

Jaarcongres Vereniging voor Filosofie en Geneeskunde 2018

Ik eet, dus ik ben

Zaterdag 17 november 2018; 10.15 - 17.15 uur

Leids Universitair Medisch Centrum

Eten is niet alleen voeding. Wat wij eten, hoe wij eten, met wie wij eten en wat wij erbij denken en doen als wij eten of niet eten, het hangt samen met onze geschiedenis, onze cultuur, ons zelfbeeld en onze identiteit. Ook anderen hebben oordelen over wat wij wel of niet eten. Zit je alleen thuis op de bank voor de tv met een zak paprikachips of eet je met vrienden in een industrieel pand gele paprikasoep met viooltjes? Zeg mij wat u eet, en ik zal u zeggen wie u bent. Zelf voor ons eten zorgen, alleen of samen met anderen eten, wel of niet aan tafel eten, het is een uiting van wie wij zijn of willen zijn. En het hangt samen met gezondheid en ziekte.

Op het VFG jaarcongres 2018 *Ik eet, dus ik ben*, verkennen wij samen met wetenschappers, artsen, filosofen en kunstenaars de filosofische dimensies van eten, niet eten en aan tafel gaan.

Aanmelden kan tót 12 nov. 2018 via onze website: www.filosofieengeneeskunde.nl

Inschrijfkosten voor het congres bedragen: **50 euro**

Het congres is **gratis** te bezoeken voor VFG-leden.

Accreditatie is aangevraagd: 5 punten voor huisartsen, specialisten ouderengeneeskunde, artsen voor verstandelijk gehandicapten, medisch specialisten en sociaal geneeskundigen.

Voor meer informatie kijkt u op onze website of mailt u naar info@filosofieengeneeskunde.nl

Jaarcongres Vereniging voor Filosofie en Geneeskunde 2018

Ik eet, dus ik ben

Zaterdag 17 november 2018; 10.15 - 17.15 uur
Leids Universitair Medisch Centrum

Programma

- 9.30 – 10.15 uur *Algemene Ledenvergadering VFG*
- 10.15 – 10.30 uur **Opening congres door prof. dr. Jenny Slatman** (voorzitter VFG)
- 10.30 – 11.15 uur **Prof. dr. Michiel Korthals** (hoogleraar ecogastronomie)
*Voedselvaardigheden zijn belangrijke voorwaarden voor
gezondheidsvaardigheden*
- 11.15 – 11.45 uur **Koffiepauze**
- 11.45 – 12.45 uur **Workshops** - volgens indeling 1 van 4 interactieve workshops
- 12.45 – 13.45 uur **Lunch**
- 13.45 – 14.30 uur **Dr. Marieke Hendriksen** (wetenschapshistoricus)
Blankaart en Bontekoe: smaak, geneeskunde en gezondheid rond 1700
- 14.30 – 15.15 **Dr. Eric van de Laar** (medisch ethicus)
Eten en zingeving. Over het geslaagde en het minder geslaagde leven
- 15.15 – 15.45 **Theepauze**
- 15.45 – 16.30 **Dr. Bart Penders** (wetenschaps- en techniekonderzoeker)
Het fundament van de voedselhype
- 16.30 – 17.15 **Phyllis den Brok** (oprichter van Phliss, adviseur eten & drinken in de zorg)
Eten is zoveel meer dan alleen maar zorgen dat je niet doodgaat...!
- 17.15 **Afsluiting congres en aansluitend Borrel**

Abstracts

Lezing 1: 10.30 – 11.15 uur

Voedselvaardigheden zijn belangrijke voorwaarden voor gezondheidsvaardigheden

Michiel Korthals

Het huidige voeding en landbouw regime produceert grote problemen, zoals klimaatopwarming, milieuvernietiging, dierenleed en armoede. Een belangrijk probleem is dat de kloof tussen productie en consumptie vervreemding bij consumenten en boeren te weeg brengt. De betekenis van voeding voor gezondheid, sociale contacten, persoonlijke identiteit, een goed leven, wordt niet gezien. De dominante opvatting stelt dat je bezig houden met voeding kan worden vervangen door gemaksvoeding. Hiermee correspondeert de landbouw opvatting dat productie en kwantiteit centraal moeten staan. Echter, directe omgang met voeding en landbouw, dat wil zeggen cognitieve, normatieve en expressieve voedselvaardigheden, zijn net zo belangrijk als gezondheids- en taalvaardigheden. Ze dienen ondersteund te worden door maatschappelijke praktijken, zoals voedseldemocratie, voedselwethouders en boeren-vaardigheden. Overbrugging van de kloof tussen consumenten en producenten betekent ook nadruk op lokale landbouw en een vruchtbare samenhang tussen stad en landelijk gebied.

Michiel Korthals was hoogleraar toegepaste filosofie, Wageningen universiteit en is nu hoogleraar ecogastronomie aan de Italiaanse slow food University of Gastronomic Sciences. Zijn nieuwste boek is een omvattende analyse van het huidige landbouw en voedingsstelsel en een pleidooi voor een andere benadering.

Lezing 2: 13.45 – 14.30 uur

Blankaart en Bontekoe: smaak, geneeskunde en gezondheid rond 1700

Marieke Hendriksen

De culinaire en culturele smaak van de bovenklasse in de Nederlanden veranderden dramatisch in de loop van de zeventiende eeuw. Wat waren de dominante denkbeelden over smaak, geneeskunde en gezondheid rond 1700, en wat was de rol van de geneeskunde? Het werk van de medici Stephen Blankaart (1650-1704) en Cornelis Bontekoe (1640-1685) biedt ons een uniek inzicht in wat er in deze tijd gegeten en gedronken werd, en waarom. Bovendien laat hun werk zien dat sommige superfoods een stuk ouder zijn dan we denken...

Dr. Marieke Hendriksen (1982) is wetenschapshistoricus aan de Universiteit Utrecht. Zij ontving beurzen en prijzen van onder andere de Wellcome Trust, NWO, de Society for the History of Alchemy and Chemistry, en de History of Science Society. Zij werkte aan het Max Planck Instituut voor Wetenschapsgeschiedenis in Berlijn, de Rijksuniversiteit Groningen, het National Maritime Museum (Londen), het Science History Institute in Philadelphia, en aan de Universiteit Leiden.

Lezing 3: 14.30 – 15.15 uur

Eten en zingeving. Over het geslaagde en het minder geslaagde leven

Eric van de Laar

Eten is voor veel mensen een directe ervaring van zin en betekenis. Op het eerste gezicht gaat het dan over zaken als zintuiglijk genot, samen zijn of gezondheid. Als je echter met de ogen van de Franse socioloog Pierre Bourdieu naar eetgedrag kijkt, dan blijkt dat het ook je sociale status onthult en het verschil markeert tussen ‘winners’ en ‘losers’. Is dit kwalificerende onderscheid ook van invloed op preventie of andere vormen van medische bekommernis met het eetgedrag van mensen?

Dr. Eric van de Laar is medisch ethicus in het Catharina Ziekenhuis Eindhoven. Hij is vice voorzitter en ethicus van de gezamenlijke medisch ethische toetsingscommissie van vijf topklinische ziekenhuizen, waaronder St. Antonius Ziekenhuis en Catharina Ziekenhuis (MEC-U: Medical research Ethics Committees United). En hij is ethiek adviseur van de KNMG Zuidoost Brabant.

Lezing 4: 15.45 – 16.30 uur

Het fundament van de voedselhype

Bart Penders

Iedereen laat de meeste voedselhypes aan zich voorbij gaan, maar niemand is helemaal immuun voor hun verleiding. Waarop baseren deelnemers aan één of meerdere voedsel- of dieethypes hun deelname? Voor wetenschappelijke beweringen verwachten we bewijs, en wetenschappelijk of niet, de meeste voedselhypes gaan vergezeld van zowel beweringen als bewijs. In deze lezing ga ik in op de verschillende typen bewijs die algemene voedingsrichtlijnen en voedingshypes vergezellen, en de verschillende manieren waarop dat bewijs wordt gewogen. Tot slot bespreek ik de manieren waarop bewijs en expertise zowel bewust als onbewust geloofwaardig en ongeloofwaardig worden gemaakt.

Bart Penders is wetenschaps- en techniekonderzoeker aan de Universiteit Maastricht. Hij bestudeert onder andere ontwikkelingen rondom voeding en eten. Zijn interesse gaat voornamelijk uit naar de manieren waarop (wetenschappelijke) beweringen geloofwaardigheid gemaakt worden en wie bij dat proces betrokken is. Zijn onderzoek spitst zich toe op rollen van wetenschappelijke integriteit en samenwerking en de betekenis van bewijs en data.

Lezing 5: 16.30 – 17.15 uur

Eten is zoveel meer dan alleen maar zorgen dat je niet doodgaat...!

Phyllis den Brok

In deze lezing over eten & drinken gaat het niet over voedingsstoffen, maar legt Phyllis den Brok uit hoe anders omgaan met de activiteit eten & drinken, bijdraagt aan langere zelfredzaamheid, betere kwaliteit van leven en lagere zorgkosten. Met onderzoeken, praktijkvoorbeelden en als praktische toepassing van Positieve Gezondheid, laat zij zien hoe eten & drinken een waardevollere plek kan krijgen in de ondersteuning van (potentieel) kwetsbare mensen, zoals ouderen, mensen met een verstandelijke beperking, kwetsbare gezinnen en jongeren. Uitgangspunt is dat eten & drinken veel meer is dan zorgen dat je in leven blijft. Het is bewegen, contacten hebben, regie houden, rekenen, plannen, dagritme, gezondheid, genieten, buiten komen, tillen, snijden en schoonmaken. Een dagelijks oefenterrein voor veel fysieke, mentale en sociale vaardigheden. Door op dagelijkse basis zélf actief te blijven met eten & drinken, worden algemene vaardigheden behouden, waardoor deze ook op andere momenten ingezet kunnen worden, bijvoorbeeld bij een hobby of bezoek aan een vriendin.

Phyllis den Brok is maatschappelijk ondernemer met ruim 10 jaar ervaring als manager op het gebied van eten & drinken in ouderenzorg en gehandicaptenzorg. In 2008 startte zij haar eigen bedrijf Phliss waarin ze adviseert, concepten ontwikkelt en implementaties verzorgt op het gebied van eten & drinken voor bedrijven, organisaties en overheid.

Workshops - 1 van 4 interactieve workshops: 11.45 – 12.45 uur

Workshop 1

Aandacht proef je!

Ingrid Neijns

Op een meditatieve manier staan we stil bij de betekenis en smaak van eten. Als belangrijk ingrediënt voegen we aandacht toe. Wat doet dat met ons welzijn en welbevinden? Maakt het verschil of je alleen of in gezelschap eet?

We hebben daar wellicht allerlei ideeën over maar in deze workshop gaan we die ideeën testen.

Als je deelneemt breng dan ook wat te eten mee!

Ingrid Neijns is werkzaam als geestelijk verzorger in het Catharina ziekenhuis in Eindhoven. Daar geeft zij trainingen aan patiënten en werknemers waarbij meditatie (mindfulness en compassie) een belangrijk onderdeel is. Daarnaast heeft zij een clownsopleiding afgerond. Daar leerde Ingrid dat spelend jezelf en anderen ontdekken kan openen, ontroeren en verbinden.

Workshop 2

Longevist Lifestyles

Sara Kaiser

Over the years, with scientific advancements, our life spans have increased continuously. Some enthusiasts believe that soon we will be able to eliminate ageing processes completely. During this interactive workshop different lifestyles will be explored and discussed. Designer Sara Kaiser will show her vision on a future lifestyle in which the main goal is to live as long as possible.

Additionally, we will be doing storytelling and role play exercises to trigger empathic and creative conversations. Do you want to live forever? And how would it change the way you live and essentially what you eat?

Sara Kaiser is a designer who visualises information and creates situations in which topics can be explored from various angles. Intrigued by biological processes and the transformability of bodies, her mediums vary between installation, performance, image and film. After having studied at HfbK Hamburg she finished her studies at the Design Academy Eindhoven and is currently working as a freelance designer in the Netherlands.

Workshop 3

Eigen schuld, dikke bult?

Gerbrand van Hout

Welke onderliggende mechanismen spelen een rol bij morbide obesitas (eigen schuld dikke bult?) en de resultaten van bariatrische chirurgie (Beter in je vel?) Bemoeienis vanuit de psychologie met de bariatrische chirurgie: hoe ziet die er uit en wat is de evidence daarvoor, kan het effectiever en efficiënter? Concreter: wat is de waarde van een psychologisch voortraject en zou de nadruk wellicht beter op het natraject kunnen liggen? Relevante literatuur: Maak je niet dik; Langzaam-aan dieet; Kinderen met overgewicht; Bariatric Psychology; U verdient een lintje.

Gerbrand van Hout is sinds 1992 werkzaam in Catharina ziekenhuis Eindhoven en vanaf het begin betrokken bij bariatrische chirurgie (naast andere werkzaamheden), nu al enkele jaren full-time werkzaam op het Obesitascentrum. In 2008 gepromoveerd op het onderwerp bariatrische psychologie.

Workshop 4

Voeding, vasten en gezondheid in de Islam

Saida Aoulad Baktit

In deze workshop wordt ingegaan op de betekenis van vasten gedurende de Ramadan, in relatie tot gezondheid en ziekte. En er wordt uiteengezet hoe de verantwoordelijkheid voor gezondheid en lichaam door middel van goede voeding, invulling krijgt vanuit de overtuiging dat het leven voor moslims een geschenk van Allah is.

Saida Aoulad Baktit is islamitisch geestelijk verzorger en intercultureel consulente in het Radboudumc. Zij is een van de makers van de film 'Ik heb een dokter in Marokko', waarin een indringend beeld wordt geboden van de gewoonten, geloofsovertuigingen en verwachtingen van migranten rondom ziekte, sterven en dood.