

Seminare 2017

Praxis für Ernährungsberatung und -therapie

Silke Moosmann-Hohl

staatl. anerkannte Diätassistentin
Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)



Seminarort aller Seminare: Baienfurt

Teilnehmeranzahl ist begrenzt!

Zielgruppe: Diätassistenten, Ernährungswissenschaftler,
Oecotrophologen

Kontakt:

Praxis für Ernährungsberatung und -therapie

Silke Moosmann-Hohl

Ravensburger Str. 4, 88255 Baienfurt,

Tel.: 07 51/ 7 68 00 38, mail: seminar@ernaehrung-moosmann.de,

www.ernaehrung-moosmann.de

Säure - Basen - Haushalt und Ernährung



Referentin: Prof. Dr. Roswitha Siener

- Ernährungswissenschaftlerin
- Klinik und Poliklinik für Urologie, Universität Bonn

Seminarinhalte:

Eine „Übersäuerung“ des Organismus wird als Ursache einer Vielzahl von Erkrankungen, wie Migräne, Allergien, Rheuma bis hin zu Herzinfarkt und Krebs, angesehen. In der Laienpresse werden die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Säure-Basen-Haushalt häufig soweit vereinfacht dargestellt, dass viele Verbraucher und Patienten verunsichert sind. Ausgehend von fundierten Grundlagen des Säure-Basen-Haushalts über den Einfluss der Ernährung bis hin zu verschiedenen Nahrungsergänzungsmitteln soll daher ein aktueller und umfassender Überblick über das Thema vermittelt werden.

- Physiologische Grundlagen
- Ernährung und Säure-Basen-Haushalt
- Lebensmittel und Kostformen
- Lebensstil
- Calcium-Stoffwechsel und Osteoporose
- Harnsteinleiden, Gicht und weitere Erkrankungen
- Nahrungsergänzungsmittel
- Praktische Übungen mit Fallbeispielen
- Ernährungsempfehlungen

Das Seminar richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die nach Sicherheit in der Beantwortung von Fragen rund um den Säure-Basen-Haushalt streben.

Termin: 10. März 2017 10 - 18 Uhr
11. März 2017 9 - 15 Uhr

Das Seminar beinhaltet 16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten und wird mit 4 Punkten im Modul F für die QUETHEB - Registrierung anerkannt. Eine Anrechnung der Punkte durch andere Verbände ist möglich. Bitte fragen Sie hierzu bei Ihrem Verband nach.

Teilnahmegebühr: 280 € (inkl. Handout, Teilnahmebescheinigung und Verpflegung)

Info und Anmeldung: seminar@ernaehrung-moosmann.de, Fax: 07 51/ 4 94 02



Fettstoffwechselstörungen - Wissenswertes für die Ernährungstherapie



Referentin: Sandra Strehle

- staatl. geprüfte Diätassistentin
- Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)
- Lehrbeauftragte DEHOGA Akademie
- Trainerin Konzept "Gut geschult für Allergiker"



Seminarinhalte:

Fettstoffwechselstörungen sind für viele Menschen ein großer Risikofaktor für Schlaganfall, Herzinfarkt und Arteriosklerose. Deshalb kommt der frühen Erkennung und richtigen diätetischen Betreuung dieser Fettstoffwechselstörung eine große Bedeutung zu.

Welche Möglichkeiten haben wir in der Ernährungstherapie?

Welche Änderungen sind machbar?

Wie schaffen wir es das Risiko der Patienten langfristig zu beeinflussen?

...spannende Fragen, welche wir an diesem Tag zusammen beantworten.

- Physiologische Grundlagen
- Klassifikation von Dyslipoproteinämien
- Diätetische Besonderheiten
- ganz praktisch BERECHNEN von Tagesplänen
- Hilfsmittel und Tricks im Beratungsalltag



Termin: 12. Mai 2017: 9.30-17.30 Uhr

Das Seminar beinhaltet 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten und wird mit 2 Punkten im Modul F für die QUETHEB - Registrierung anerkannt. Eine Anrechnung der Punkte durch andere Verbände ist möglich. Bitte fragen Sie hierzu bei Ihrem Verband nach.

Teilnahmegebühr: 140 €(inkl. Handout, Teilnahmebescheinigung und Verpflegung)

Exkursion in die Allergologie - Wissenswertes für die Ernährungstherapie

Referentin: Sandra Strehle

- staatl. geprüfte Diätassistentin
- Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)
- Lehrbeauftragte DEHOGA Akademie
- Trainerin Konzept "Gut geschult für Allergiker"



Seminarinhalte:

"Ich habe eine Allergie!" und dann ist die Liste mit der die Patienten zu uns in die Praxis eine DIN 4 Seite lang...

Erkennen was ist zutreffend. Wo brauche ich, um mir ein Urteil bilden zu können, noch weitere Untersuchungsergebnisse und welche Schwierigkeiten bergen diese im Beratungsalltag.

Für alle, die sich bisher noch nicht intensiv mit dem Thema Allergologie auseinandergesetzt haben.

- Basiswissen Lebensmittelallergie
- Kreuzreaktionen
- Fallbeispiele und Fragen
- Mengenabhängige Lebensmittelunverträglichkeiten
- Fallbeispiele und Fragen

Termin: 01.Dezember 2017: 9.30-17.30 Uhr

Das Seminar beinhaltet 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten und wird mit 2 Punkten im Modul F für die QUETHEB - Registrierung anerkannt. Eine Anrechnung der Punkte durch andere Verbände ist möglich. Bitte fragen Sie hierzu bei Ihrem Verband nach.

Teilnahmegebühr: 140 € (inkl. Handout, Teilnahmebescheinigung und Verpflegung)



Silke Moosmann-Hohl
Ravensburger Str. 4
88255 Baienfurt

Silke Moosmann-Hohl
staatl. anerkannte Diätassistentin

Ravensburger Str. 4
88255 Baienfurt

Tel.: 07 51/ 7 68 00 38

Fax: 07 51/ 4 94 02

seminar@ernaehrung-moosmann.de

www.ernaehrung-moosmann.de

Seminaranmeldung 2017

Hiermit melde ich mich verbindlich an:

-
- Seminar Säure - Basen- Haushalt** (280 €)
(Anmeldung bis 01.02.17. möglich, spätere Anmeldung auf Anfrage)
- Fettstoffwechselstörung** (140 €)
(Anmeldung bis 31. 03. 17 möglich, spätere Anmeldung auf Anfrage)
- Exkursion Allergologie** (140 €)
(Anmeldung bis 15. 10.17 möglich, spätere Anmeldung auf Anfrage)
-

Institution und Berufsbezeichnung: _____

Name, Vorname, Adresse: _____

Tel. und E-Mail: _____

Datum und Unterschrift: _____

- Bitte ankreuzen, wenn Sie keine Weitergabe Ihrer Daten an die anderen Seminar Teilnehmer wünschen.**

**Sie erhalten nach der Anmeldung eine Anmeldebestätigung,
mit den Bankdaten zur Zahlung der Teilnahmegebühr.**

Anmeldebestätigung/Zahlungsbestätigung erhalten Sie per Email.

Rücktritt:

Bei Krankheit oder zu geringer Anmeldung erlaube ich mir das Seminar abzusagen. Die bereits bezahlte Gebühr wird dann automatisch rückerstattet. Ein Anspruch auf die Durchführung der Veranstaltung besteht nicht. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Für Personen- und Sachschäden wird keine Haftung übernommen.

Stornogebühren:

bis 6 Wochen vor Beginn: keine

bis 4 Wochen vor Beginn 50 %

bei späterer Stornierung: voller Preis