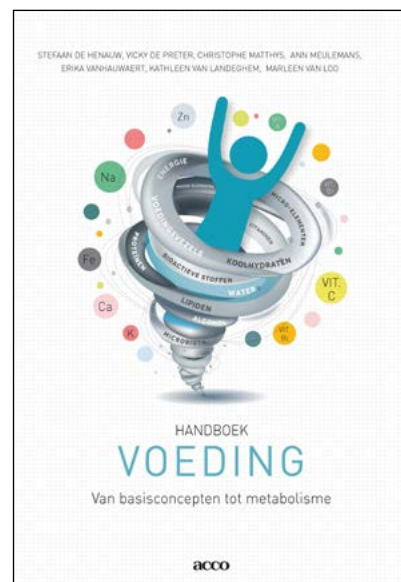
over de ontwikkeling van voedingsaanbevelingen: kunnen we voedingsaanbevelingen formuleren die niet alleen deficiënties maar ook chronische aandoeningen voorkomen, wat is de rol van de B-vitamines in cognitieve ontwikkelingen en neurodegeneratieve aandoeningen en welke rol spelen onze darmmicrobiota en hoe kunnen we die beïnvloeden? Inzichten die nog te snel evolueren zijn niet opgenomen in de papieren versie maar in het digitale platform. Het digitale platform is er tevens om studenten uit te dagen om verder te kijken dan alleen maar naar de examenstof.

UP-TO-DATE BLIJVEN

De docenten engageren zich om via het digitale platform nieuwe relevante evoluties in het voedingsdomein op te volgen. Hierdoor kunnen studenten – zij hebben levenslang toegang – up-to-date blijven.

OOK VOOR PROFESSIONALS IN HET WERKVELD

Dit handboek kan ook als naslagwerk worden gebruikt door professionals met een voedings- en gezondheidsgeoriënteerd beroepsprofiel. Het biedt een houvast om terug te grijpen naar de basisprincipes van de humane voeding, ook als er zich een nieuwe hype binnen het brede domein van humane voeding aandient.



Coauteurs van het *Handboek voeding*:

Stefaan De Henauw,
Vicky De Preter,
Christophe Matthys,
Ann Meulemans,
Erika Vanhauwaert,
Kathleen Van Landeghem
en Marleen Van Loo

Meer info over alle coauteurs:

Zie verder

 **MEER INFO OVER HET HANDBOEK**
WWW.ACCO.BE/HANDBOEKVOEDING

MEER INFO OVER ALLE COAUTEURS

STEFAN DE HENAUW

is arts, epidemioloog en voedingsdeskundige. Hij is als hoogleraar Voeding en volksgezondheid verbonden aan de vakgroep Maatschappelijke Gezondheidskunde van de Universiteit Gent en is deeltijds lector bij de bacheloropleiding Voedings- en dieetkunde aan de Hogeschool Gent.

VICKY DE PRETER

is bio-ingenieur van opleiding met een doctoraat in de bio-ingenieurswetenschappen (focus op effecten van pre- en probiotica op colon-metabolisme). Ze is verbonden aan de University College Leuven-Limburg als lector-onderzoeker, gastdocent aan de KU Leuven en geaffilieerd onderzoeker van de groep Translationeel Onderzoek van Gastro-enterologische Aandoeningen (TARGID, KU Leuven).

CHRISTOPHE MATTHYS

is bio-ingenieur van opleiding met een doctoraat in de medische wetenschappen (focus op het voedingspatroon van adolescenten). Hij is al twintig jaar werkzaam in het brede domein van voeding en heeft voor verschillende nationale en internationale instanties gewerkt. Hij is deeltijds docent aan de KU Leuven en deeltijds wetenschappelijk coördinator van het Competentie Centrum Klinische Voeding, UZ Leuven. Zijn onderzoek focust op micronutriënten in specifieke populaties.

ANN MEULEMANS

is master in de biomedische wetenschappen met een doctoraat en aggregaat in de medische wetenschappen. Ze is coördinator Klinische voeding in UZ Leuven. Ze is ook als gastprofessor Voedingsleer verbonden aan de University College Leuven-Limburg en is deeltijds aangesteld aan de KU Leuven en betrokken als docent in de minor Voeding.

ERIKA VANHAUWAERT

behaalde een diploma van professionele bachelor Voedings- en dieetkunde en is master in de Voedings- en dieetleer. Ze is al twintig jaar actief op het vlak van gezondheidsbevordering en voeding. Ze is verbonden aan de University College Leuven-Limburg als teamleider van de expertisecel Healthy Living, met een focus op praktijkgericht onderzoek en dienstverlening. Daarnaast is ze geaffilieerd praktijkonderzoeker aan de KU Leuven, afdeling Klinische en Experimentele Endocrinologie, met een focus op evidence-based dieetbehandelingsrichtlijnen voor de praktijk.

KATHLEEN VAN LANDEGHEM

behaalde een diploma van professionele bachelor in Farmaceutische en biologische technieken, master in de Voedings- en dieetleer en aggregaat voor het onderwijs in de Sociale gezondheidswetenschappen. Ze werkt als lector in de opleiding professionele bachelor Voedings- en dieetkunde aan Odisee.

MARLEEN VAN LOO

is diëtiste, master in de Voedings- en dieetkunde, en docente en opleidingsmanager van de professionele bachelor in de Voedings- en dieetkunde aan Thomas More. Zij is lector voedingsleer en toegepaste voedingsleer, in de opleiding Verpleegkunde en in de opleiding Voedings- en dieetkunde.