

Referentin



Katrin Kersting Ökotrophologin

2018 Bachelor of Science in Ökotrophologie
2019–2021 Angestellte Ökotrophologin in einer Praxis für Implantologie und Oralchirurgie
Seit 2021 Freiberufliche Referentin mit dem Schwerpunkt „Mikronährstoffe in der Implantologie und Parodontologie“

Jetzt online anmelden unter:

25 %
Jubiläumrabatt
auf den Kurspreis bei
Online-Anmeldung*

www.camlog.de/va16510

* Gültig für Veranstaltungen im Jahr 2024

Oder per E-Mail: silvia.nussbaum@camlog.com

Auf der Basis der Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CAMLOG Vertriebs GmbH, Wimsheim, melde ich mich / melden wir uns zu folgendem Fortbildungskurs an:

03. Juli 2024, Stahnsdorf
VDAVNT240016510

Bitte tragen Sie hier Ihre Camlog Kundennummer ein:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Teilnehmer (Vorname / Name)

Weiterer Teilnehmer (Vorname / Name)

E-Mail

Ich möchte über den E-Mail-Newsletter der Camlog Gruppe kontaktiert und regelmäßig über Veranstaltungen, Produkte, Dienstleistungen und Kundenzufriedenheitsbefragungen informiert werden. Diese Einwilligung kann ich jederzeit kostenfrei per Link im Newsletter oder per E-Mail an marketing.de@camlog.com für die Zukunft widerrufen. Ihre Daten werden gemäß der Datenschutzverordnung verarbeitet. Weitere Informationen finden Sie unter www.camlog.de/datenschutz.

Datum / Unterschrift

--

Absender / Stempel

25
years of making
connections



Antientzündliche Ernährung in der Zahnmedizin

Vortrag und Kochkurs
03. Juli 2024, Stahnsdorf

3
Punkte

Die AGB finden Sie unter www.camlog.de/agb - Änderungen vorbehalten - E-1227-FLV-DE-DE-00-032024

Referentin
Katrin Kersting



a perfect fit

camlog



Sehr geehrte Damen und Herren,

„Gesund beginnt im Mund“ – dass es eine enge Wechselbeziehung gibt zwischen oraler Gesundheit und Allgemeingesundheit, ist wissenschaftlich bestätigt. Doch was haben Erkrankungen der Mundhöhle mit der Ernährung zu tun?

Antworten auf diese Frage und einen Überblick, welchen positiven Einfluss eine antientzündliche Ernährung auf die zahnmedizinische Behandlung haben kann, gibt Ihnen die Referentin Katrin Kersting. Sie ist Ökotrophologin und hat sich spezialisiert auf die Beratung und Schulung von Zahnarztpraxen mit den Behandlungsschwerpunkten Implantologie und Parodontologie. Im Fokus ihrer Arbeit stehen Mikronährstoffe und deren Einfluss auf die Wundheilung und Entzündungssituation in der Mundhöhle.

Erfahren Sie in diesem spannenden Vortrag alles, was Sie über die antientzündliche Ernährung wissen müssen und lernen Sie, welche ernährungsspezifischen Empfehlungen Sie Ihren Patienten auf den Weg zu einem erfolgreichen Behandlungsergebnis mitgeben können.

Wie Sie gesund kochen, damit die wichtigen Nährstoffe nicht verloren gehen, erfahren Sie im anschließenden Kochkurs.

Freuen Sie sich mit uns auf einen informativen und kulinarischen Nachmittag.

Ihr Camlog Team



Programm

15.00 Uhr
Begrüßung und Einführung

Vortrag
Antientzündliche Ernährung in der Zahnmedizin
Katrin Kersting

- Was bringt es in der Zahnmedizin auf Lebensmittel zu achten?
- Was ist eine antientzündliche Ernährung?
- Was bringt diese für Vorteile für die Zahnmedizin?
- Was sind pro- und antientzündliche Lebensmittel und wie komme ich in die patientenfreundliche Umsetzung?

17.15 Uhr
Gemeinsamer Kochkurs und Abendessen

Ende ca. 21.00 Uhr



Informationen

Veranstaltungsort

Kochschule Ben Perry
Dorfplatz 6
14532 Stahnsdorf

Termin

Mittwoch, 03. Juli 2024, 15.00–21.00 Uhr

Teilnehmer

Max. 25, mind. 10 Personen

Bitte melden Sie sich frühzeitig an.

Kurspreis

€ 149,- (zzgl. MwSt.) pro Person (inkl. Verpflegung)
Die Rechnung über den Kurspreis erhalten
Sie ca. 3 Wochen vor der Veranstaltung.

Bei Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an

CAMLOG Vertriebs GmbH
Silvia Nußbaum
Tel. 07044 9445-605
silvia.nussbaum@camlog.com
Maybachstraße 5
71299 Wimsheim