

ERNÄHRUNGSTHERAPEUT/IN MIT DIPLOMABSCHLUSS

Immer mehr Menschen leiden unter Fehlernährung und produzieren gemäss den Gesundheitsberichten immer mehr ernährungsbedingte Krankheiten. Unsere Bevölkerung isst zu süss, zu salzig, zu fettig und zu viel! Um dieses Bevölkerungsproblem zu lösen, brauchen wir professionell ausgebildete Ernährungsberater/innen, resp. Ernährungstherapeuten/innen.

Die Ausbildung entspricht den Richtlinien des EMR, welche bei einer Registratur zur Krankenkassenzulässigkeit führen kann. Als zukünftige Ernährungsfachperson können Sie in diversen Gesundheitsinstitutionen arbeiten, oder sich direkt auch selbstständig machen und eine eigene Ernährungspraxis führen. Unser Diplomelehrgang kann während 2 Tagen pro Woche berufsbegleitend besucht werden.



Ausbildungsdauer:	2 Jahre berufsbegleitend (2 Tage pro Woche)
Diplomarbeit:	JA
Abschluss:	dipl. Ernährungsberater/in SPA dipl. Ernährungstherapeut/in SPA
Arbeitsort :	Selbstständigkeit, verschiedene Gesundheitsinstitutionen

Qualifikationen und Handlungskompetenzen

- Sie verfügen über ein vertieftes, medizinisches Fachwissen.
- Sie verfügen über ein vertieftes Fachwissen in Ernährungsberatung mit gesunden und kranken Personen.
- Sie kennen die wichtigsten diätetischen Massnahmen bei Stoffwechselerkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, Hautkrankheiten, Nierenkrankheiten, Magen-Darmkrankheiten, sowie Mangelerscheinungen.
- Sie können Menschen in der Nahrungsmittelergänzung bzw. Vitalstofftherapie beraten.
- Sie können Körperfettmessungen durchführen.
- Sie können Vorträge über Ernährungsthemen professionell abhalten.
- Sie können selbstständig mit Erfolg Patientengespräche bzw. Ernährungsberatungsgespräche mit gesunden und kranken Personen, durchführen.
- Sie können eine eigene Ernährungsberatungspraxis gründen und führen.



ERNÄHRUNGSTHERAPEUT/IN MIT DIPLOMABSCHLUSS

Ausbildungsmodule (nach den Richtlinien der EMR)	Ausbildungsstunden
<ul style="list-style-type: none"> • Medizinisches Fachwissen Anatomie/Physiologie, Pathologie/Krankheitslehre, Pharmakologie, Hygiene, Erste Hilfe /Notfallmassnahmen, Medizinische Anamnese, Psychologie/Gesprächsführung 	600 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 1 Ernährungslehre, Vitamine, Mineralien 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 2 Diätformen, Vollwertkost, Vegetarismus, Heysche Trennkost, Gewichtsreduktion 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 3 Ernährungsanamnese, Planung, Steuerung 	7 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 4 Reformkost, Gesundheitskost praktisch 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 5 Ernährungsberatungsvertiefung 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Sporternährung Functional Food, Sportgetränke 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 6 Ernährungsberatung bei Magen-Darmkrankheiten 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 7 Ernährungsberatung bei Herz-Kreislaufkrankheiten 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 8 Ernährungsberatung bei Nieren- und Hautkrankheiten 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 9 Ernährungsberatung bei Stoffwechselkrankheiten 	14 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung 10 Ernährungsberatung bei Mangelerscheinungen, Vitalstofftherapie 	21 Std.
<ul style="list-style-type: none"> • Prävention/Gesundheitsförderung, Präsentations-technik, Geschäftskunde, Verkauf, Selbstständigkeit 	46 Std.
Unterrichtszeit:	800 Std.
Selbstlernzeit / Diplomarbeit:	1000 Std.
Ausbildungszeit total:	1800 Std.
Ausbildungskosten (800 Std.)	Fr. 19'200.--
Zahlungsmöglichkeiten: 1 x 19'200.-- / 4 x 4'944.-- / 8 x 2'520.-- / 24 x 856.--	