



# Fernlehrgang Ausbildung Ernährungsberater/in

Zeitraum	Stundenzahl	Umfang	Teilnahmegebühr
12 Monate  wahlweise auch über 24 Monate	500 Std. im Selbststudium  32 Std. in Präsenz	Fernkurs à 12 Skripten,  2 bzw. 3 Wochenenden Praxisseminar	<b>1.596,00 €</b> bezahlbar in 12 oder 24 Raten (à 133,00 € od. 66,50 €) 5 % Aufschlag bei Postversand

## Ihr Nutzen:

- ✓ staatlich zugelassener Fernlehrgang (Nr. 73319)
- ✓ flexible Gestaltung der Finanzierung
- ✓ flexible Gestaltung des Selbststudiums durch Wahl zwischen zwei Versandintervallen
- ✓ Einstieg jederzeit möglich

## Gründe für eine Ausbildung bei uns:

- ✓ intensive, individuelle Betreuung
- ✓ eingehende Studienberatung, jederzeit wiederholbar
- ✓ Unterstützung und Tipps beim Selbststudium
- ✓ Dozenten und Autoren mit langjähriger Praxiserfahrung
- ✓ praxisnahe Studienkonzeption
- ✓ zahlreiche interessante Zusatzseminare
- ✓ Praxisseminare können von der Buchung ausgeschlossen werden, wenn eine gleichwertige Praxisausbildung bereits bei anderen Anbietern erfolgte
- ✓ Sie haben eine **Widerrufsfrist von 28 Tagen**

## Abschluss:

Zertifikat der Fernakademie  
der Deutschen Heilpraktikerschule®

## Kontakt/Ansprechpartner:

Fachbereichsleitung: Sabrina Funke  
Sekretariat: Jenny Kalis, Katrin Loose  
Tel.: 0341 69 95 594  
E-Mail: [fernakademie@deutsche-heilpraktikerschule.de](mailto:fernakademie@deutsche-heilpraktikerschule.de)

## Anmeldung:

Online-Anmeldung oder per Post mit Anmeldeformular  
[www.deutsche-heilpraktikerschule.de/fernakademie](http://www.deutsche-heilpraktikerschule.de/fernakademie)

## Vertragsbedingungen/Anforderungen an die Teilnehmer:

Die vollständigen Vertragsbedingungen und Anforderungen an die Teilnehmer finden Sie im Anmeldeformular sowie unter den Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Website.

## Weiterbildungsinhalte

- Grundlagen  
u.a. Berufsbild, Ernährung im Wandel der Zeit, soziologische, psychologische und physiologische Aspekte des Essens
- Mikro- und Makronährstoffe  
u.a. Vitamine, Mineralstoffe, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien
- Lebensmittelkunde  
u.a. Getreide, Gemüse, Obst, Milch, Fleisch, Öle, Getränke, funktionelle Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Novel Food, Lebensmittelhygiene
- Anatomie und Physiologie  
u.a. Stofftransport, Verdauungstrakt, Organe, Herz-Kreislauf-System, Blut und Lymphe, Niere
- Klarheit im Dschungel der Ernährungsformen  
+ **Praxisseminar**  
u.a. Vollwertige Ernährung nach DGE, LOGI-Methode, Präsentation verschiedener Ernährungsstile, Fallbeispiele, moderne Ernährungsformen und die Darstellung dieser in den Medien
- Ernährungs(mit)bedingte Erkrankungen  
u.a. Krankheitslehre, Metabolisches Syndrom, Krebserkrankungen, Nahrungsmittelintoleranzen, Essstörungen
- Kommunikation und Ernährungsberatung  
+ **2 Praxisseminare Einzel- und Gruppenberatung**  
u.a. 4-Ohren-Modell, Transtheoretisches Modell, Verbale/ Non-verbale Kommunikation, Beratungsansatz nach Carl Rogers, Techniken der Gruppenberatung, Medieneinsatz