Ernährungsberater (m/w/d) - Berufsbegleitend

Kurs-Nr. GHEB-241

Beschreibung

Sie leben ernährungsbewusst und wissen, dass mit gezielter Ernährung, manchmal nur durch kleine Änderungen, große Erfolge erzielt werden können. So können der Austausch von Ölen, Salz oder Mineralwasser schon große, positive Wirkung auf den Körper und das Wohlbefinden haben. Austausch, statt Verzicht. Erreichbare, in den Alltag zu integrierende Ziele sind gefragt.

Wenn Sie sich und Ihrer Familie, auch anderen Menschen helfen möchten, wenn Sie Ihr Wissen zum Beruf machen möchten, es anstreben, eine EIGENE PRAXIS zu eröffnen oder als Ernährungsberater arbeiten möchten, dann sind Sie in diesem Lehrgang richtig.

Es wird in dieser Ausbildung nicht nur über Magen, Darm und Ernährung gesprochen. Es werden auch die Wirkungen auf andere Organe und Systeme und in Bezug zu verschiedenen Erkrankungen erläutert. Dazu gibt es praktische Fallbeispiele und Praxistipps. Sie erhalten Skripte und Fachliteratur. Diese Ausbildung unterscheidet sich durch ihren großen Praxisbezug, umsetzbare Praxistipps und durch themenübergreifende Lerninhalte.

Zielgruppe

Interessierte und als Fortbildung für Therapeuten

Inhalt

Spezielle Lebensmittelkunde

- Eiweiße, Kohlenhydrate Fette
- Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelement, Sekundäre Pflanzenstoffe, Bitterstoffe
- Ballaststoffe, Wasser, Salz, Zusatzstoffe
- Antioxidantien in der Ernährung

Grundlagen Verdauungstrakt

- Bau und Funktionen der Verdauungsorgane
- Ökosystem Darm, Fehlbesiedlung und Folgen auf den Verdauungstrakt und den gesamten Körper
- Zusammenhänge des Verdauungstrakts mit anderen Organen wie Immunsystem, Muskel und
- Bewegungsapparat, Haut, Allergien u.a.

Darmsanierung

- Vorgehen und verschiedene Möglichkeiten

Erkrankungen des Verdauungstraktes

- CED Chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Reizmagen/Reizdarm, Nahrungsmittelallergien, Nahrungsmittelunverträglichkeit, Nahrungsmittelintoleranz
- Fettleber, Erkrankungen der Galle

Der Säure- Base-Haushalt

- Grundlagen
- Basische Ernährung

Ernährungsformen und Diäten

Standort und Termin

FR 27 SEP 2024

27. Sep 2024 bis 01. Mär 2025
Villingen-Schwenningen
Berufsbegleitend

Termindetails

Fr, 17:00 - 21:15 Uhr

Sa, 08:30 - 16:00 Uhr

27.09.2024 - 28.09.2024
11.10.2024 - 12.10.2024
25.10.2024 - 26.10.2024
15.11.2024 - 16.11.2024
06.12.2024 - 07.12.2024
10.01.2025 - 11.01.2025
24.01.2025 - 25.01.2025
07.02.2025 - 08.02.2025
28.02.2025 - 01.03.2025

Investition

€ 2.090,-
inkl. Unterlagen und Zertifikat

Ansprechpartner

Aileen Höfner / Akademie

07721 922 311

hoefner@vs.ihk.de

Veranstaltungsort

IHK Akademie

Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen

Dozenten

- Catrin Wehlend

Ernährungsberater (m/w/d) - Berufsbegleitend

- Klassische und neuere Ernährungsformen

Ernährungspläne

- Ernährungspläne und Ernährungsumstellung
- Reizstoffe
- Immunstärkende Ernährung
- Stoffwechselfördernde Ernährung
- Ernährung bei Erkrankungen des Verdauungstraktes

Ernährung bei verschiedenen Altersgruppen und Situationen

- Ernährung bei Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen, Senioren
- Ernährung bei Sportlern
- Ernährung während der Schwangerschaft und Stillzeit

Ernährungsrichtlinien bei verschiedenen Erkrankungen

- Rheumatische Erkrankungen, Osteoporose
- Hauterkrankungen,
- Kopfschmerz, Migräne
- Allergien
- Infektanfälligkeit
- Gewichtsreduktion

Das Berater-Klienten-Gespräch

- Die Beraterpraxis
- Rechtliche Grundlagen und Marketing

Prüfung

- Hausarbeit
- Schriftlicher Teil
- Mündlicher Teil

Abschluss

- IHK-Zertifikat

Hinweis

Ratenzahlung möglich

Veranstaltung online ansehen

https://www.ihkakademie-sbh.de/weiterbildung/details/ernaehrungsberater-m-w-d-berufsbegleitend_116605

Förderungen

- ESF Förderung

Das könnte Sie interessieren

- Impulsvortrag zum Immunsystem - Virtueller Unterricht
- Gesund und genussvoll durch den (Arbeits)Alltag - Virtueller Unterricht

07721 922-200
akademie@vs.ihk.de
IHK Akademie
Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen