

Seminar

Säure-Basen-Haushalt aus ernährungsmedizinischer Sicht:

Grundlagen, Studien, Azidose assoziierte Erkrankungen, Ernährungseinflüsse

Termine: lt. Ausschreibung: www.knochengesund.com

Dauer: Freitag: 10.00 bis 18.30 Uhr (9 UE)
Samstag: 9 - 16.00 Uhr (8 UE) inkl. Kochpraxis
Samstag: 9 - 13.30 Uhr (5 UE) ohne Kochpraxis

Ort: SaniPep Gesundheitszentrum
Charles-de-Gaulle-Straße 6, EG, 81737 München

Zielgruppe: Anerkannte Ernährungsfachkräfte (Diätassistent/innen, Dipl. Oecotropholog/innen, Dipl. Ernährungswissenschaftler/innen etc.)
gerne auch Ärzte/Ärztinnen, Ernährungsmediziner/innen, etc.

Teilnehmerzahl: mind. 12 / max. 16 Personen

Seminarbeschreibung:

Die „latente Übersäuerung“ ist in aller Munde. Aber besteht wirklich eine Gefahr für die Gesundheit? Oder ist das nur ein Mythos? Oder gar Geschäftemacherei?

Das zweitägige Fach-Seminar bietet Ernährungsfachkräften ein Rundum-Update zum Thema Säure-Basen-Haushalt mit folgenden Inhalten:

Grundlagen und Stoffwechsel: Kompensationsmechanismen und Puffersysteme • Messung der Übersäuerung • Alkalose und Azidose • Studienlage zu Azidose assoziierten Erkrankungen (z.B. Diabetes, Herz-Kreislauf, Osteoporose, Entzündung, Schmerzen, Gicht, Krebs, Demenzprävention) • Einflüsse auf Energiestoffwechsel und Muskelkraft

Ernährung: PRAL-Werte in Theorie und Praxis • Low-Carb-Ernährung • Ketose/ Ketoazidose • paläolithische Ernährung • Mineralwasser • Basen-Präparate und Nahrungsergänzung • Umsetzung in der Ernährungsberatung

Kochpraxis: gemeinsam gekochtes Menü mit Säure-Basen-Balance

Referent:

Prof. Dr. rer. nat. Jürgen Vormann studierte Ernährungswissenschaft an der Universität Hohenheim (Stuttgart) und promovierte im Fach „Pharmakologie und Toxikologie der Ernährung“. Die Habilitation und Venia Legendi erlangte er für das Fach Biochemie und wurde im Institut für Molekularbiologie und Biochemie am Universitätsklinikum Benjamin Franklin der Freien Universität Berlin zum Professor ernannt. Seine Hauptarbeitsgebiete sind Biochemie und Pathophysiologie von Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen sowie der Säure-Basen-Haushalt. Prof. Vormann leitet das Institut für Prävention und Ernährung (IPEV) in Ismaning bei München - <http://www.saeure-basen-forum.de>

Seminargebühr:

Mit Kochpraxis: € 390,- (inkl. MwSt., themenbezogene Pausensnacks, Mittags-Imbiss am Freitag, Lebensmittel für die Kochpraxis am Samstag)

Ohne Kochpraxis: € 330,- (wie oben, ohne Lebensmittel fürs Kochen)

Mitglieder der Fachverbände (VDD, VFED, FET, VDOE, DGE, QUETHEB, SVDE, Diätologen Österreich) zahlen € 340,- mit bzw. € 295,- ohne Kochpraxis

Fortbildungspunkte:

Das Seminar umfasst 17 Kurseinheiten á 45 Minuten mit Kochpraxis bzw. 14 Kurseinheiten á 45 Minuten ohne Kochpraxis.

Für das Seminar mit Kochpraxis vergibt QUETHEB 4 Punkte im Modul F für die QUETHEB-Registrierung, beim SVDE werden 12 Punkte (nach dem neuen Punktesystem ab 2020) für das Schweizer Fortbildungszertifikat erwartet. Abweichung für Seminar ohne Kochpraxis bitte beim Verband erfragen. Die meisten anderen Verbände zertifizieren gemäß Zeitumfang des Seminars.