

Ganzheitliche/r Ernährungs- und Gesundheitsberater/in Fachfortbildung

NATURHEILKUNDE

Liegt Ihnen das Thema Gesundheit und ganzheitliche Ernährung am Herzen? Möchten Sie für Ihre beratende Tätigkeit, für Ihre Arbeit in der HP-Praxis, im medizinischen Bereich wissen, was auf diesem Gebiet "state of art" ist?

Dann ist die Teilnahme an der "Fachfortbildung zur/zum ganzheitlichen Ernährungs- und Gesundheitsberater/in" der adäquate Weg. - Es erwartet Sie ein ausgewogenes Curriculum, das wichtige Schwerpunkte der heutigen Ernährung(-smisere) berücksichtigt. Es werden Theorie und Praxis in sinnvollem Wechsel vermittelt. Die gewonnenen Erkenntnisse lassen sich unmittelbar, sicher und wirkungsvoll einsetzen, um z.B. allergiegeplagten Patienten zu helfen.

Im dritten Seminarteil liegt der Schwerpunkt auf dem gemeinsamen Zubereiten und Verkosten von schmackhaften Mahlzeiten. Dieses "Learning by doing" versetzt Sie in die Lage, Ihren Patienten und Kunden kompetent und überzeugend praktische Wege zu einer anderen und besseren Ernährung und damit Gesundheit zu verhelfen. - Bitte beachten Sie, dass die Kenntnis der angegebenen Lektüre vorausgesetzt wird, um einen raschen Lernfortschritt zu gewährleisten.

Auszüge aus dem Inhalt: Erster Teil (23 Unterrichtsstunden): Anatomie der Verdauungsorgane; Grundlagen der vitalstoffreichen Vollwertkost; Ernährungsbedingte Krankheiten; Vitalstoffe; Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate; Getreide; Stoffwechsel, Verdauung; Zucker; Naturheilverfahren

Zweiter Teil (23 Unterrichtsstunden): Aufbau und Funktion des Nervensystems - Pathologie des Verdauungstrakts; Pathologie des Bewegungsapparates - Stoffwechselerkrankungen; Verschiedene Kost u. Diätformen - Tierisches Eiweiß - Ernährung bei Rheuma, Gicht und Arteriosklerose, Allergien, etc. - Ernährung von Schwangeren, Säuglingen und Kindern, im Leistungssport - Essstörungen - Ernährungstherapie - Ausleitung und Entgiftung

Dritter Teil (23 Unterrichtsstunden; Praktischer Teil); Getreide in der Küche; Umgang mit Mühlen und Getreide; Tierisches Eiweiß- Verzicht oder Genuss; "Hardware"; Herstellung eines vollwertigen Frühstücks; Butter auf dem Brot- allerlei Alternativen zu Wurst und Käse; Frischkost- Brot backen; Süßes; Warme Mahlzeiten; Essen und Psyche

Alle Materialkosten sind im Seminarpreis enthalten.

Dozent/in HP Ulrike Hinterberger: Jg.1979, Grundstudium der Medizin, danach erfolgreich im pharmazeutischen Vertrieb. Nach der Ausbildung zur Heilpraktikerin an der Paracelsus Schule in Gießen eröffnete sie ihre Praxis für ganzheitliche Medizin in Marburg. Sie ist ärztl. gepr. Gesundheits- und Ernährungsberaterin GGB. In diesem Zusammenhang ist sie Spezialistin in allen Fragen rund um Ernährung, Allergien, Nahrungsmittelintoleranzen und Hauterkrankungen. Die Praxis hat ihren Schwerpunkt im Bereich Naturheilkunde und Homöopathie, ganzheitliche Ernährungstherapie, sanfte Chiropraktik und strukturelle Osteopathie. Frau Hinterberger ist als Fortbildungsreferentin für Systemische Enzymtherapie tätig und führt Trainings in Apotheken für ganzheitliche Schmerztherapie durch.

Termine:

Mo. 28.09.2015

Di. 29.09.2015

jew. 10:00-17:00 Uhr

Mi. 30.09.2015

Mi. 11.11.2015

jew. 10:00-16:00 Uhr

Do. 12.11.2015

10:00-17:00 Uhr

weitere Termine unter

www.paracelsus.de

Preis:

890,- Euro *

Seminarort:

Paracelsus Schule

Bahnhofstr. 52

35390 Giessen

Tel. 0641 - 7 69 19

Seminarnummer:

SSH63280915

Anmeldemöglichkeiten:

- bei jeder Paracelsus Schule
- per Fax: 0261 - 9 52 52 33
- Web: www.paracelsus.de

