

## 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, Spurenelemente, 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

## Termin details

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



- 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.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/ernaehrungsberater-m-w-d-berufsbegleitend\\_116605](https://www.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/ernaehrungsberater-m-w-d-berufsbegleitend_116605)

## Veranstaltungsort

### IHK Akademie

Albert-Schweitzer-Str. 7  
78052 Villingen-Schwenningen

## Dozenten

- Catrin Wehlend

## Förderungen

- ESF Förderung

## Das könnte Sie interessieren

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

