

UGB Akademie

Programm 2017

Seminare ■ Beratung ■ Zertifizierung



Verband für
Unabhängige
Gesundheitsberatung e.V.
- Deutschland -



ÜBER DEN UGB	4
■ 7 beste Gründe für eine Fortbildung an der UGB-Akademie	5
■ Seminarzentrum fünfseenblick	6
■ Auszeichnung der UNESCO-Kommission und Partner des UNEP-Programms	7
AUSBILDUNGEN UND BERUFLICHE WEITERBILDUNG	
■ UGB-Gesundheits-TrainerIn – Bereich Ernährung	8
■ FachdiätassistentIn Vollwert-Ernährung UGB – für Diätassistenten	12
■ FachberaterIn Vollwert-Ernährung UGB – für Oecotrophologen/ Ernährungswissenschaftler	14
■ FachberaterIn für Säuglings- und Kinderernährung UGB	17
■ Zertifizierte/r KursleiterIn und BeraterIn UGB	20
■ UGB-FastenleiterIn	24
■ FachberaterIn Fasten UGB – für Oecotrophologen/ Ernährungswissenschaftler/Diätassistenten	26
■ Fortbildung für Köche und Küchenfachkräfte	29
■ ErnährungsberaterIn UGB	32
■ Weiterbildung in veganer Vollwert-Ernährung – für Oec./Ern./Diätass./Ern.med.	37
EINZELSEMINARE ZUR FORTBILDUNG	39–52
■ Besser essen in der Kita – Inhouse-Seminar	53
■ Planen Sie Ihr eigenes Inhouse-Seminar	54
■ Silvester der Sinne	61
Seminarberatung, Begabtenförderung	3, 11
Anmelde- und Bestellabschnitte	34
Seminarassistentz	46
DozentInnen der Ausbildungen	56
Kosten sparen durch Selbststudium	62
Fortbildung steht für Qualität	63
Anmeldebedingungen	64
Termine 2017 mit Vorschau 2018	67
Tagungen und Symposien	70
Seminarorte	71

Programmänderungen vorbehalten – entsprechend der Entwicklung des UGB.

Fotos: M.-E. Dugoujon (S. 28), Dušan Zidar (S. 28), Kzenon (S. 29), A. Kaljikovic (S. 41), H. Schmitt (S. 44), style-photographs (S. 45), Monkey Business (S. 47), Joshua Resnick (S. 51/51), D. Cervo (S. 53/65), Marcin Kruk (S. 61), pressmaster (S. 63), Patry lamentia (S. 64), alle Fotolia.com;
Titel: rawpixel/123RF; alex, fritzi braun/Fotolia.com

Herausgeber: Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. – Deutschland
Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg Tel.: +49(0)641/80896-0, Fax: +49(0)641/80896-50
E-Mail: info@ugb.de, Internet: www.ugb.de, www.ugb.at, www.ugb.ch

Der UGB kümmert sich seit Jahrzehnten um wichtige Dinge im Leben: **die Lebensgrundlage Ernährung**. In der UGB-Akademie wird dieses Wissen in Form wissenschaftlich fundierter und praxiserprobter Konzepte nutzbringend für die Seminarteilnehmer aufbereitet und angeboten. Denn mit gezielten Strategien im Bereich Ernährung können Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden spürbar verbessert werden. Probieren geht über Studieren, Ihr kluges Handeln entscheidet über Ihren Erfolg.

Weil sich eine vollwertige, nachhaltige Ernährungsweise positiv auf Mensch und Umwelt auswirkt, entdecken immer mehr Menschen für sich eine **vegane / vegetarische Ernährungsweise** – dies liegt im Trend der letzten Jahre. Mit unserem Weiterbildungsprogramm 2017 widmen wir uns aber auch den bewährten Konzeptionen der Vollwert-Ernährung sowie aktuellen Trends wie etwa Superfood, damit Fachkräfte in der Ernährungsberatung hier kompetent beraten können. Wir laden Sie herzlich ein, im Programm 2017 zu stöbern.

Unsere weiteren Aktivitäten können Sie jederzeit unter www.ugb.de und www.fairberaten.net verfolgen. Bei Fragen steht Ihnen unser Kundenservice gerne beratend zur Verfügung.

Ihnen wünschen wir ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2017.



Dipl. oec. troph. Thomas Männle,
Leiter der UGB-Akademie



Prof. Dr. rer. nat. Claus Leitzmann,
Vorsitzender des wissenschaftlichen Beirats



Seminarberatung der UGB-Akademie

Sind Sie auf der Suche nach neuen Tätigkeitsfeldern oder beruflichen Perspektiven? Sind Sie unsicher, welche Fortbildung für Sie die richtige ist? Haben Sie Fragen zum Baukasten-System oder zu einzelnen Seminaren? Möchten Sie genauere Informationen zu den Ausbildungen? Möchten Sie sich nach einem freien Seminarplatz erkundigen oder haben Sie Fragen zu Ihrer Anmeldung? Gerne beraten wir Sie in all diesen Fragen.



Tel. 49 (0)641/80896-0

**Vereinbaren Sie einen individuellen Termin
mit uns – wir beraten Sie gerne!**

Dipl. oec. troph.
Elisabeth Klumpp

Unser Ziel

Der UGB motiviert und unterstützt seit über 35 Jahren Menschen bei einer gesundheitsfördernden Lebensgestaltung. Gesund und zufrieden leben, dieses Ziel sollte allen Menschen möglich sein.

Unser Selbstverständnis

Gesundheit ist ein harmonisches Gleichgewicht zwischen physischen, mentalen und emotionalen Faktoren. Der UGB hilft Ihnen dabei, dieses Gleichgewicht und damit eine hohe Lebensqualität zu erreichen. Um möglichst viele Menschen zu erreichen, bildet der UGB Mittlerpersonen aus und stellt ihnen Konzepte zur Gesundheitsförderung zur Verfügung. Sie können also nicht nur für sich selbst sorgen, sondern auch andere auf ihrem Weg zu mehr Gesundheit und Lebensqualität unterstützen bzw. fördern.

Ein wesentliches Aufgabenfeld ist zudem die qualitätsgesicherte berufliche Weiterbildung von Ernährungsfachkräften und die Förderung der Kooperation untereinander.

Ihr unabhängiger Partner

Unser Anspruch ist, Sie fundiert und neutral zu informieren und weiterzubilden. Die Arbeit des UGB wird auf keine Weise durch wirtschaftliche, politische oder ideologische Interessengruppen gelenkt. Diese Unabhängigkeit zeichnet uns aus. Denn häufig beeinflussen wirtschaftliche Interessen die sachlichen

Aktivitäten und Angebote

- Aus- und Fortbildungsseminare in den Bereichen Ernährung, Fasten, Bewegung und Entspannung, Kursleitung, Beratung und Kommunikation, Erziehung, Persönlichkeitsbildung
- Fachtagungen und Symposien
- Vorträge und Inhouseschulungen
- Beratungen, Trainingsprogramme und Service-Leistungen zur Gesundheitsförderung
- **UGBforum**, Fachzeitschrift für Gesundheitsförderung
- Partnerschaft mit dem

**Gesunde Ernährung
Netzwerk®**

Aussagen stark und ein direktes Verkaufsinteresse steht im Vordergrund. Da vielen Verbrauchern die neutralen Informationen des gemeinnützigen UGB in Sachen Gesundheit wichtig sind, unterstützen sie uns durch ihre Mitgliedschaft oder ihre Spende. So können auch Sie dazu beitragen, dass der UGB als Sprachrohr für eine unabhängige Gesundheitsförderung stärker wird. Ausführliche Informationen über Struktur, Aufgaben und Ziele des UGB finden Sie unter www.ugb.de.

■ Unabhängigkeit und faire Beratung

Unabhängige und faire Beratung stehen beim UGB seit über 35 Jahren an erster Stelle. Aufgrund dieser langjährigen Erfahrung sind wir ein fester und anerkannter Bestandteil der Erwachsenenbildung im Bereich der Gesundheitsförderung.

■ Hohe Qualitätsstandards

Der UGB arbeitet seit 1981 grundsätzlich auf wissenschaftlicher Basis. Die Dozenten verfügen über qualifizierte Ausbildungen und bilden sich kontinuierlich fort. Demzufolge sind die UGB-Fortbildungen und Seminarkonzepte fundiert, erprobt und auf aktuellem Stand.

■ Theorie – Praxis – Beratungsmethodik

Theoretisches Wissen und dessen praktische Umsetzung sind wichtige Faktoren. Ergänzend vermittelt eine UGB-Fortbildung Inhalte zur unterstützenden Verhaltensmodifikation. Die geschützte Seminar-Atmosphäre und der wertschätzende Umgang miteinander gewährleisten einen optimalen Erfahrungsspielraum und Lernerfolg. Gerade die praktische Umsetzung und das Wachstum an persönlichen Fähigkeiten sind unvergleichliche Vorteile gegenüber jedem Fernstudium.

■ Vielfalt und Flexibilität durch Baustein-System

Das modulare Seminarbaustein-System ermöglicht den Teilnehmern eine hohe Flexibilität bezüglich der Dauer ihrer Fort- oder Ausbildung. Einige Seminare sind auch Bestandteil mehrerer Aus-

bildungen, die Teilnahme ist dann nur einmal erforderlich. Die Flexibilität des Baustein-Systems begünstigt eine berufs- bzw. familienbegleitende Planung von Fortbildungen.

■ Anerkennung – Zertifizierung – Perspektiven

Die Zusatzqualifikation für Oecotrophologen und Diätassistenten „Ernährungsberater UGB“ wird seit März 2012 vom Spitzenverband der GKV zur Abrechnung nach dem Leitfaden Prävention §20 SGB V anerkannt. Viele UGB-Seminarteilnehmer erweitern durch unsere Fortbildungen neben fachlichen auch ihre persönlichen und beratungsmethodischen Kompetenzen. Sie erschließen sich dadurch neue Perspektiven und größere Zukunftschancen auf dem Beratungsmarkt.

■ Kooperation und Vernetzung

Der UGB ist durch enge Kooperation mit Vereinen, Verbänden und Institutionen vernetzt und bekannt. Das Netzwerk der UGB-Absolventen wächst kontinuierlich – zunehmend auch über das Online-Portal www.fairberaten.net.

■ Förderungsmöglichkeiten

Der UGB nimmt Prämiegutscheine des Bundesministeriums für Bildung und Forschung an. Zudem gibt es Förderungsmöglichkeiten für Köche im Angestelltenverhältnis (siehe S. 31) und eine Begabtenförderung für Gesundheitsberufe (siehe S. 11).

Auf den folgenden Seiten finden Sie die konkreten Fortbildungsangebote.



Fast alle Seminare der UGB-Akademie finden im Seminarzentrum fünfseenblick am Edersee statt. Teilnehmer an UGB-Seminaren erhalten günstigere Zimmerpreise. Das Haus mit vegetarischer Vollwertküche liegt malerisch am Rande des Nationalparks Kellerwald-Edersee. An das Seminarzentrum schließt sich eine parkähnliche Gartenanlage an, in der Sie sich abseits von Verkehrslärm und Alltagsstress erholen können.

Lernen – entspannen – genießen

Genießen Sie ein abwechslungsreiches Buffet. Mittags erwarten Sie eine reichhaltige Auswahl an Frischkostsalaten, Suppe, gegarte Gemüse- und/oder Getreidegerichte sowie ein Dessert. Die Küche verwendet frische, saisonale Lebensmittel bevorzugt aus der Region. Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten können bei Voranmeldung eine Sonderkost gegen Gebühr erhalten. Bitte erkundigen Sie sich 14 Tage vor Anreise. Nach dem Seminar können Sie sich in der finnischen Sauna entspannen. Oder lassen Sie sich mit einer wohltuenden Massage verwöhnen. Im Blauen Salon treffen sich die Teilnehmer in gemüt-

Optimales Praxistraining in der Lehrküche

- 4 sehr gut ausgestattete Kochkojen für je 4 Personen
- Besondere Geräte, z. B.: Getreidemühle, Flocker, Keimgeräte, Spezialmixer, Nudelmaschine
- Mobile Präsentationsflächen für Kochvorführungen
- Beschaffung ökologischer Lebensmittel

licher Atmosphäre. Wer das Seminar „verlängern“ und einen Urlaub anschließen möchte: Direkt am Haus beginnen Wanderwege in die urwüchsigen Wälder. Auf Radtouren können Sie die weitere Umgebung erkunden. Vielfältige Wassersportmöglichkeiten laden zu Aktivitäten auf dem Edersee ein.

seminarzentrum
fünfseenblick
edersee

Kurstr. 4, D-34549 Edertal-Bringhausen
Tel. +49(0)5623/94940, Fax +49(0)5623/949596
www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de



Der Anteil tierischer Lebensmittel in der Ernährung muss deutlich sinken. Nur so kann ausreichend Nahrung für die wachsende Weltbevölkerung sichergestellt und gleichzeitig der Klimawandel im Rahmen gehalten werden. Zu diesem Schluss kommt das weltweite Umweltprogramm der Vereinten Nationen UNEP (United Nations Environment Programme) in seinem Bericht über die Auswirkungen unserer Lebensweise auf die Umwelt. Seit 2016 ist der UGB Partner in diesem Programm. Bereits 2013 hat die Deutsche UNESCO-Kommission die UGB-Akademie als Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung erhielten Initiativen, die das Anliegen der weltweiten Bildungsoffensive der Vereinten Nationen vorbildlich umsetzen: Kindern und Erwachsenen nachhaltiges Denken und Handeln zu vermitteln. „Die UGB-Akademie zeigt eindrucksvoll, wie zukunftsfähige Bildung aussehen kann. Das Votum der Jury würdigt das Projekt, weil es verständlich vermittelt, wie Menschen nachhaltig handeln“, so Prof. Dr. Gerhard de Haan, Vorsitzender des Nationalkomitees und der Jury der UN-Dekade in Deutschland. Damit ist der UGB der Ernährungs-

fachverband, der die Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit des Ernährungssystems in seine Bildungsarbeit integriert. Globales Denken und lokales Handeln werden durch die Grundsätze der Vollwert-Ernährung und die Qualifizierung von Multiplikatoren an der UGB-Akademie an viele Verbraucher weitergetragen.

Die Grundsätze der Vollwert-Ernährung:

- Genussvolle und bekömmliche Speisen
- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Umweltverträglich verpackte Produkte
- Fair gehandelte Lebensmittel

Alle Angebote und Publikationen des UGB basieren auf diesen Grundsätzen.

Höchste Kompetenz für Küchenprofis

Die Wellness-Hotels sind ihren Gästen zu einem herausragenden kulinarischen Angebot verpflichtet und unterliegen hohen Qualitätsstandards. Um dieses Niveau zu gewährleisten, senden die **Wellness-Hotels & Resorts** ihre Spitzenköche seit dem Jahr 2000 zu Weiterbildungen an die UGB-Akademie. Erfahrene Fachdozenten zeigen, wie aus frischen, naturbelassenen Lebensmitteln vollwertige Speisen auf Spitzenniveau entstehen und zugleich ernährungswissenschaftliche Anforderungen erfüllt werden.

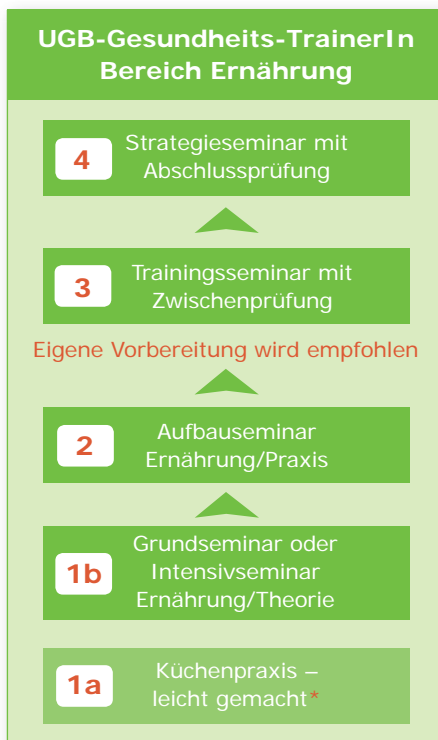
www.wellnesshotels-resorts.de



Ziel

In dieser Ausbildung lernen Sie alles Wichtige über eine nachhaltige Ernährung, die gut schmeckt, gesundheitlich gut tut und die Umwelt schont. Gesundheits-Trainer – Bereich Ernährung vermitteln interessierten, gesunden Menschen neue Impulse und regen eine dauerhafte Veränderung des Ess- und Trinkverhaltens an. Sie nutzen ihr erworbenes Wissen im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit, privat im Familienhaushalt oder geben Kurse an verschiedenen Bildungsinrichtungen.

Diese Ausbildung berechtigt nicht dazu, therapeutisch zu beraten. Gesundheits-Trainer – Bereich Ernährung können aber dem Einzelnen aufgrund ihrer verhaltensorientierten Ausbildung dabei helfen, Risikofaktoren abzubauen, soweit diese durch Ernährung beeinflussbar sind. Die Ernährung hat einen wesentlichen Einfluss auf unsere körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Mit einer Ernährung, die unseren physiologischen Bedürfnissen entspricht, tun wir uns und der Umwelt sehr viel Gutes. Gezielte Strategien helfen, eine solche Ernährungsweise zu erreichen.



Seminare 1a und 1b in beliebiger Reihenfolge
* kann evtl. entfallen, siehe Seite 9

Zielgruppe

Diese Ausbildung ist für Personen geeignet, die kein ernährungswissenschaftliches Studium absolviert haben, aber selbst eine gesundheitsfördernde Lebensweise praktizieren wollen und eventuell andere dazu motivieren und anleiten möchten. Eine gute Ergänzung stellt diese Ausbildung auch für hauswirtschaftliche Berufe (sie erhalten ein eigenes Zertifikat) und Naturkostladner dar. Personen mit abgeschlossenem Studium der Ernährungswissenschaft wer-

den zu dieser Ausbildung nicht zugelassen. UGB-Gesundheits-Trainer sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

So können Sie zusätzlich aufbauen:

Diese Ausbildung ist sehr gut als Grundlage für andere Ausbildungsbereiche geeignet. Dabei werden das Grundseminar Ernährung/Theorie und das Strategieseminar (als Trainingsseminar Beratung und Motivation) anerkannt.

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz:

Ernährungsphysiologische Grundkenntnisse und umfangreiches Wissen über Zusammenhänge zwischen Ernährung

und Gesundheitsförderung vermitteln Sicherheit im Umgang mit den Fragen der Ratsuchenden.

2. Praktische Kompetenz:

Eigene Kochpraxis und Präsentationen zur Praxis qualifizieren zur Vermittlung der praktischen Umsetzung im Alltag und unterstützen den Erfolg durch Überzeugung der Sinne (sehr guter Geschmack, gutes Aussehen, angenehmer Duft).

3. Methodische Kompetenz:

Interessierte bei der Verhaltensänderung im Bereich Ernährung liebevoll anzuleiten und motivieren zu können – als undogmatisches Vorbild – sind Eigenschaften eines erfolgreichen Gesundheits-Trainers.

1a Küchenpraxis – leicht gemacht

Geeignet als Einzel-Seminar !

Um frische Zutaten raffiniert zu kombinieren und schmackhaft zuzubereiten, bedarf es Übung und Erfahrung. Das richtige Know-how ermöglicht es, aus der ganzen Bandbreite verschiedener Gemüse-, Obst- und Getreidearten leckere Mahlzeiten abwechslungsreich zusammenzustellen. Sie erhalten professionelle Tipps und viele neue Ideen und Anregungen zu Frischkost, Hauptgerichten, Suppen, Soßen und anderen köstlichen Leckereien. Eine abwechslungsreiche Rezeptpalette erwartet Sie. Dieses Seminar richtet sich auch an Personen mit wenig Küchenerfahrung.

Seminarinhalte

- Verschiedene Lebensmittelgruppen in der Praxis, z. B. welches Fett wofür?
- Üben küchentechnischer Fertigkeiten
- Zubereitung von vollwertigen Gerichten: Müsli, Brotaufstriche, Frischkost, Suppen, Soßen, Hauptgerichte, Desserts, Gebäck
- Organisation: Ablaufplanung, Mengenkalkulation, Einsatz von Küchengeräten

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr (bzw. So.-Di.)

Teilnehmerzahl: max. 16 Personen

Seminargebühr: 325 €;
für UGB-Mitglieder 285 €

Ort: 34549 Edertal

Leitung: Enrico Steuer, Küchenmeister, Gourmet-Koch Vollwert-Ernährung UGB

Dieses Seminar wird Personen mit praktischen Erfahrungen in der Vollwertküche erlassen. Falls Sie diese Voraussetzung erfüllen, stellen Sie bitte formlos einen begründeten Antrag.

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung und Fasten anerkannt. Seminarassistenten siehe Seite 46.

1b Grundseminar Ernährung/Theorie oder Intensivseminar Ernährung/Theorie (mit Selbststudium)

Geeignet als Einzel-Seminar

Lernen Sie die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit bzw. Krankheit kennen. In angenehmer Seminaratmosphäre vermitteln Ihnen die Fachdozenten alle Empfehlungen mit Begründungen und Hintergrundinformationen für eine leckere, gesunde und umweltverträgliche Ernährung.

Seminarinhalte

- Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Krankheit und Ernährung
- Ernährungslehre, Verdauungsphysiologie
- Empfehlungen mit Begründungen zu den Lebensmittelgruppen
- Warenkunde
- Lebensmittelhygiene, Gifte und Fremdstoffe
- Klimafreundliche Bio-Lebensmittel
- Einführung in Vermittlungsmethodik und Didaktik

Diese Seminare werden anerkannt als Baustein in den Ausbildungen Gesundheits-TrainerIn – Bereich Ernährung, NaturkostberaterIn, FastenleiterIn sowie FachberaterIn Säuglings- und Kinderernährung.

Grundseminar Ernährung/Theorie

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 18 Personen

Seminargebühr: 465 €;
für UGB-Mitglieder 425 €

Ort: 34549 Edertal

Empfehlung: Kenntnisse über Ernährung sind wünschenswert

Ausschlusskriterien: siehe unter Zielgruppe (Seite 8)

Intensivseminar Ernährung/Theorie

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 16 Personen

Seminargebühr: 395 €;
für UGB-Mitglieder 355 €

Ort: 34549 Edertal

Empfehlung: Kenntnisse über Ernährung sind wünschenswert

Voraussetzung: Selbststudium der Themen anhand der Unterlagen

Ausschlusskriterien: siehe unter Zielgruppe (Seite 8)

2 Aufbau-seminar Ernährung/Praxis

Seminarinhalte

- Speisen und Grundteige in der Vollwert-Ernährung
- Schonende Zubereitung der Lebensmittel
- Arbeitstechniken und Küchenfertigkeiten
- Aufbau, Organisation und Durchführung von Praxis-Vermittlungen
- Theoretische und praktische Präsentationen

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 16 Personen

Seminargebühr: 495 €;
für UGB-Mitglieder 455 €

Voraussetzungen: Grundseminar Ernährung/Theorie, Seminar Küchenpraxis – leicht gemacht bzw. praktische Fertigkeiten in der Vollwertküche

3 Trainingsseminar mit Zwischenprüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse
- Mehr Selbstsicherheit bei Darstellung und Umsetzung der Theorie- und Praxisinhalte
- Prüfungsvorbereitungen
- Prüfung der Lehrinhalte des Grund- und Aufbau-seminars

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Do. 20.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 14 Personen

Seminargebühr: 495 €;
für UGB-Mitglieder 455 €
Prüfungsgebühr: 100 €

Voraussetzung: Aufbau-seminar Ernährung/Praxis

4 Strategieseminar mit Abschlussprüfung

Seminarinhalte

- Ziele, Grenzen, ethische Aspekte in der Beratung
- Methodik und Didaktik – für Erwachsene
- Visualisierungstechniken und Motivationsstrategien
- Moderationsbogen und emotionale Kompetenz
- Verhalten und Verhaltensmodifikation
- Prüfung zum UGB-Gesundheits-Trainer – Bereich Ernährung
- Perspektiven als UGB-Gesundheits-Trainer

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 14.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 495 €

Prüfungsgebühr: 100 €

Voraussetzungen: bestandene Zwischenprüfung, fördernde Mitgliedschaft im UGB

Dieses Seminar wird in anderen Ausbildungen anstelle des „Trainingsseminars Beratung und Motivation“ anerkannt.

AbsolventInnen mit staatlich anerkanntem Berufsabschluss im Bereich Hauswirtschaft erhalten ein eigenes Zertifikat.

Der Abschluss zum/r Naturkost-BeraterIn UGB wird im Internet unter www.ugb.de/naturkostberater dargestellt.



Begabtenförderung für Gesundheitsberufe

Das Förderprogramm „Begabtenförderung berufliche Bildung“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unterstützt gezielt begabte junge Fachkräfte im Gesundheitswesen in ihrer Weiterbildung. Zum Beispiel werden folgende Fachberufe gefördert: Altenpfleger, Diätassistent, Ergotherapeut, Hebamme/Entbindungspfleger, Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger, Gesundheits- und Krankenpfleger, Physiotherapeut

Bewerben kann sich, wer:

- eine Ausbildung in einem Gesundheitsfachberuf absolviert hat
- die Berufsabschlussprüfung mit der Durchschnittsnote 1,9 oder besser bestanden hat oder seine besondere Qualifizierung durch einen begründeten Vorschlag des Arbeitgebers oder der Berufsschule nachweist
- weder Student noch Hochschulabsolvent ist

- ein Beschäftigungsverhältnis von mind. 15 h/Woche aktuell nachweist
- zum Aufnahmezeitpunkt jünger als 25 Jahre ist (bis zu 2 Jahren Anrechnungszeit möglich)

Unter bestimmten Bedingungen können auch bereits vor Aufnahme in das Förderprogramm begonnene Weiterbildungen unterstützt werden.

Bewerbungsschluss: 15. Februar
Information:

Stiftung Begabtenförderungswerk berufliche Bildung (SBB) gGmbH
Lielingsweg 102-104, 53119 Bonn,
Tel.: 0228-62931-37; Fax -11
www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium/bewerbungsvoraussetzungen.html,
Stipendieninformation Gesundheitsfachberufe

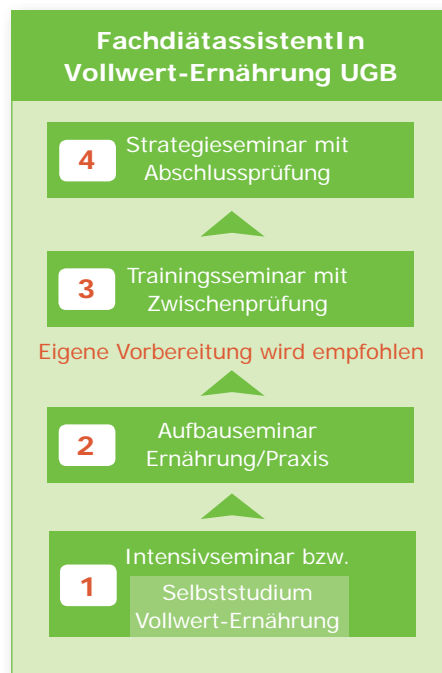
Von Fachleuten wird umfangreiches Wissen besonders auch über Vollwert-Ernährung, Ernährungsökologie und Beratung erwartet. In der Ausbildung zum Diätassistenten werden meist weder Vollwert-Ernährung noch Aspekte der Erwachsenenbildung in ausreichendem Maße berücksichtigt. Daher macht es für eine zeitgemäße Ernährungsberatung Sinn, sich hierin fortzubilden.

Ziel

Diätassistenten bauen ihr Wissen im Bereich Vollwert-Ernährung und Beratung aus. Es werden sowohl wissenschaftliche Fachinhalte und küchenpraktisches Know-how zur Vollwert-Ernährung vermittelt als auch Vorträge und Beratungsmethoden trainiert. Fachdiätassistenten Vollwert-Ernährung UGB können selbstständig oder zusammen mit Ärzten bzw. Kliniken arbeiten. Sie vermitteln interessierten Menschen neue Impulse und regen eine dauerhafte Veränderung des Ess- und Trinkverhaltens an.

Zielgruppe

Diese Ausbildung richtet sich speziell an Diätassistenten, die wissenschaftliche Erkenntnisse gezielt in eine verbraucher-



gerechte Beratung integrieren möchten. Fachdiätassistenten Vollwert-Ernährung UGB sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

Begabtenförderung siehe Seite 11

Diese berufliche Weiterbildung ist für Diätassistenten Bestandteil der Zusatzqualifikation ErnährungsberaterIn UGB, mit der Oecotrophologen und Diätassistenten die Anerkennung der gesetzlichen Krankenkassen (GKV) erreichen (siehe auch Seite 32).

GKV-Qualifikation Seite 32

Eine Prüfung auf Anerkennung einzelner Seminare bei VDO_E, VDD, DGE, VFED und QUETHEB ist bei Einreichung der Teilnahmebescheinigung grundsätzlich möglich. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich direkt an die jeweilige Institution.

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz: Diese Fortbildung stellt für Diätassistenten eine Zusatzqualifikation dar. Ernährungsphysiologische Fachkenntnisse und umfangreiches Wissen über eine nachhaltige Ernährungsweise und Gesundheitsförderung vermitteln Sicherheit im Beratungsprozess.

2. Praktische Kompetenz: Eigene Kochpraxis und Präsentationen zur Praxis qualifizieren zur Vermittlung

der praktischen Umsetzung im Alltag und unterstützen den Erfolg durch Überzeugung der Sinne (sehr guter Geschmack, gutes Aussehen, angenehmer Duft).

3. Methodische Kompetenz: Fachdiätassistenten Vollwert-Ernährung UGB können Veranstaltungen professionell durchführen, Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten motivieren und sie dabei liebevoll anleiten.

1 Intensivseminar Vollwert-Ernährung oder Selbststudium Vollwert-Ernährung siehe Seite 15
siehe Seite 62

2 Aufbauseminar Ernährung/Praxis

Seminarinhalte

- Speisen und Grundteige in der Vollwert-Ernährung
- Schonende Zubereitung der Lebensmittel
- Arbeitstechniken und Küchenfertigkeiten
- Aufbau, Organisation und Durchführung von Praxis-Vermittlungen
- Theoretische und praktische Präsentationen

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 495 €;
für UGB-Mitglieder 455 €
Voraussetzungen: Intensivseminar bzw. Selbststudium Vollwert-Ernährung, Seminar Küchenpraxis – leicht gemacht oder praktische Fertigkeiten in der Vollwertküche

3 Trainingsseminar mit Zwischenprüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse
- Mehr Selbstsicherheit bei Darstellung und Umsetzung der Theorie- und Praxisinhalte
- Prüfungsvorbereitungen sowie Prüfung der Lehrinhalte des Intensiv- und Aufbaueminars

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Do. 20.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 14 Personen
Seminargebühr: 495 €;
für UGB-Mitglieder 455 €
Prüfungsgebühr: 100 €
Voraussetzung: Aufbauseminar Ernährung/Praxis

4 Strategieseminar mit Abschlussprüfung

Seminarinhalte

- Ziele, Grenzen, ethische Aspekte in der Beratung
- Methodik und Didaktik – für Erwachsene
- Visualisierungstechniken und Motivationsstrategien
- Moderationsbogen und emotionale Kompetenz
- Verhalten und Verhaltensmodifikation
- Prüfung zum Fachdiätassistenten Vollwert-Ernährung UGB

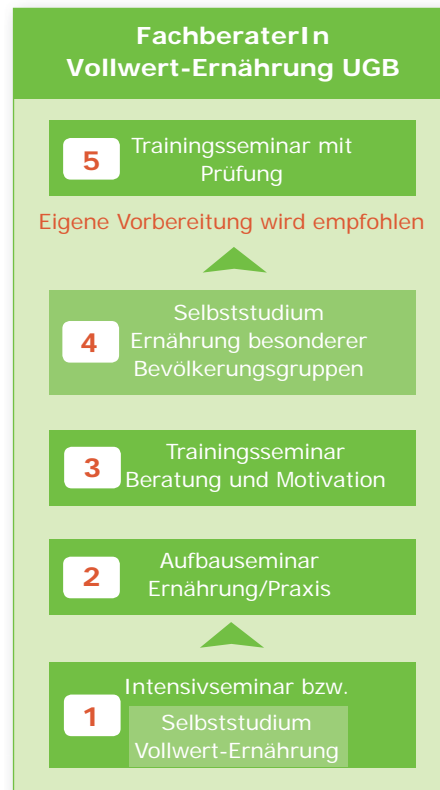
Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen
Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 495 €
Prüfungsgebühr: 100 €
Voraussetzungen: Vorlage: Zeugnis als DiätassistentIn, bestandene Zwischenprüfung, fördernde Mitgliedschaft im UGB

Von Fachleuten wird umfangreiches Wissen besonders auch über Vollwert-Ernährung, Ernährungsökologie und Beratung erwartet. Im Studium werden meist weder Vollwert-Ernährung noch Aspekte der Erwachsenenbildung in ausreichendem Maße berücksichtigt. Daher macht es für eine zeitgemäße Ernährungsberatung Sinn, sich hierin fortzubilden.

Ziel

Die Fortbildung ist konzipiert für Dipl. oec. troph., Dipl.-Ernährungswissenschaftler, B.Sc. und M.Sc. Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft. Sie bauen ihr Wissen im Bereich der klimafreundlichen Vollwert-Ernährung und Beratung aus. Es werden sowohl wissenschaftliche Fachinhalte zur Vollwert-Ernährung und der Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen vermittelt als auch Vorträge, Ernährungspraxis und Beratungsmethoden trainiert.

Fachberater Vollwert-Ernährung UGB können selbstständig oder zusammen mit Ärzten bzw. Kliniken arbeiten. Auch für die Tätigkeit als Berater in Industrie und Handwerk ermöglicht diese Fortbildung Oecotrophologen/Ernährungswissenschaftler, kompetent über den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Diskussion zu informieren. Durch die Qualifikation im Bereich „Praxis der Vollwert-Ernährung“ sind Fachberater Vollwert-Ernährung außerdem in der Lage, die Theorie mit der Praxis zu vernetzen.



Eigene Vorbereitung wird empfohlen

Seminare 1, 3 und 4 in beliebiger Reihenfolge

Zielgruppe

Diese berufliche Fortbildung richtet sich speziell an Oecotrophologen/Ernährungswissenschaftler, die wissenschaftliche Erkenntnisse gezielt in eine verbraucher-gerechte Beratung integrieren möchten. Fachberater Vollwert-Ernährung UGB sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz:

Die Fortbildung zum Fachberater Vollwert-Ernährung UGB stellt für Oecotrophologen/Ernährungswissenschaftler eine Zusatzqualifikation dar. Umfangreiches Fachwissen über Vollwert-Ernährung und die Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen wie Schwangere, Säuglinge oder Sportler vermittelt Sicherheit im Beratungsprozess und verschafft Kompetenz in der fachlichen Diskussion.

2. Praktische Kompetenz:

Eigene Kochpraxis und Präsentationen zur Praxis qualifizieren Fachwissenschaftler für die Beratung. Dadurch wird ermöglicht, den Erfolg durch Überzeugung der Sinne (sehr guter Geschmack, gutes Aussehen, angenehmer Duft ...) zu unterstützen.

3. Methodische Kompetenz:

Fachberater Vollwert-Ernährung UGB können Veranstaltungen professionell durchführen und Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten motivieren.

1 Intensivseminar Vollwert-Ernährung

Geeignet als Einzel-Seminar !

Dieses Seminar – speziell für Fachleute (z. B. Oecotrophologen, Diätassistenten, Hauswirtschaftsleiter) – ermöglicht in angenehmer Atmosphäre ein Kennenlernen oder Auffrischen des Themas Vollwert-Ernährung. Denn umfangreiches, aktuelles Wissen vermittelt persönliche Sicherheit im Umgang mit Fragen von Ratsuchenden. Für dieses Seminar wird eine berufliche Qualifikation im Bereich Ernährung vorausgesetzt, um Themen vertieft bearbeiten zu können. Wir nehmen uns auch Zeit für die Beantwortung Ihrer Fragen.

Seminarinhalte

- Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Krankheit und Ernährung
- Konzeption einer nachhaltigen Ernährungsweise
- Lebensmittelgruppen, Empfehlungen, Hintergründe, Begründungen, Warenkunde
- Ernährungsumstellung

Dieses Seminar wird Fachleuten anerkannt als Baustein in den Ausbildungen UGB-Gesundheits-TrainerIn – Bereich Ernährung, Naturkost-BeraterIn UGB, UGB-FastenleiterIn, FachdiätassistentIn Vollwert-Ernährung UGB sowie (diplom.) FachberaterIn bzw. FachdiätassistentIn Säuglings- und Kinderernährung UGB.

Alternativ: Selbststudium Vollwert-Ernährung

Fachkräfte mit ernährungswissenschaftlicher Qualifikation können die Teilnahme an diesem Seminar ersetzen durch das „Selbststudium Vollwert-Ernährung“. Die Unterlagen für das Selbststudium kosten 165 Euro (für UGB-Mitglieder 125 Euro). Es wird erwartet, dass sich die Teilnehmer die Inhalte im Selbststudium selbst erarbeiten (siehe S. 62 oder www.ugb.de/selbststudium).

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 395 €;
 für UGB-Mitglieder 355 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Dipl. oec. troph.
 Hans-Helmut Martin; Renate Kräft,
 Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
Voraussetzung: staatlich anerkannter
 Berufsabschluss im Bereich Ernährung

2 AufbauSeminar Ernährung/Praxis

Seminarinhalte

- Speisen und Grundteige in der Vollwert-Ernährung
- Schonende Zubereitung der Lebensmittel
- Arbeitstechniken und Küchenfertigkeiten
- Aufbau, Organisation und Durchführung von Praxis-Vermittlungen
- Theoretische und praktische Präsentationen

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 495 €; für UGB-Mitglieder 455 €
Voraussetzung: Intensivseminar bzw. Selbststudium Vollwert-Ernährung, Seminar Küchenpraxis – leicht gemacht bzw. praktische Fertigkeiten in der Vollwertküche

3 Trainingsseminar Beratung und Motivation

siehe Seite 21

4 Selbststudium Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen

Die Informationen zum Selbststudium „Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen“ (Schwangere, Stillende, Säuglinge, ältere Menschen, Freizeit- und Leistungssportler) erhalten Sie im Internet unter www.ugb.de/bevoelkerungsgruppen, siehe auch Seite 62 Die Unterlagen des Selbststudiums kosten 125 Euro (für UGB-Mitglieder 85 Euro).

5 Trainingsseminar mit Prüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse
- Klärung noch offener fachinhaltlicher Fragen
- Mehr Selbstsicherheit bei Darstellung und Umsetzung der Theorie- und Praxisinhalte
- Prüfungsvorbereitungen
- Prüfung zum Fachberater Vollwert-Ernährung UGB

Dauer: So. 14.00 Uhr bis Do. 20.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 14 Personen
Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 455 €
Prüfungsgebühr: 100 €;
Voraussetzungen: Studienabschluss Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft oder vergleichbare Studienabschlüsse, (Seminar-)Bausteine 1–4, fördernde Mitgliedschaft im UGB

Diese Ausbildung steht unter der fachlichen Aufsicht von Prof. Dr. rer. nat. Claus Leitzmann, Universität Gießen. Die Prüfung wird von Fachdozenten der UGB-Akademie abgenommen.

Diese berufliche Weiterbildung ist für Oecotrophologen Bestandteil der Zusatzqualifikation ErnährungsberaterIn UGB, mit der Oecotrophologen und Diätassistenten die Anerkennung der gesetzlichen Krankenkassen (GKV) erreichen (siehe auch Seite 32).

GKV-Qualifikation Seite 32

Eine Prüfung auf Anerkennung einzelner Seminare bei VDO_E, VDD, DGE, VFED und QUETHEB ist bei Einreichung der Teilnahmebescheinigung grundsätzlich möglich. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich direkt an die jeweilige Institution.

Das Angebot an speziellen Säuglingsnahrungen und Kinderlebensmitteln steigt ebenso wie die Zahl der übergewichtigen und an Herz-Kreislauf-Erkrankungen leidenden Kinder. Die Eltern sind häufig überfordert zu entscheiden, wie eine ausgewogene Säuglings- und Kinderernährung aussehen sollte, was geeignete Lebensmittel sind und nicht zuletzt, wie sie ihre Kinder zu einem gesundheitsförderlichen Verhalten motivieren. Dabei können wir gar nicht früh genug damit anfangen, denn: Der Grundstock für ein erfülltes Leben mit hoher Lebensqualität wird bereits im Säuglings- und Kleinkindalter gelegt. Eine optimal zusammengesetzte Ernährung ist dabei ein wichtiger Baustein, der entscheidend die körperliche und geistige Entwicklung bzw. Leistungsfähigkeit prägt.

Ziel

Fachberater für Säuglings- und Kinderernährung kennen sowohl die Grundlagen einer ausgewogenen, zeitgemäßen Ernährung als auch die speziellen Anforderungen an eine optimale Säuglingsernährung (Vorteile des Stillens, ideale Beikost ...). Absolventen können Hilfestellung bei der küchenpraktischen Umsetzung geben: von der Zubereitung der Breimahlzeiten im ersten Lebensjahr bis hin zu beliebten Speisen für Kleinkinder und Kinder.

Absolventen nutzen ihre Kompetenz als Kursleiter in Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Frauengesundheitszentren, Pro Familia, Geburtshäusern, Hebammenpraxen sowie zur Durchführung von Aktionen in Kindergärten und

FachberaterIn für Säuglings- und Kinderernährung UGB

5 Trainingsseminar mit Prüfung

Eigene Vorbereitung wird empfohlen

3 Ernährung von Säuglingen – Theorie

4 Trainingsseminar Beratung und Motivation

2 Grundseminar oder Intensivseminar Ernährung/Theorie*

1 Mit Kindern essen – Theorie und Praxis

Seminare 1, 2, 3 und 4 in beliebiger Reihenfolge

* Für Personen mit beruflicher Qualifikation im Bereich Ernährung kann auf Antrag stattdessen das Intensivseminar Vollwert-Ernährung (siehe Seite 15) bzw. das Zertifikat FachberaterIn Vollwert-Ernährung UGB anerkannt werden.

-tagesstätten, Schulungen von Erziehern, Aktionen/AGs in Schulen und anderem mehr.

Zielgruppe

Diese Ausbildung ist für alle geeignet, die selbst eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise praktizieren, die sich für eine solche bei Säuglingen und Kindern interessieren und sie gezielt einsetzen wollen. Eine gute Ergänzung stellt diese Ausbildung auch für alle Berufsgruppen dar, die mit der Erziehung und Ausbildung von Kindern betraut sind, z. B. Hebammen, Stillberaterinnen, PEKiP-Leiter, Erzieher, Lehrer, Kinderkrankenpfleger. Es besteht eine regelmäßige Fortbildungspflicht, siehe Seite 63.

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz: Umfangreiches Fachwissen über ernährungsphysiologische Anforderungen an eine zeitgemäße Ernährung für Säuglinge, Kleinkinder und Kinder.

2. Praktische Kompetenz: Ernährungsphysiologisch wertvolle Beikost und kindgerechte Speisen zubereiten können – geschmacklich und optisch auf die Vorlieben von Kindern abgestimmt.

3. Methodische Kompetenz:

Fachberater für Säuglings- und Kinderernährung UGB können für Erwachsene und Kinder Veranstaltungen zur Thematik professionell durchführen und Kinder beim Sammeln von Erfahrungen mit gesundem Essen und Trinken anleiten.

Begabtenförderung siehe Seite 11 

Einzelne Seminare werden für die Zusatzqualifikation ErnährungsberaterIn UGB anerkannt, mit der Oecotrophologen und Diätassistenten die Anerkennung der gesetzlichen Krankenkassen (GKV) erreichen (siehe www.ugb.de/zertifikat).

Eine Prüfung auf Anerkennung einzelner Seminare bei VDO_E, VDD, DGE, VFED und QUETHEB ist bei Einreichung der Teilnahmebescheinigung grundsätzlich möglich. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich direkt an die jeweilige Institution.

1 Mit Kindern essen – Theorie und Praxis

Geeignet als Einzel-Seminar 

GKV-Qualifikation Seite 32

Kinder sind mitunter sehr aufmerksame Esser. Die Seminarleiterin, selbst Mutter von vier Kindern, zeigt, wie Sie Ihren Nachwuchs für gesundes Essen begeistern und Essen auch im Alltag zum Familienerlebnis werden kann. Sie erklärt auf Basis der Grundbedürfnisse „Bindung“, „Kompetenz“ und „Autonomie“, wie Kinder essen und was sie brauchen, um gut essen zu können, damit der Familien-Esstisch nicht zum Hek-Tisch oder gar zum Streit-Tisch wird. Oft kommt es auch nur auf die richtige „Verpackung“ an. Sie lernen Gerichte kennen, die sich besonders gut zusammen mit Kindern zubereiten lassen, und Sie erfahren, inwiefern aus systemischer Sicht die Ess-Erziehung auch Beziehungsarbeit in der Familie darstellt. Das Seminar führt Sie auf neue Wege, Essen mit Kindern gesund, genussvoll und in Gemeinschaft zu gestalten.

Seminarinhalte

- Systemischer Ansatz der Ess-Erziehung
- Warenkunde: Kinderlebensmittel
- Ernährungsempfehlungen für Kleinkinder und Kinder
- Abwechslungsreiche, schnelle Gerichte, die bei Kindern ankommen: Vorspeisen, Hauptgerichte, Nachspeisen
- Erarbeiten eigener Kurskonzepte

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Oec. troph. Edith Gätjen, Systemische Familientherapeutin und Supervisorin

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung anerkannt. Seminarassistenten siehe Seite 46.

2 Grundseminar Ernährung/Theorie*

Seminarinhalte

- Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Krankheit und Ernährung
- Ernährungslehre, Verdauungsphysiologie
- Besprechung der Lebensmittelgruppen: Empfehlungen mit Begründungen
- Warenkunde
- Lebensmittelhygiene, Gifte und Fremdstoffe
- Klimafreundliche Bio-Lebensmittel
- Einführung in Vermittlungsmethodik und Didaktik

Alternativ: Intensivseminar Ernährung/Theorie mit vorherigem Selbststudium (s. Seite 10, 62)

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 18 Personen
Seminargebühr: 465 €; für UGB-Mitglieder 425 €
Empfehlung: Kenntnisse über Ernährung sind wünschenswert
Ausschlusskriterien: siehe unter Zielgruppe (Seite 8)

* stattdessen werden auch anerkannt: Intensivseminar Vollwert-Ernährung (s. S. 15), Zertifikat FachberaterIn bzw. FachdiätassistentIn Vollwert-Ernährung UGB, (Gourmet-)Koch/Küchenfachkraft Vollwert-Ernährung UGB

3 Ernährung von Säuglingen – Theorie

Seminarinhalte

- Physiologische Grundlagen
- Ernährungsempfehlungen für Schwangere, Stillende, Säuglinge
- Ernährung von allergiegefährdeten Säuglingen
- Vorteile des Stillens, Einblick in die Stillberatung
- Pro und Kontra Gläschenkost
- Praktische Zubereitung von Säuglingsnahrung
- Fütterungstechniken
- Warenkunde: Säuglingslebensmittel

GKV-Qualifikation Seite 32

Dauer: Do. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: etwa 16 Personen
Seminargebühr: 335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Voraussetzung: Vorkenntnisse in Vollwert-Ernährung, z.B. Intensivseminar Ernährung/Theorie
Seminarassistent: Infos siehe Seite 46

4 Trainingsseminar Beratung und Motivation

siehe Seite 21

5 Trainingsseminar mit Prüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Kenntnisse (in Theorie)
- Klärung noch offener fachinhaltlicher Fragen
- Vortragstraining – mehr Selbstsicherheit bei Darstellung und Umsetzung
- Prüfungsvorbereitung und Prüfung zum (diplom.) Fachberater bzw. Fachdiätassistent Säuglings- und Kinderernährung UGB

Dauer: So. 14.30 Uhr bis Do. 11.30 Uhr
Teilnehmerzahl: etwa 14 Personen
Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 435 €;
Prüfungsgebühr: 100 €
Voraussetzungen: Seminare 1–4, fördernde Mitgliedschaft im UGB

Personen mit abgeschlossenem Studium der Ernährungswissenschaft (Dipl.oec.troph., B.Sc., M.Sc.), die diese Ausbildung absolvieren, erhalten den Titel „**diplom. FachberaterIn für Säuglings- und Kinderernährung UGB**“. Diätassistenten erhalten den Titel „**FachdiätassistentIn Säuglings- und Kinderernährung UGB**“.

Wer in der Erwachsenenbildung erfolgreich arbeiten will, braucht neben Fachwissen zusätzlich pädagogisch-psychologische Kompetenzen, um Menschen bei Lernprozessen und Verhaltensmodifikationen einfühlsam und unterstützend zu begleiten.

Diese Kompetenzen befähigen Kursleiter und Berater, gelassen, souverän und zielgerichtet Beratungsgespräche und Gruppenprozesse zu steuern und auch Schwierigkeiten und Konflikte zu lösen.

Die überwiegend praxisorientierten Seminare stehen unabhängig und gleichwertig nebeneinander. Das Abschluss-Seminar bildet dann ein „Dach auf dem Haus Ihres Lernens“ und führt mit der Prüfung zu einem qualifizierenden Abschluss.

Ziel

Die Ausbildung will fachlich qualifizierten Kursleitern und Beratungspersonen ermöglichen, ihre persönlichen, kommunikativen und methodischen Kompetenzen im Umgang mit ihren Teilnehmern und Gruppen zu erweitern.

Es werden Inhalte besonders aus Pädagogik und Psychologie vermittelt; gleichzeitig sammeln die Absolventen vielfältige praktische Erfahrungen in intensiven Trainingseinheiten. Zertifizierte Kursleiter und Berater nutzen ihre Qualifikation, um ihre Beratungsarbeit in der Erwachsenenbildung zu optimieren, z. B. in Kliniken, Reha-Einrichtungen, in Volkshochschulen und Familienbildungsstätten oder in selbstständiger Tätigkeit.

Zielgruppe

Diese Ausbildung ist geeignet für Personen, die ergänzend zu ihren fachlichen Qualifikationen ihre pädagogisch-psychologischen Kompetenzen als Kursleiter und Berater im Sinne einer Qualitätssicherung verbessern und erweitern wollen. Erfahrungen mit selbstständig durchgeführten Veranstaltungen in der Erwachsenenbildung sind hilfreich.

Absolventen dieser Ausbildung sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.



Qualifikation

1. Persönliche Kompetenz:

Absolventen der Ausbildung gehen einfühlsam und motivierend mit anderen Menschen um und verhalten sich auch in Konflikten gelassen und konstruktiv. Sie sind in der Lage, Strategien zur individuellen Stressbewältigung sowie konkrete Ansätze für mehr Lebensqualität und Berufszufriedenheit zu entwickeln.


2. Kommunikations-Kompetenz:

Verständliches Vermitteln von Inhalten in Theorie und Praxis, eine geschickte Gesprächsführung und Argumentation, Vortrags- und Fragetechniken sowie

kreativ-spontanes Reagieren sind Grundlagen für klare und störungsfreie Kommunikation in der Beratung.

3. Methodische Kompetenz:

Absolventen der Ausbildung planen ihre Veranstaltung gemäß dem Moderationsbogen und führen sie professionell durch, indem sie auch Methoden und Medien teilnehmerorientiert und situationsgerecht einsetzen. Dadurch fördern sie gemeinsames Lernen und ermöglichen nachhaltige Veränderungsprozesse.

Begabtenförderung siehe Seite 11 

1 Trainingsseminar Beratung und Motivation – für professionelle Führungskompetenzen

Geeignet als Einzel-Seminar 

Der Erfolg in der Beratung hängt sowohl von fachlichen und methodischen Kompetenzen als auch von den persönlichen Fähigkeiten der Beratungsperson ab. In diesem Seminar werden Sie Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten rund um das Gebiet der Beratung erweitern. Mit Perspektiven für die Beratungspraxis werden Sie sich genauso beschäftigen wie mit effektiven Strategien zur Beeinflussung menschlichen Verhaltens. Durch gezielte Trainingseinheiten werden Sie in Beratungssituationen sicherer. Sie arbeiten an Ihrer Persönlichkeit und Kompetenzerweiterung.

Seminarinhalte

- Methodik in der Erwachsenenbildung
- Ziele, Grenzen und ethische Aspekte der Beratung
- Visualisierungstechniken und Motivationsstrategien
- Strukturierter Aufbau einer Veranstaltung
- Möglichkeiten zur Beeinflussung menschlichen Verhaltens
- Verhalten und Verhaltensmodifikation

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Dipl. oec. troph. Thomas Männle, Maria Schmitz, Pädagogin
Empfehlung: Kursleitererfahrungen sind sehr hilfreich

Stattdessen wird auch das „Strategieseminar“ anerkannt.

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in allen Bereichen anerkannt.

2 Trainingsseminar Methoden – für erfolgreiche Veranstaltungen

Geeignet als Einzel-Seminar

Wie schaffe ich von Beginn an eine angenehme Atmosphäre in meiner Veranstaltung oder im Beratungsgespräch? Wie bewältige ich souverän schwierige Situationen? Welche Methoden setze ich ein, um meinen Teilnehmern theoretisches Wissen und dessen praktische Anwendung zu vermitteln? Wie kann ich Transfer sichern und meine Veranstaltung „rund“ abschließen? In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie die Methoden und das nötige Handwerkszeug dafür kennen. Sie trainieren in verschiedenen Übungen, wie Sie Menschen und Gruppen zu ihren Zielen führen. Dadurch gewinnen Sie mehr Sicherheit und Flexibilität im Umgang mit Methoden.

Seminarinhalte

- Lernen in der Erwachsenenbildung
- Methoden und Handwerkszeug
- Gezielter Einsatz von Medien
- Konfliktanalyse und Lösungsstrategien
- Methoden-Training
- Erfahrungsaustausch
- Menschen sicher und einfühlsam führen

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €;
 für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Dipl. oec. troph. Silke Willms,
 Dr. oec. troph. Ulrike Rötten

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

3 Trainingsseminar Kommunikation – für zielgerichtete Gesprächsführung

Geeignet als Einzel-Seminar

Optimal kommunizieren zu können, ist eine zentrale Schlüsselqualifikation für Ihren persönlichen Erfolg. Gerade für Kursleiter bzw. Berater ist Kommunikationskompetenz von entscheidender Bedeutung. In diesem praxisorientierten Seminar beschäftigen wir uns mit Sprache und deren Wirkung. Wir bedienen uns vielfältiger Übungsbausteine zu verbalem und nonverbalem Sprachverhalten. Dabei trainieren Sie zum Beispiel, sich verständlich und eindeutig auszudrücken oder durch geschickte Fragestellungen Gespräche und Lernprozesse zu steuern. Sie werden auch üben, wie Sie auf Konflikte und Kommunikationsstörungen wirkungsvoll reagieren können. Durch dieses Seminar gewinnen Sie größere Sicherheit in zielorientierter Kommunikation.

Seminarinhalte

- Verbesserung der sprachlichen Kompetenz
- Körpersprache
- Verständliches Vermitteln von Sachinhalten und Arbeitsanweisungen
- Professionelle Fragetechnik und Gesprächsführung
- Reaktionstraining bei Störungen und Konflikten
- Selbstsicheres Verhalten im Umgang mit Gruppen

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €;
 für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Dr. oec. troph. Ulrike Rötten,
 Dipl. oec. troph. Irma Häberle

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

Diese berufliche Weiterbildung ist Bestandteil der Zusatzqualifikation ErnährungsberaterIn UGB, mit der Oecotrophologen und Diätassistenten die Anerkennung der gesetzlichen Krankenkassen (GKV) erreichen (siehe auch Seite 32).

GKV-Qualifikation Seite 32

Eine Prüfung auf Anerkennung einzelner Seminare bei VDO_E, VDD, DGE, VFED und QUETHEB ist bei Einreichung der Teilnahmebescheinigung grundsätzlich möglich. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich direkt an die jeweilige Institution.



4 Trainingsseminar Rhetorik – für einen überzeugenden Vortragsstil

Geeignet als Einzel-Seminar

Rhetorik ist die „Kunst der Rede“ – und schließt die Fähigkeit zu überzeugen und zu motivieren mit ein. Ziel ist das „Reden mit Herz und Verstand“. In diesem Trainingsseminar erarbeiten wir, wie Sie Inhalte vermitteln oder Ihre Interessen überzeugend vertreten, welche Fehler Sie vermeiden sollten und wie Sie eventuelle Redehemmungen abbauen können. Auch adäquates Reagieren auf Zwischenrufe und Störungen wird erprobt. Sie üben intensiv vor allem in Kleingruppen und werden so mehr Souveränität im freien und vorbereiteten Reden vor Publikum entwickeln.

Seminarinhalte

- Sicheres und motivierendes Vortragen
- Aufbau eines Vortrags
- Vortragstechnik und rhetorische Mittel
- Lampenfieber bewältigen
- Vortragstraining
- Training der freien Rede

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €;
 für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Dipl. oec. troph. Irma Häberle
 Dipl. oec. troph. Silke Willms

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

5 Abschluss-Seminar mit Prüfung

Seminarinhalte

- Selbstmanagement
- Vertiefung theoretischer Kenntnisse
- Intensives praktisches Training
- Prüfungsvorbereitung
- Prüfung zum/r Zertifizierten KursleiterIn und BeraterIn UGB
- Perspektiven für Zertifizierte Kursleiter und Berater UGB
- Kursorganisation und Zeitmanagement

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 11.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 12 Personen
Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 495 €; Prüfungsgebühr 100 €
Leitung: Maria Schmitz, Pädagogin;
 Dipl. oec. troph. Thomas Männle
Voraussetzung: Seminare 1-4, fördernde Mitgliedschaft im UGB
Empfehlung: Eigene Vorbereitung, Erfahrungen mit Kursleiter- oder Berater Tätigkeit

Fasten eignet sich ideal dazu, inne zu halten und den Organismus zu stärken. Am besten ist es, die ersten Erfahrungen mit dem Fasten in einer Gruppe mit einem qualifizierten Fastenleiter zu sammeln.

Ziel

Fastenleiter begleiten gesunde Menschen kompetent durch das Fasten – in Fastenkuren, Fastenkursen oder Fastenkliniken. Sie informieren über Ernährungsfragen und motivieren auf Wunsch zu einer Ernährungsstellung. Im therapeutischen Bereich ist eine Zusammenarbeit mit Fastenärzten notwendig, da UGB-Fastenleiter keine Therapie betreiben dürfen.

Zielgruppe

Diese Ausbildung spricht speziell solche Personen an, die kein ernährungswissenschaftliches Studium absolviert haben, aber selbst eine gesundheitsfördernde Lebensweise praktizieren und andere dazu motivieren und anleiten wollen. Die Ausbildung ist als Ergänzung für gesundheitspädagogische und medizinisch-therapeutische Berufe geeignet. Spezielle Ausbildungen für Diätassistenten und Oecotrophologen/Ernährungswissenschaftler (Dipl., B.Sc., M.Sc.) siehe S. 26. UGB-Fastenleiter sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

Diese Fortbildung führt die UGB-Akademie in Zusammenarbeit mit den führenden Fastenkliniken in Deutschland durch. Die Prüfung wird von einem Fastenarzt und den Fachdozenten der UGB-Akademie abgenommen.

In den „Leitlinien zur Fastentherapie“ der Ärztesgesellschaft Heilfasten und Ernährung e.V. ist der UGB als Ausbildungsinstitut für das außerklinische Fasten anerkannt. www.aerztesgesellschaft-heilfasten.de/informationsdienst



Seminare 1 bis 4 in beliebiger Reihenfolge

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz: Kenntnisse über Ernährung und umfangreiches Wissen über Fasten sind Grundlagen für UGB-Fastenleiter.

2. Praktische Kompetenz: Durch eigene Fastenerfahrungen und umfangreiches Praxiswissen können UGB-Fastenleiter andere Menschen zum Fasten anleiten und unterstützen.

3. Methodische Kompetenz: Interessierten positive Erfahrungen und langfristige Erfolge zu ermöglichen, sind Fähigkeiten der UGB-Fastenleiter.

1 Fastenseminar/Praxis

Fasten ist deutlich mehr als nur Nichtessen. Es ist eine ideale Gelegenheit, einmal inne zu halten, Bilanz zu ziehen und sich ganz auf sich und seinen Körper einzulassen. Damit das Fastenerlebnis positive Erfahrungen vermittelt, sollte es unter fachkundiger Anleitung durchgeführt werden. Dieses praktische Fastenseminar wird von qualitätsgesicherten UGB-Fastenleitern und Fachberatern Fasten UGB angeboten.

Seminarinhalte

- Einführung ins Fasten – Wer? Wie? Wann? Wie lange?
- Fasten nach Buchinger selbst erleben
- Erleben einer geführten Fastenwoche
- Bedeutung von Entlastungs- und Aufbautagen
- Fastengespräche führen
- Begleitende und unterstützende Maßnahmen erfahren

Dauer: etwa 7 Tage:

- 1 Entlastungstag
- 5 Fastentage
- 1 Aufbautag

Dieses Seminar wird von qualitätsgesicherten Fasten-Fachkräften in Eigenregie durchgeführt. Seminartermine und -orte finden Sie unter www.ugb.de/fastenseminar-praxis

2 Bewegung und Entspannung

siehe Seite 42

3 Grundseminar oder Intensivseminar Ernährung/Theorie

siehe Seite 10

4 Trainingsseminar Beratung und Motivation

siehe Seite 21

5 Fastenseminar/Theorie

Seminarinhalte

- Fasten: Definition, Methodik, Indikationen und Kontraindikationen
- Selbsthilfe mit natürlichen Mitteln
- Fastenverpflegung
- Organisation von Fastenkursen für Gesunde
- Aufgaben und Grenzen in der Leitung von Fastengruppen
- Juristische Absicherung
- Emotionale Steuerung im Fasten
- Vorbereitung für die qualifizierte Leitung eigener Fastenkurse

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr

Teilnehmerzahl: etwa 16 Personen

Seminargebühr: 355 €;
für UGB-Mitglieder 315 €

Voraussetzung: Fastenseminar/Praxis

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung anerkannt.

6 Trainingsseminar Fasten mit Prüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Fachkenntnisse
- Vortragstraining
- Prüfungsvorbereitungen
- Prüfung zum UGB-Fastenleiter
- Planung, Leitung, Betreuung von Fastenkursen

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Do. 14.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 18 Personen

Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 470 €; **Prüfungsgebühr:** 100 €

Empfehlung: mehrfache eigene Fastenerfahrungen

Voraussetzungen: Seminare 1–5, fördernde Mitgliedschaft im UGB

Fasten als präventive oder therapeutische Maßnahme setzt sich in der Fachwelt immer stärker durch. Damit Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Diätassistenten bei diesem Thema mitreden können, wurde diese qualifizierende Fortbildung konzipiert.

Ziel

Ziel ist die Erweiterung der fachlichen, praktischen und methodischen Kompetenz rund um das Thema Fasten. Der Schwerpunkt der Tätigkeit von Fachberatern Fasten UGB liegt darin, über die Hintergründe – z. B. die physiologischen Vorteile des Fastens – verständlich zu informieren. In Kooperation mit Ärzten oder Kliniken können Fachberater Fasten wissenschaftliche Erkenntnisse gezielt in eine verbrauchergerichte Beratung integrieren.

Fachberater Fasten können z. B. mit Fastenleitern zusammenarbeiten oder selbst Fastenurse anbieten. Im therapeutischen Bereich ist eine Zusammenarbeit mit Fastenärzten notwendig, da Fachberater Fasten UGB keine Therapie betreiben dürfen, es sei denn, eine therapeutische Zusatzqualifikation liegt vor.



Seminare 1 bis 4 in beliebiger Reihenfolge

Zielgruppe

Die Fortbildung eignet sich für Dipl. oec. troph., Dipl-Ernährungswissenschaftler, B.Sc. und M.Sc. Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft und für Diätassistenten, die ihre Kompetenz im Bereich Fasten ausbauen wollen. Fachberater Fasten UGB sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

Diese Fortbildung führt die UGB-Akademie in Zusammenarbeit mit den führenden Fastenkliniken in Deutschland durch. Die Prüfung wird von einem Fastenarzt und den Fachdozenten der UGB-Akademie abgenommen.

In den „Leitlinien zur Fastentherapie“ der Ärztesgesellschaft Heilfasten und Ernährung e.V. ist der UGB als Ausbildungsinstitut für das außerklinische Fasten anerkannt: www.aerztesgesellschaft-heilfasten.de/informationsdienst

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz:

Die Fortbildung zum Fachberater Fasten stellt für Oecotrophologen und Diätassistenten eine Zusatzqualifikation dar. Umfangreiches Fachwissen über das Thema Fasten vermittelt Sicherheit im Beratungsprozess und verschafft Kompetenz in der fachlichen Diskussion.

2. Praktische Kompetenz:

Durch eigene Fastenerfahrung und Know-how zur Fastenpraxis können

Fachberater Fasten andere Menschen beim Fasten anleiten und hilfreich unterstützen.

3. Methodische Kompetenz:

Fachberater Fasten können Vorträge, Seminare und Beratungen professionell umsetzen und Ratsuchende zu einem gesundheitsorientierten Verhalten motivieren. Durch die Sicherheit in der Betreuung von Fastenden können sie andere Menschen zuverlässig durch das Fasten führen.

1 Fastenseminar/Praxis

siehe Seite 25

2 Bewegung und Entspannung

siehe Seite 42

Dieses Seminar führt die UGB-Akademie in Zusammenarbeit mit dem Institut für Sport- und Präventivmedizin der Universität des Saarlandes durch (Leiter: Prof. Dr. med. Tim Meyer).



3 Intensivseminar Vollwert-Ernährung oder Selbststudium Vollwert-Ernährung

siehe Seite 15
siehe Seite 62

4 Trainingsseminar Beratung und Motivation

siehe Seite 21

5 Fastenseminar/Theorie

Seminarinhalte

- Fasten: Definition, Methodik, Indikationen und Kontraindikationen
- Selbsthilfe mit natürlichen Mitteln
- Fastenverpflegung
- Organisation von Fastenkursen für Gesunde
- Aufgaben und Grenzen in der Leitung von Fastengruppen
- Juristische Absicherung
- Emotionale Steuerung im Fasten
- Vorbereitung für die qualifizierte Leitung eigener Fastenurse

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: etwa 16 Personen
Seminargebühr: 355 €;
für UGB-Mitglieder 315 €
Voraussetzung: Fastenseminar/Praxis

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung anerkannt.

6 Trainingsseminar Fasten mit Prüfung

Seminarinhalte

- Training, Wiederholung und Vertiefung der theoretischen und praktischen Fachkenntnisse
- Vortragstraining
- Mehr fachliche Sicherheit zum Thema Fasten, Ernährung und Bewegung/Entspannung
- Prüfungsvorbereitungen
- Prüfung zum Fachberater Fasten UGB
- Planung, Leitung, Betreuung von Fastenkursen

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Do. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 18 Personen
Seminargebühr: für UGB-Mitglieder 470 €
Prüfungsgebühr: 100 €
Empfehlung: mehrfach eigene Fastenerfahrung
Voraussetzungen: Seminare 1–5, fördernde Mitgliedschaft im UGB, Studienabschluss Oecotrophologie/ Ernährungswissenschaft (Dipl., B.Sc., M.Sc.) oder abgeschlossene Ausbildung als Diätassistent



Fortbildung für Köche und Küchenfachkräfte



den, schmackhaften Ernährung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (GV).

Zielgruppe

Diese Fortbildung ist für Köche oder Küchenfachkräfte wie Diätassistenten, Hauswirtschaftsleiter, -meister, -lehrer und Personen mit ähnlichen Qualifikationen geeignet, die ihr Know-how in der Zubereitung vollwertiger Gerichte für die GV ausbauen möchten.

Die Absolventen sind verpflichtet, sich regelmäßig fortzubilden, siehe Seite 63.

(Gourmet-)Koch/Küchenfachkraft für Vollwert-Ernährung¹

Bio-(Gourmet-)Koch oder (Gourmet-)Koch für vegetarische Ernährung (bzw. Küchenfachkraft)

3 Trainingsseminar mit Prüfung

Eigene Vorbereitung wird empfohlen

2 Theorie- und Praxistraining²

1 Grundseminar Ernährung/Theorie und Praxis

Kochausbildung oder andere Qualifikation in der Gemeinschaftsverpflegung

Wozu lernt man Koch oder einen anderen Fachberuf in der Küche? Doch nicht, um Fertiggerichte aufzuwärmen. Wer gute, schmackhafte Qualität auf den Tisch bringen will, muss weitestgehend naturbelassene Lebensmittel verarbeiten können. Dazu werden Fachleute benötigt. Eine gesundheitsfördernde Ernährung dient auch der Erhaltung des Berufsbildes Koch oder Küchenfachkraft.

Ziel

Ziel der Fortbildung ist es, ernährungswissenschaftliche Anforderungen an eine vollwertige Ernährung kompetent in die Praxis umsetzen zu können. Die Teilnehmer lernen die Erstellung eines vollwertigen Menüplans, die Arbeitsabwicklung, die Mengenkalkulation für die Warenanforderung und die bewährte Kochpraxis für die Vollwertküche kennen. Sie sind Ansprechpartner in Fragen zur Einführung und Umsetzung einer gesun-

¹ Die Titelvergabe hängt u. a. vom Prüfungsergebnis ab

² kann nach eigenem Ermessen entfallen

Qualifikation

1. Fachliche Kompetenz: Ernährungskennnisse und umfangreiches Wissen über theoretische und küchenpraktische Aspekte einer gesunden, genussorientierten Ernährung für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie ergänzen die Grundausbildung eines Kochs bzw. einer Küchenfachkraft.

2. Praktische Kompetenz: Die Praxis einer gesunden, genussvollen Ernährung beinhaltet die Fähigkeit zur selbstständigen Planung und Zusammenstellung von Speiseplänen nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten und die besonders schmackhafte Zubereitung vollwertiger Menüs.

1 Grundseminar Ernährung/ Theorie und Praxis

Geeignet als Einzel-Seminar

Seminarinhalte

- Leckere, gesunde Vollwert-Ernährung in der Praxis
- Grundteige und -massen aus Vollkorn und deren Variationsmöglichkeiten
- schonende Zubereitung
- Umgang mit frischen Küchenkräutern
- Ernährungslehre
- Konzeption einer vollwertigen Ernährung
- Besprechung der Lebensmittelgruppen, Empfehlungen mit Begründungen
- Speisenplangestaltung
- Warenkunde und Küchengeräte
- Kostenkalkulation und Wareneinkauf
- Anforderungen an die Zertifikate „Gourmet-Koch/Küchenfachkraft Vollwert-Ernährung UGB“ und „Koch/Küchenfachkraft Vollwert-Ernährung UGB“

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Fr. 12.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 565 €;
für UGB-Mitglieder 525 €
Die Teilnehmer erhalten umfangreiche Unterlagen.
Ort: 34549 Edertal
Voraussetzung: Kochausbildung oder Ausbildung zum Diätassistenten, Hauswirtschaftsleiter, -meister, -lehrer oder ähnliche Qualifikationen in der Gemeinschaftsverpflegung mit mindestens einem Jahr Berufspraxis

2 Theorie- und Praxistraining

Geeignet als Einzel-Seminar

Küchenleiter und andere Fachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung sind gefordert, in ihrem Speisenangebot Abwechslung, Kreativität, Aussehen und insbesondere Geschmack unter einen Hut zu bringen. Genau das wollen wir in diesem Seminar üben und trainieren. Sie werden vollwertige Rezepte und Menüzusammenstellungen selbst entwickeln und zubereiten. Außerdem wird trainiert, die Begründungen der wesentlichen Ernährungsempfehlungen auf den Punkt zu bringen.

Seminarinhalte

- Rezeptentwicklung – Rezepte und Menüs selbst entwickeln und zubereiten
- Vollwert-Ernährung – Praxisexperimente zum Aussehen und insbesondere zum Geschmack
- Teige aus Vollkorn optimieren
- Theorie-Training – Empfehlungen kurz begründen

Dauer: Mo. 12.30 Uhr bis Mi. 14.00 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 16 Personen
Seminargebühr: 355 €;
für UGB-Mitglieder 315 €
Ort: 34549 Edertal
Voraussetzung: Grundseminar Ernährung/Theorie und Praxis

3 Trainingsseminar mit Prüfung

Seminarinhalte

- Training und Vertiefung der Theorie- und Praxis-Kenntnisse
- Erarbeiten eigener Rezepturen
- Mehr Selbstsicherheit in Planung und Umsetzung einer gesunden Ernährung
- Schmackhafte Zubereitung vollwertiger Menüs
- Prüfungsvorbereitungen und Prüfung zum/r (Gourmet-)Koch/Küchenfachkraft Vollwert-Ernährung UGB

Dauer: So. 18.00 Uhr bis Do. 22.00 Uhr
Teilnehmerzahl: etwa 12 Personen
Seminargebühr: 565 €;
für UGB-Mitglieder 525 €
Prüfungsgebühr: 120 €
Voraussetzung: Grundseminar Ernährung/Theorie und Praxis

Die Fortbildung steht unter der fachlichen Beratung von Prof. Dr. rer. nat. Claus Leitzmann, Universität Gießen. Die Prüfung wird von Fachdozenten der UGB-Akademie abgenommen.



Die geräumige Lehrküche in Edertal bietet ein ideales Experimentierfeld für Köche.

Finanzielle Förderung

Die Fortbildung wird in der Regel für Berufsköche, die in einem festen Arbeitsverhältnis stehen und nicht selbstständig tätig sind, von der **Walter und Margarete Müller Stiftung** gefördert. Die Förderung wird auch für Küchenfachkräfte mit mindestens 5 Jahren lückenloser beruflicher Küchenerfahrung gewährt. Auf Antrag können die Seminargebühren erstattet werden, sofern die Rechnung auf den Kursteilnehmer lautet und von ihm beglichen wird.

Wichtige Voraussetzungen, damit der Antrag überhaupt bearbeitet wird, sind Nachweise über: Kochausbildung; vom UGB bestätigte Anmeldung zum Grund- und Trainingsseminar (und ggf. Theorie- und Praxistraining); **Antragstellung bereits vor Beginn des ersten Seminars**, nicht erst bei oder nach der Teilnahme. Die Abschlussprüfung im Trainingsseminar muss bestanden sein und durch ein beglaubigtes Zertifikat belegt werden. Weitere Informationen und Antragsmodalitäten erfahren Sie direkt von der Walter und Margarete Müller Stiftung, Fehlandtstr. 50, 20354 Hamburg, Fax: 040-51 49 1801, E-Mail: info@muellerstiftung.com, Internet: www.muellerstiftung.de

Das Zertifikat ErnährungsberaterIn UGB dokumentiert die Anerkennung als qualifizierter Ernährungsberater mit der Anbieterqualifikation, die im Leitfaden Prävention des Spitzenverbandes der gesetzlichen Krankenversicherungen (GKV) § 20 SGB V gefordert wird.

Ihr Nutzen

Die Zusatzqualifikation ErnährungsberaterIn UGB bietet Ernährungsberatungsfachkräften folgende Vorteile:

- Primärpräventive Maßnahmen in den Handlungsfeldern Ernährung und Betriebsverpflegung können von den gesetzlichen Krankenkassen bezuschusst werden.
- Durch die Zusatzqualifikation werden die Fachkräfte in fachwissenschaftlichem Knowhow, methodisch-didaktischen Fähigkeiten und in Vermittlungskompetenz fortgebildet.
- Zertifikatsinhaber haben (bei erfüllten Voraussetzungen) die Möglichkeit zur Aufnahme ins Netzwerk Gesunde Ernährung, einer Internet-Plattform von Ernährungsfachkräften, die qualitätsgesichert Konzepte beispielsweise zu Ernährungsumstellung und Gewichtsreduktion durchführen.

Fortbildungsreihen und Seminare, die nach derzeitigem Stand für den **Erwerb des Zertifikats Ernährungsberater UGB** anerkannt werden, sind mit



gekennzeichnet. Aktuelle Details zur Zusatzqualifikation siehe unter www.ugb.de/zertifikat

Neugierig auf eigene Unabhängigkeit?
Neugierig auf effektive Seminare?
Neugierig auf Perspektiven?

%

Jeder wünscht sich Freiheit, Gesundheit und Wohlergehen – doch nur das Träumen davon bringt uns nicht voran. Tun Sie konkret etwas für sich – handeln Sie!

Die UGB-Akademie kann Sie mit ihren erfolgreichen Seminaren dabei unterstützen. Aufgrund der vielen positiven Rückmeldungen sind wir von unserem Seminarangebot nach über 35 Jahren so überzeugt, dass wir Sie am

Nutzen teilhaben lassen wollen. Hier unser Angebot für alle Seminar-Erstbucher zum Kennenlernen:

Wählen Sie aus dem umfangreichen Seminar-Angebot 2017 ein UGB-Seminar* aus – und Sie erhalten als Seminar-Erstbucher zum Kennenlernen einen Rabatt in Höhe von 60 € auf die Seminargebühr.*

Wir freuen uns auf Sie!

* Das Angebot gilt, wenn Sie Seminar-Erstbucher sind und die Voraussetzungen erfüllen (z. B. die Teilnahme am Grundseminar vor dem Aufbau-seminar). Der Rabatt ist nicht kombinierbar mit anderen Seminarermäßigungen.

UGB-Verlags GmbH

Abonnement – UGB forum

- Bitte senden Sie mir gegen 2,20 € in Briefmarken ein Probeheft des UGB *forum* zu.
- Ich möchte das UGB *forum* zum Preis von 45 € bei Bankeinzug (bei allen anderen Zahlungsweisen 51 €; 68,40 sFr/übriges Ausland 52,80 €) abonnieren.



- ab sofort
- rückwirkend ab Heft
- Ich erteile ein SEPA-Lastschriftmandat*
* Ein SEPA-Formular können Sie per Fax anfordern oder unter www.ugb.de/sepa herunterladen
- gegen Rechnung

	Unterschrift
--	--------------

Vertrauensgarantie: Diese Bestellung kann innerhalb von 2 Wochen durch eine schriftliche Mitteilung an die UGB-Verlags GmbH widerrufen werden. Eine Kündigung des Abonnements ist jederzeit mit einer Frist von 2 Monaten zum Jahresende – jedoch frühestens nach einem Jahr – durch formloses Schreiben an die UGB-Verlags GmbH möglich.

	Unterschrift
--	--------------

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon	Fax	E-Mail
---------	-----	--------

Bestellanschrift:
 UGB-Beratungs- und Verlags GmbH, Sandusweg 3,
 D-35435 Wettenberg, Fax: +49 (0) 641/80896-50

UGB-Verlags GmbH

Probe-Abo – UGB forum

Möchten Sie das UGB *forum* kennen lernen? Testen Sie die Fachzeitschrift ein halbes Jahr zum Vorzugspreis. Zusätzlich erhalten Sie wahlweise als Geschenk:

- UGB *forum* **spezial Ernährungstherapie**
- UGB *forum* **spezial Von klein auf vollwertig**
- Rezept-CD: Vollwertige Mittelmeerküche**

Ich war **noch nie** Abonnent des UGB *forum*. Bitte senden Sie mir 3 Hefte zum Vorzugspreis von 15 € statt 22,50 €. Nach meiner Bestellung habe ich 4 Monate Zeit zu prüfen, ob ich das UGB *forum* weiter beziehen möchte. Wenn ich in dieser Zeit nicht durch ein formloses Schreiben an die UGB-Beratungs- und Verlags GmbH, Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg, kündige, geht das Probe-Abo automatisch in ein Abonnement über. Das Jahresabonnement (6 Hefte) kostet bei Bankeinzug 45 €, bei allen anderen Zahlungsweisen 51 €. Das Abonnement kann mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende – jedoch frühestens nach einem Jahr – durch formloses Schreiben gekündigt werden.

	Unterschrift
--	--------------

Vertrauensgarantie: Diese Bestellung kann innerhalb von 2 Wochen durch eine schriftliche Mitteilung an die UGB-Verlags GmbH widerrufen werden.

	Unterschrift
--	--------------

Online-Bestellung
www.ugb-verlag.de

Anmeldung zu den Seminaren

1. Seminar:

Termin /Kennziffer Ausweichtermin/Kennziffer

2. Seminar:

Termin /Kennziffer Ausweichtermin/Kennziffer

Bitte überweisen Sie gleichzeitig mit der schriftlichen Anmeldung die Anzahlung in Höhe von 50 € pro Seminar. Erst dann bestätigen wir Ihre verbindliche Anmeldung. Eine Abmeldung ist jederzeit möglich, wenn von Ihnen eine Ersatzperson angemeldet wird oder die Abmeldung bis zu vier Wochen vor Seminarbeginn erfolgt (Ausnahme Intensivseminar Ernährung/Theorie: 14 Tage nach der verbindlichen, schriftlichen Anmeldung). Die Anzahlung wird bei Abmeldung sowie bei Ummeldung als Bearbeitungsgebühr einbehalten. Bei kurzfristigerem Rücktritt wird die Seminargebühr berechnet.

Im Übrigen habe ich die auf S. 64 genannten Anmeldebedingungen gelesen und erkenne sie an. UGB-Bankverbindung: s. Seite 35

Datum Unterschrift

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon privat Geburtsdatum

E-Mail Beruf

Rechnungsanschrift (falls Arbeitgeber bezahlt)

Firma/Institution

Ansprechpartner

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon, Fax

Anmeldung zu den Seminaren

1. Seminar:

Termin /Kennziffer Ausweichtermin/Kennziffer

2. Seminar:

Termin /Kennziffer Ausweichtermin/Kennziffer

Bitte überweisen Sie gleichzeitig mit der schriftlichen Anmeldung die Anzahlung in Höhe von 50 € pro Seminar. Erst dann bestätigen wir Ihre verbindliche Anmeldung. Eine Abmeldung ist jederzeit möglich, wenn von Ihnen eine Ersatzperson angemeldet wird oder die Abmeldung bis zu vier Wochen vor Seminarbeginn erfolgt (Ausnahme Intensivseminar Ernährung/Theorie: 14 Tage nach der verbindlichen, schriftlichen Anmeldung). Die Anzahlung wird bei Abmeldung sowie bei Ummeldung als Bearbeitungsgebühr einbehalten. Bei kurzfristigerem Rücktritt wird die Seminargebühr berechnet.

Im Übrigen habe ich die auf S. 64 genannten Anmeldebedingungen gelesen und erkenne sie an. UGB-Bankverbindung: s. Seite 35

Datum Unterschrift

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon privat Geburtsdatum

E-Mail Beruf

Rechnungsanschrift (falls Arbeitgeber bezahlt)

Firma/Institution

Ansprechpartner

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon, Fax

Bestellformular „Selbststudium“

Bitte senden Sie mir gegen Vorkasse die Unterlagen

Selbststudium Vollwert-Ernährung

- 165 € (Normalpreis)
- 125 € für UGB-Mitglieder (gilt nicht für Abonnenten des UGB *forum*)

Selbststudium Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen

- 125 € (Normalpreis)
- 85 € für UGB-Mitglieder (gilt nicht für Abonnenten des UGB *forum*)

Einen Nachweis meiner beruflichen Qualifikation als

- Oecotrophologe/Ernährungswissenschaftler (Diplom, B.Sc., M.Sc.)
- Diätassistent
- Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter

füge ich bei (Zeugnis, Urkunde).

Nach Erhalt der Rechnung überweise ich den Rechnungsbetrag innerhalb von 10 Tagen. Ich erhalte dann die Unterlagen für das Selbststudium und erarbeite selbst alle Themen anhand dieser Unterlagen. Bei inhaltlichen Fragen steht mir eine telefonische Hotline für max. 30 Minuten ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Nach dem Selbststudium kann ich mich zu den weiterführenden UGB-Seminaren anmelden.

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon privat Fax

E-Mail Beruf

Rechnungsanschrift (falls Arbeitgeber bezahlt)

Firma/Institution

Ansprechpartner

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon, Fax

Mitgliedsantrag

- Ich beantrage die fördernde Mitgliedschaft im Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. – Deutschland

Der Mitgliedsbeitrag beträgt bei Bankeinzug 80 €; bei anderen Zahlungsweisen 90 €; ermäßigte Gebühr für Schüler/Studenten mit Nachweis bis zur Vollendung des 27. Lebensjahres bei Bankeinzug 45 €, bei allen anderen Zahlungsweisen 55 €

Bitte senden Sie Ihren Antrag an:

UGB e. V., Sandusweg 3, 35435 Wettenberg

Die Kündigung ist jederzeit mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende durch formloses Schreiben an den UGB e. V. möglich.

Mindestdauer der Mitgliedschaft: 1 Jahr

Den Mitgliedsbeitrag entrichte ich

- Ich erteile ein SEPA-Lastschriftmandat*
* Ein SEPA-Formular können Sie per Fax anfordern oder unter www.ugb.de/sepa herunterladen

- per Überweisung

Ich bin einverstanden, dass ausschließlich meine Adressdaten vom UGB e. V. an die UGB-GmbH für Versandzwecke des UGB *forum* weitergegeben werden.

Datum Unterschrift

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon privat Fax

E-Mail Beruf

Bankverbindung des Verbandes für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V.:

Postbank Frankfurt/Main,
IBAN: **DE71 5001 0060 0000 2706 00**
BIC: **PBNKDEFF**

Mitglieder werben Mitglieder

Wenn Sie mindestens ein Jahr UGB-Mitglied sind und ein neues Mitglied werben, dann soll sich das auch für Sie lohnen: **50 € Prämie!** Mit diesem Guthaben können Sie aus dem gesamten UGB-Seminar- und Tagungsangebot frei wählen. Ein Anspruch auf die Prämie besteht nur, wenn das geworbene Mitglied nie Mitglied im UGB war und seine Mitgliedschaft erfüllt. Werber und Neumitglied dürfen nicht identisch sein.

Werber

Ich bin förderndes Mitglied im UGB e. V. – Deutschland.

Name, Vorname

Straße, Nr. PLZ, Ort

Neues Mitglied

Der Mitgliedsantrag beträgt bei Bankeinzug 80 €; bei allen anderen Zahlungsweisen 90 €

Ich war nie Mitglied im UGB e. V. und beantrage die fördernde Mitgliedschaft

Ich erteile ein SEPA-Lastschriftmandat*
* Ein SEPA-Formular können Sie per Fax anfordern oder unter www.ugb.de/sepa herunterladen

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Vertrauensgarantie: Dieser Mitgliedsantrag kann innerhalb von 2 Wochen durch eine schriftliche Mitteilung an den UGB e. V. widerrufen werden.

Die Kündigung ist jederzeit mit einer Frist von zwei Monaten zum Jahresende durch formloses Schreiben an die Hauptgeschäftsstelle des UGB möglich. Die Mindestdauer der Mitgliedschaft bei Prämienwerbung beträgt 2 Jahre, sonst 1 Jahr.

Datum Unterschrift

Broschüren, Tabellen, CD's

..... Ex. Küchenpraxis – leicht gemacht 9,95 €
..... Ex. Orientierungstabelle Vollwert-Ernährung 4 €

Rezeptsammlung auf CD-ROM:

..... Ex. Vollwertiges für jeden Tag 12,90 €
..... Ex. Vegan genießen 14,80 €
..... Ex. Vollwertige Mittelmeerküche 19,80 €

Vortragsfolien auf CD-ROM:

..... Ex. Ernährung 39,00 €
..... Ex. Ernährungsrichtungen 29,00 €
..... Ex. Nitrat, Nitrit, Nitrosamine 14,80 €

UGB *forum* **spezial:** je 10,90 €

..... Ex. Ernährungsrichtungen **NEU**
..... Ex. Rundum darmgesund
..... Ex. Nahrungsergänzung – Pille statt Apfel?
..... Ex. Vegan und vollwertig essen
..... Ex. Gut durch die Wechseljahre
..... Ex. Fasten – neue Energie für Körper und Geist

UGB *forum* **spezial:** je 8,90 €

..... Ex. Ernährungstherapie – gut informiert
..... Ex. Essstörungen – wenn Essen zum Problem wird
..... Ex. Vollwert-Ernährung
..... Ex. Ernährung & Sport
..... Ex. Abnehmen – worauf es ankommt
..... Ex. Von klein auf vollwertig
..... Ex. Gut leben im Alter
..... Ex. Aktiv gegen Krebs
..... Ex. Unverträglichkeiten und Allergien meistern

Kompaktinfos zu je 100 Stück: je 8,70 €

..... Ex. So schmeckt's allen
..... Ex. Vollwertig von Anfang an
..... Ex. Vollwertig abnehmen
..... Ex. Wenn Nahrungsmittel unverträglich sind
..... Ex. Gewichtige Kinder – satt und in Form
..... Ex. So läuft's: Fit mit Vollwert-Ernährung
..... Ex. Vollwertig essen bei Diabetes
..... Ex. Fasten – Gewinn für Körper, Geist und Seele

Die Versandkostenpauschale beträgt 1,90 €, ab 25 € Bestellwert 4,20 €. Ab einem Bestellwert von 50 € versenden wir die Ware versandkostenfrei. Versandkosten ins Ausland siehe: www.ugb-verlag.de

Datum Unterschrift

Alle Bestellungen auch online unter www.ugb-verlag.de

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort Telefon

Weiterbildung in veganer Vollwert-Ernährung



Ziel

Um das Thema vegane Ernährung kommt heute kein Ernährungsberater mehr herum. Schätzungsweise eine Million Menschen in Deutschland leben mittlerweile vegan – Tendenz steigend! Zwar verzeichnen vegane Kochbücher, Food-Blogs und Social-Media-Netzwerke einen unglaublichen Boom, aber fachkundige Informationen, wie man sich ohne tierische Lebensmittel optimal versorgt, sind selten.

Viele Ernährungswissenschaftler und Diätassistentinnen sind in Fragen der veganen Ernährungsweise unsicher. Rat-suchende fühlen sich daher in ihrem Anliegen oft nicht wirklich gut beraten und informieren sich im Internet oder suchen eine fachfremde, nicht kompetente Beratung auf. Was fehlt, sind qualifizierte Ernährungsfachkräfte, die vegan essende Menschen auf wissenschaftlicher Grundlage, objektiv, unabhängig und spezifisch für die jeweilige Lebenssituation in Theorie und Praxis beraten. Diese Lücke schließt die UGB-Akademie mit einer zweistufigen Fortbildung unter der Leitung von Edith Gätjen, Dr. Markus Keller und Dr. Günther Schwarz. Die Dozenten verfügen über langjährige Erfahrungen in veganer Vollwert-Ernährung.

Eine Prüfung auf Anerkennung bei VDOE, VDD, DGE, VFED und QUETHEB ist bei Einreichung der Teilnahmebescheinigung grundsätzlich möglich. Bitte wenden Sie sich direkt an die jeweilige Institution.

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung anerkannt.

Stufe 2: Vegane Vollwert-Ernährung -Fach- und Beratungskompetenz

4 Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung

siehe Seite 47

3 Vegane Küchenpraxis

siehe Seite 42

Stufe 1: Vegane Vollwert-Ernährung – Fachkompetenz

2 Expertensymposium Vegane Vollwert-Ernährung in speziellen Lebensphasen

1 Fachsymposium Vegane Vollwert-Ernährung

Voraussetzung: Selbststudium Vollwert-Ernährung an der UGB-Akademie, siehe S. 62

1 Fachsymposium: Vegane Vollwert-Ernährung

Der aktuelle Trend zur veganen Ernährungsweise stellt eine Herausforderung für die Ernährungsberatung dar. Vielen Fachkräften fehlen spezifische Fachkenntnisse, um vegan essende Ratsuchende fundiert zu beraten. Wie sieht die aktuelle Studienlage aus? Welche Empfehlungen können auf Grundlage der Vollwert-Ernährung gegeben werden? Wie kann die Versorgung mit kritischen Nährstoffen durch pflanzliche Lebensmittel umgesetzt werden? Welche „vegane Lebensmittel“ gibt es überhaupt und wie sind sie zu bewerten? Das Symposium gibt darauf Antworten und stärkt beruflich qualifizierte Ernährungsfachkräfte in ihrer Fach- und Beratungskompetenz.

Seminarinhalte

- Einführung vegane Ernährung (Motive, Grundlagen)
- Kritische Nährstoffe: Bedarfsdeckung, sinnvolle Supplementierung und empfehlenswerte Blutuntersuchungen
- Präventive und therapeutische Aspekte pflanzlicher Ernährung
- Praktische Umsetzung einer veganen Vollwert-Ernährung
- Vorstellung und Bewertung veganer Alternativprodukte
- Vegane „Tauschbörse“: Tierische Lebensmittel lecker ersetzen

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Symposiumsgebühren: 225 €; für UGB-Mitglieder 185 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Oec. troph. Edith Gätjen Systemische Familientherapeutin und Supervisorin, Dr. oec. troph. Markus Keller
Voraussetzungen: Ausbildung DiätassistentIn, abgeschlossenes Studium Ernährungswissenschaften/Oecotrophologie (Dipl., B.Sc., M.Sc.), Ernährungsmedizin (bei Anmeldung bitte Nachweis zusenden); Selbststudium Vollwert-Ernährung siehe S. 62

2 Expertensymposium: Vegane Vollwert-Ernährung in speziellen Lebensphasen

Wer sich vegan ernährt, sollte seine individuellen Nährstoffbedürfnisse kennen und die richtige Lebensmittelmittelzusammenstellung praktisch umsetzen können. Ernährungsfachkräfte erhalten in diesem Symposium einen Überblick über die aktuelle Studienlage zu veganer Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen sowie Fachwissen zur Umsetzung einer bedarfsdeckenden veganen Vollwert-Ernährung in verschiedenen Lebensphasen. Auch die empfehlenswerten medizinischen Kontrollen in Bezug auf die Blutparameter kritischer Vitamine und Mineralstoffe stehen auf dem Programm. Beruflich qualifizierte Ernährungsfachkräfte vertiefen ihr Fachwissen in veganer Vollwert-Ernährung und sind in der Lage, Ratsuchende individuell und spezifisch für ihre jeweilige Lebenssituation zu beraten.

Seminarinhalte

- Vegane Ernährung für Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kleinkinder, Jugendliche, Sportler, Berufstätige
- Kritische Nährstoffe: Bedarfsdeckung, sinnvolle Supplementierung, empfehlenswerte Blutuntersuchungen in den verschiedenen Lebensphasen
- Kommunikation zwischen Klient, Berater, Arzt
- Umsetzungstipps für die Praxis

Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Symposiumsgebühren: 225 €; für UGB-Mitglieder 185 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: Oec. troph. Edith Gätjen Systemische Familientherapeutin und Supervisorin, Dr. oec. troph. Markus Keller, Dr. med. Günther Schwarz, Arzt für Allgemeinmedizin, Homöopathie, Akupunktur
Voraussetzung: Fachsymposium Vegane Vollwert-Ernährung

Seminare aus Fortbildungsreihen

Seite Einzel-Seminare

Ernährung – Theorie und Praxis

Geeignet als Einzel-Seminar

Seminare mit diesem Symbol kennzeichnen Angebote, die sowohl einzeln gebucht werden können als auch Bestandteil einer Fortbildungsreihe sind.

- 9 VK Küchenpraxis – leicht gemacht
- 10 GS Grundseminar oder Intensivseminar Ernährung/Theorie
- 18 KI Mit Kindern essen – Theorie und Praxis
- 30 GS Grundseminar Ernährung/Theorie und Praxis
- 30 PT Theorie- und Praxistraining für Köche und Küchenfachkräfte
- 61 **Silvester der Sinne**

- 40 VU Update Vollwert-Ernährung
- 40 FA Update Fasten – mit Freuden fasten
- 41 SP Sporternährung in Theorie und Praxis
- 42 VP Vegane Küchenpraxis
- 43 VE Vegane Vollwert-Ernährung – Theorie + Praxis
- 43 VA Vegan von Anfang an – geht das?
- 44 AI Nahrungsunverträglichkeiten und Säure-Basen-Haushalt
- 45 LU Gut essen bei Lebensmittelunverträglichkeiten
- 45 AD Gut ernährt im Alter und bei Demenz
- 52 SF Superfood – regional und nährstoffreich **NEU**
- 52 SW Stoffwechsel-Fit: Schutzfaktor Ernährung **NEU**
- 53 Besser essen in der Kita
- Einarbeitung in die UGB-Programme** **NEU**
- 50 BE für UGB-Gesundheits-Trainer – Bereich Ernährung und Quereinsteiger
- 51 EP für Ernährungsfachkräfte

Bewegung und Entspannung

- 42 GS Grundseminar Bewegung und Entspannung

Beratung, Persönlichkeitsbildung und Motivation

- 21 BM Trainingsseminar Beratung und Motivation
- 22 ME Trainingsseminar Methoden
- 22 KM Trainingsseminar Kommunikation
- 23 RH Trainingsseminar Rhetorik
- 46 BG Betriebliche Gesundheitsförderung – effizient und nachhaltig
- 47 SE1 Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung
- 48 SE2 Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung – praxisorientierter Aufbaukurs **NEU**
- 48 MI Motivieren statt konfrontieren – Motivational Interviewing
- 49 KJ Kinder und Jugendliche motivieren
- 49 KT Trainingsseminar Konfliktfähigkeit

VU Update Vollwert-Ernährung – aktuelles Ernährungswissen

GKV-Qualifikation Seite 32

Täglich werden Meldungen mit neuen Erkenntnissen aus dem Bereich Ernährung veröffentlicht. Sie erwecken den Eindruck: Nichts ist so alt wie das Ernährungswissen von gestern. In diesem Seminar gehen wir aktuell diskutierten Themen auf den Grund und integrieren gesichertes neues Wissen in die Empfehlungen der Vollwert-Ernährung. So bleiben Sie als Ernährungsfachkraft up to date.

Termin:	19.-21.05.2017
Dauer:	Fr. 12.30 bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	M. Sc. Ernährungswiss. Johanna Feichtinger, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin
Voraussetzung:	Grundlagenwissen in Ernährung

Seminarinhalte

- Neues aus der Ernährungsforschung
- Antworten auf aktuelle Ernährungsfragen
- Empfehlungen der Vollwert-Ernährung auf dem neuesten Stand
- Kohlenhydrate, Fett und Protein ins richtige Verhältnis gebracht
- Ausgewählte Vitamine und Mineralstoffe unter der Lupe
- Problemstoff Gluten?
- Neue Nahrungsmittel auf dem Markt

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

FA Update Fasten – mit Freuden fasten

Als FastenleiterIn stellen Sie sich der dankbaren und gleichzeitig verantwortungsvollen Aufgabe, Menschen durch eine Fastenzeit zu führen. Mit diesem Seminar wollen wir Sie in Ihrer Arbeit unterstützen. Es bietet Ihnen die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Fasten, stärkt Sie in den fastenunterstützenden Maßnahmen und bietet ein umfangreiches methodisches Instrumentarium. Situationsbedingte Reaktionen in Fastengruppen, die naturheilkundliche Unterstützung der Fastenden und der Umgang mit unterschiedlichen Konstitutionstypen vervollständigen diese Fastenfortbildung.

Termin:	17.-19.11.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	etwa 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Dipl. soz. päd. Dorothe Bertlich-Baumeister, Fastenleiterin (UGB/DFA), Supervisorin DGSv Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin Dr. med. Rainer Matejka, Fastenarzt
Voraussetzung:	Qualifizierte Ausbildung als Fastenleiter/In

Seminarinhalte

- Aktuelles aus der Fastenforschung
- Erfolgreiche Fastenkonzepte
- Fastenunterstützung mit Kräutern und Kräutertees
- Typgerechtes Fasten: Umgang mit verschiedenen Konstitutionstypen
- Naturheilkundliche Unterstützung im Fasten

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

SP Sporternährung in Theorie und Praxis

GKV-Qualifikation Seite 32

Wer sich gerne bewegt und dabei ehrgeizige Ziele oder leistungssportliche Aspekte verfolgt, kann bereits im Alltag und besonders in Wettkampfsituationen an seine körperlichen Grenzen kommen. Mit der richtigen Ernährung lässt sich die körperliche Leistungsfähigkeit optimal ausschöpfen. Von der Ernährungswissenschaftlerin Karen Nespethal, die seit langem an der Sporthochschule Köln Ernährungsberatung anbietet, erfahren Sie in diesem Seminar mehr über die richtige Ernährung im Sport. Alltags- und praxisbezogene Übungen helfen, Ihre persönlichen Kompetenzen für die eigene Umsetzung und auch bei der Vermittlung an andere Sportler zu erweitern.



Seminarinhalte

- Definition und Abgrenzung von Breiten- und Leistungssport
- Welche Nahrung benötigen Sportler in Trainings-, Wettkampf- und Regenerationsphasen?
- Muskelaufbau und Eiweißzufuhr
- Welche Anforderungen bestehen an optimale Sportgetränke?
- Pro und Kontra Nahrungsergänzung für Sportler
- Ernährungsberatung für den Sport – besondere Anforderungen

Praxis

- Kurze Trainingseinheiten im Intervall- und Kräftigungsbereich
- Vergleich von Sportler-, Wellness- und Fitnessgetränken

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung in den Bereichen Ernährung, Fasten und Bewegung-Entspannung anerkannt

Termin:	15.-17.09.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	etwa 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Dipl. oec. troph. Karen Nespethal, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin
Voraussetzung:	Grundlagenwissen im Bereich Ernährung, sportliche Belastbarkeit

PT Theorie- und Praxistraining für Köche und Küchenfachkräfte

Dieses Seminar ist Bestandteil der Fortbildung für Köche und Küchenfachkräfte, bietet aber individuelle Möglichkeiten zur Vertiefung gewünschter Theorie- und Praxisthemen. Deshalb eignet es sich auch als Einzelseminar (siehe Seite 30).

GS Bewegung und Entspannung

Wer Bewegungsfreude besitzt, negativen Stress abbauen und seine körperliche Leistungsfähigkeit verbessern möchte, ist hier richtig. Lernen Sie verschiedene Bewegungsformen, Sportarten und Entspannungstechniken kennen. Erfahren Sie, wie sinnvolle Bewegung und Entspannung im Alltag machbar sind und wie sie vermittelt werden können. Auch die besondere Bedeutung beim Fasten ist Thema.

Termin:	02.-05.03.2017
Dauer:	Do. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 18 Personen
Seminargebühr:	395 €; für UGB-Mitglieder 355 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Dr. phil. Markus Schwarz, Diplom-Sportlehrer; Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin
Voraussetzung:	körperliche Belastbarkeit
Wünschenswert:	Erfahrungen im Bereich Sport und Bewegung

Seminarinhalte

- Gesundheitssport – was gehört dazu?
- Herz-Kreislaufsystem: Bau und Funktion, Risikofaktoren, Trainingseffekte
- Planung und Durchführung von Gesundheitssport-Programmen
- Motivation zu mehr Bewegung und Entspannung
- Bedeutung von Bewegung und Entspannung im Fasten

Praxis

- Aufwärmprogramme
- Herz-Kreislauftraining
- Ausdauertraining mit Leistungsdiagnostik
- Koordinatives Training
- Körperwahrnehmung und Entspannung

VP Vegane Küchenpraxis – vollwertig und alltagstauglich

In diesem Seminar zeigt Ihnen Edith Gätjen, wie Sie jeden Tag vegane Gerichte einfach und köstlich auf den Tisch zaubern und als Veganer auch unterwegs bedarfsgerecht versorgt sind. Lernen Sie die Vielfalt des veganen Lebensmittelangebots kennen. Sie werden staunen, wie einfallreich Essen ohne tierische Lebensmittel sein kann. Mit ein paar Tricks lassen sich selbst herkömmliche Rezepte leicht vegan abwandeln. Im Seminar wird gemeinsam gekocht und probiert: Ob Singleküche oder Familienhaushalt – in welcher Lebensphase auch immer: für jeden ist etwas dabei! Als Kursleiter erhalten Sie so das nötige Knowhow für vegane Kochkurse.

Termine:	09.-11.06.2017, 11.-13.09.2017 (beide Edertal); 27.-29.10.2017 (Gera)
Dauer:	Fr. 12.30 bis So. 14.00 Uhr (bzw. Mo. bis Mi.)
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Praxisumlage:	70 € (nur Gera)
Orte:	34549 Edertal, 07548 Gera
Leitung:	Oec. troph. Edith Gätjen

Seminarinhalte

- Vielfalt des veganen Lebensmittelangebots
- Einfach und lecker: Gerichte rein pflanzlich zubereiten
- Von Suppen und Salaten über pfliffige Aufstriche und köstliche Kuchen bis zu einfachen Hauptspeisen
- Techniken in der veganen Küche
- Vegan und vollwertig für jeden: Kinder, Familien, Singles
- Klassische Gerichte „veganisieren“

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt. Seminarassistentin siehe S. 46.

VE Vegane Vollwert-Ernährung – Theorie und Praxis

Immer mehr Menschen meiden nicht nur Fleisch, Wurst und Fisch, sondern streichen alle tierischen Lebensmittel aus ihrem Speiseplan. Richtig praktiziert, stellt die vegane Ernährung eine gesundheitsförderliche Ernährungsweise dar. Doch worauf muss man besonders achten, wenn man sich rein pflanzlich ernährt? Was bedeutet das für die Küchenpraxis? Welche pflanzlichen Alternativen gibt es zu Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukten, Eiern und Honig? Dieses Seminar zeigt, wie es geht: vegane Ernährung nach Vollwert-Grundsätzen in den Beratungsalltag integrieren. Im Praxisteil des Seminars lernen Sie, vielfältige, rein pflanzliche Gerichte zu kochen und wie Sie bekannte Rezepte veganisieren können.

Termine:	17.-19.02.2017; 08.-10.09.2017
Dauer:	Fr. 12.30 bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Oec. troph. Edith Gätjen, Dr. Markus Keller, B. Sc. Mariana Eberhard
Voraussetzung:	Grundlagenwissen und Fertigkeiten in Ernährung z.B. Grundseminar bzw. Intensivseminar Ernährung/Theorie

Seminarinhalte

- Motive und Grundzüge einer rein pflanzlichen Ernährung
- Kritische Nährstoffe und gesundheitliches Potential bei veganer Ernährung
- Gewusst wie – gut versorgt mit pflanzlichen Lebensmitteln
- Vegane Gerichte vollwertig zubereiten und genießen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt. Seminarassistentin siehe S. 46.

VA Vegan von Anfang an – geht das?

Der Trend zur veganen Ernährung ist ungebrochen, besonders bei jüngeren Menschen. Viele Frauen möchten während Schwangerschaft und Stillzeit ihren veganen Ernährungsstil beibehalten und auch ihre Kinder so ernähren. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Schwangere, Stillende und Kinder einen veränderten, meist erhöhten Nährstoffbedarf haben. Wie kann hier die Zufuhr der kritischen Nährstoffe sichergestellt werden? Sind Nahrungsergänzungsmittel unumgänglich? Ist eine vegane Säuglingsernährung machbar?

Termine:	05.-07.05.2017; 13.-15.10.2017
Dauer:	Fr. 12.30 bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Oec. troph. Edith Gätjen, Dr. Markus Keller, B. Sc. Mariana Eberhard
Empfehlung:	Seminar Vegane Vollwert-Ernährung – Theorie und Praxis oder Grundseminar bzw. Intensivseminar Ernährung/Theorie

Seminarinhalte

- Motive und Grundlagen der veganen Ernährung
- Ernährungsempfehlungen für Schwangere, Stillende, Säuglinge und Kinder
- Wissenschaftliche Daten zu veganer Ernährung bei besonderen Zielgruppen
- Vegane Ernährung nach Vollwert-Grundsätzen im Beratungsalltag integrieren
- Vegane Alltagsküche zu Hause und außer Haus

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

Teil 1 – Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Das Seminar gibt Ihnen eine Übersicht über Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Nahrungsmittelallergien und vermittelt die dazu gehörenden Krankheitsbilder. Diagnostische Möglichkeiten und deren Bewertung werden aufgezeigt. Zugleich erarbeiten wir die Möglichkeiten der diätetischen Diagnostik und Therapie.

Teil 2 – Säure-Basen-Haushalt

Wie wird der Säure-Basen-Haushalt im menschlichen Organismus reguliert und was kann ihn beeinflussen? Welchen Einfluss hat dabei die Ernährung? Naturheilärzte und Schulmediziner streiten seit vielen Jahren, ob eine Übersäuerung eine Mitursache von Osteoporose, rheumatischen Erkrankungen und anderen Problemen ist. Wir gehen den Zusammenhängen nach und stellen den präventiven Einfluss der Ernährung und anderer Faktoren dar. Damit können Sie kompetent über das Thema Säure-Basen-Haushalt Auskunft geben.

Termine:	03.-05.02.2017; 10.-12.11.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	etwa 16 Personen
Seminargebühr:	355 €; für UGB-Mitglieder 315 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Dr. rer. hum. biol. Astrid Menne (Teil 1); Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin (Teil 2)
Voraussetzung:	Umfangreiches Grundlagenwissen in Ernährung, z. B. UGB-Grundseminar Ernährung/Theorie

Seminarinhalte – Teil 1

- Nahrungsmittelallergien, Reaktionsmechanismus, Anamnese und Diagnostik
- Heuschnupfen, Asthma und die pollenassozierte Kreuzallergie
- Pseudoallergien, Histaminintoleranz
- Kohlenhydratmalassimilationen (Laktose, Fruktose, Sorbit)
- Glutensensitivität, Zöliakie
- Prävention und Toleranzentwicklung von Nahrungsmittelallergien

Seminarinhalte – Teil 2

- Regulation des Säure-Basen-Haushalts
- Einflussfaktoren auf den Säure-Basen-Haushalt
- Entstehung von Acidosen und Alkalosen
- Latente Acidose: Bedeutung und Folgen
- Mit Ernährung und Lebensstil vorbeugen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.



Wer von einer Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie betroffen ist, hat es oft schwer, den Essalltag zu managen. Gut zu essen, bedeutet hier mehr, als bestimmte Lebensmittel wegzulassen. Gut essen heißt gleichermaßen, den Körper gut zu versorgen, das Essen gut zu genießen und Einkauf sowie Zubereitung gut zu organisieren, damit das Familienleben reibungslos funktioniert. Das Seminar konzentriert sich auf die praktische Umsetzung. Es eignet sich ideal zur Ergänzung des Theorie-Seminars „Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Säure-Basen-Haushalt“.

Termin:	22.-24.09.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Oec. troph. Edith Gätjen, Dipl. oec. troph. Stephanie Fromme
Besonderheit:	Kontaminationen mit individuell unverträglichen Lebensmitteln können nicht ausgeschlossen werden. Die Teilnahme findet in eigener Verantwortung statt.

Seminarinhalte

- Ernährungsphysiologische und küchentechnische Alternativen für folgende Kostformen:
 - laktosearm und laktosefrei
 - milcheiweißfrei
 - eifrei
 - glutenfrei
 - fruktose- und sorbitarm
- Hits für Kids und andere Leckermäulchen
- Integrieren der Kostformen in den normalen Kochablauf
- Umgang mit Unverträglichkeiten außer Haus

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

Wer für alte Menschen kocht, weiß, wie schwierig das Thema Essen sein kann. Das Riech- und Schmeckvermögen leidet, das Kauen fällt schwer und die Lust am Essen schwindet. Schnell schleicht sich da eine unzureichende Nährstoffzufuhr ein – insbesondere bei Demenzkranken. Ernährungswissenschaftler Hans-Helmut Martin erklärt, was sich im Alter physiologisch verändert und wie dennoch eine gute Nährstoffversorgung gelingt. In der Lehrküche gibt der auf die Altenheimverpflegung spezialisierte Küchenmeister Herbert Thill konkrete Tipps für die Kochpraxis und verschiedene Darreichungsformen. Zielgruppe dieser Fortbildung sind Köche, Küchenfachkräfte, Pflegefachkräfte und Personen, die Hochbetagte und Demenzkranke begleiten.

Termin:	03.-05.11.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Herbert Thill, Gourmet-Küchenmeister Vollwert-Ernährung UGB, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin

Seminarinhalte

- Anforderungen an die Ernährung für Senioren und Hochbetagte
- Besonderheiten bei Schluckstörungen, Untergewicht, Demenz
- Küchenpraxis: Gerichte und Zubereitungen für Senioren
- Smoothfood: Tricks für pürierte und passierte Kost
- Verschiedene Kostformen und praktische Umsetzung

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung im Bereich Ernährung anerkannt.

Von Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz profitieren nicht nur die Mitarbeiter, sondern auch die Unternehmen durch weniger Fehlzeiten im Betrieb. Denn Fehlzeiten oder Unkonzentriertheit im Betrieb verursachen einen erheblichen betriebswirtschaftlichen Schaden. Hier bieten sich Möglichkeiten und Chancen für Ernährungsfachkräfte an, sich zu engagieren. Das Seminar richtet sich insbesondere an zertifizierte Ernährungsberater UGB sowie an Oecotrophologen und Diätassistenten, die sich im Zertifizierungsprozess befinden. Es hat zum Ziel, sie auf die Aufgabe als Dienstleister im Rahmen von betrieblicher Gesundheitsförderung vorzubereiten.

Termin:	07.-09.04.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	etwa 16 Personen
Seminargebühr:	3' 5 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	86825 Bad Wörishofen
Leitung:	Dipl. oec. troph. Martina Grenz, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin

Seminarinhalte

- Zusammenarbeit mit Krankenkassen, betriebliche Gesundheitsförderung nach § 20b SGB V
- Überblick Ernährung und betriebliche Gesundheitsförderung, inkl. Beispiele für erfolgreiche Maßnahmen
- Gesundheitsfördernde Verpflegung am Arbeitsplatz; physiologische Hintergründe
- Kontakte zu Betrieben herstellen, die richtigen Ansprechpartner finden, eigene Angebote entwickeln
- Kommunikation mit den Entscheidungsträgern (Auftragsklärung); Argumentationshilfen für Veränderungsprozesse und Interventionsmöglichkeiten
- Zusammenarbeit mit Betriebsleitung, Betriebsrat, Betriebsarzt und der Betriebsverpflegung
- Qualitätssicherung in der betrieblichen Gesundheitsförderung

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

Seminarassistentz

Absolventen der UGB-Akademie mit Zertifikatsabschluss haben bei einigen Seminaren die Möglichkeit zur Seminarassistentz, um Fachinhalte aufzufrischen:

- Küchenpraxis – leicht gemacht S. 9
- Mit Kindern essen – Theorie und Praxis S. 18
- Ernährung von Säuglingen – Theorie S. 19
- Vegane Küchenpraxis – vollwertig und alltagstauglich S. 42
- Vegane Vollwert-Ernährung – Theorie und Praxis S. 43

Die Aufgabe als Assistent besteht z. B. in der Mitarbeit beim Herrichten von Plakaten oder der Vorbereitung der Küchenpraxis.

Voraussetzungen: Frühere, erfolgreiche Teilnahme am jeweiligen Seminar.

Teilnahmegebühr: 125 € (UGB-Mitglieder 85 €). Fragen zur Anerkennung einer Seminarassistentz als Fortbildung klären Sie bitte beim UGB-Kundenservice.

Unser Essverhalten steht in enger Beziehung mit dem System, in dem wir leben und dem Herkunftssystem, von dem wir geprägt worden sind. In der „Systemischen Ernährungsberatung“ wird das Essverhalten im sozialen, psychischen und biologischen Kontext des Klienten gesehen. Von dem „Sich-bewusst-gesund-Ernährenden“, über den „Das-darf-ich-nicht-Esser“ bis hin zum „Hauptsache-es-schmeckt-Esser“ finden sich Muster, Regeln und Automatismen, aus denen sich unterschiedlichste Aufträge für die Beratung ergeben. Durch das Sichtbarmachen von Funktionen, Nutzen und Gewinn des gezeigten Essverhaltens erarbeitet der Klient auf der Basis seiner Ressourcen Veränderungs-schritte hin zu seiner individuellen Lösung. Der systemische Berater versteht sich als Experte im Machen von Experten.

Worin liegt der Nutzen dieses Seminars? Die systemische Beratung ist eine Methode, die die Beziehungsebene des Klienten in seinem System berücksichtigt und dadurch nachhaltig und erfolgreich ist. Ziel ist, die Vorgehensweise in der Systemischen Beratung vorzustellen. Zudem werden spezifische Methoden eingeübt und für die Ernährungsberatung nutzbar gemacht. Das Seminar ist für alle geeignet, die ihre Beratungskompetenz um den systemischen Ansatz erweitern und ihre Wirksamkeit steigern möchten.

Termine:	23.-25.06.2017; 29.9.-1.10.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
DozentInnen:	Oec. troph. Edith Gätjen; Michael Steinbrügge, Ergotherapeut; beide sind Systemische Familien- therapeuten
Voraussetzung:	praktische Erfahrungen in der Beratung

Seminarinhalte

- Grundannahmen systemischen Denkens
- Die systemische Sicht auf das „Problem“
- Einüben gebräuchlicher Methoden: Zirkuläre Fragen, Skalierungsfragen, Metaphernarbeit
- Auftragsklärung zwischen Klient und Berater
- Von der Ernährungsberatung zur Essberatung
- Systemische Interventionen anwenden lernen
- Selbstreflexion/Biografiearbeit

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.



SE 2 Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung – **NEU** praxisorientierter Aufbaukurs

Ergänzend zum Seminar der „Systemische Ansatz in der Ernährungsberatung“ wollen wir in diesem Aufbaukurs an dem Thema Beziehung auf verschiedenen Ebenen weiterarbeiten. Unser Ziel ist ein professioneller Beziehungsaufbau zwischen Berater / Klient und der prozesshaften Intensivierung der Zusammenarbeit. Den systemischen Grundsätzen folgend, steht die gemeinsame Motivation und Veränderungsbereitschaft im Beratungsetting im Fokus. Wir erarbeiten unter anderem Methoden, wie die Teilnehmer aus Beratersicht das Beziehungsnetzwerk des Klienten besser kennenlernen, und probieren sie im Rahmen des Seminars gleich aus. Das Ergänzungseminar verknüpft das theoretische Wissen aus dem ersten Seminar mit praxisorientierten Inhalten, woraus sich für Sie eine wachsende Arbeits- und Angebotsvielfalt in der systemisch orientierten Ernährungsberatung ergibt.

Termin:	17.-19.03.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	355 €; für UGB-Mitglieder 315 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Oec.troph. Edith Gätjen; Michael Steinbrügge, Ergotherapeut; beide Systemische Familientherapeuten
Voraussetzung:	Seminar SE-1 „Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung“

Seminarinhalte

- Die Essbiographie anhand von Genogrammarbeit
- Die Arbeit mit dem „Familienbrett“
- Die Transformation von Glaubenssätzen
- Die Landkarte des Essens
- Rollenspiele im systemischen Kontext
- Der praktische Einsatz von Materialien/ Hilfsmitteln wie Seilen, Rucksack und Filmaufnahmen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

MI Motivieren statt konfrontieren – Motivational Interviewing

Beraten auf Augenhöhe ist die Basis für ein nachhaltiges Beratungsgespräch. Das setzt voraus zu akzeptieren, dass der Klient weiß, was gut für ihn ist. Warum hält ein Mensch an einem ungesunden Lebensstil fest, wenn er doch weiß, dass er sich damit schadet? Motivational Interviewing kann ein sehr hilfreiches Instrument sein, dem Klienten seine Ambivalenzen, Widerstände und Ressourcen aufzuzeigen. In diesem Seminar trainieren Ernährungsfachkräfte in praktischen Übungen mit der Methode des Motivational Interviewing in Kursen und Einzelberatungen erfolgreich zu arbeiten. Sie lernen, motivierende Klientengespräche zu führen und mit offenen Fragen ein lautes Nachdenken über Veränderungen einzuleiten. Insbesondere unmotivierte und schwierige Klienten können damit besser erreicht werden.

Termin:	27.-29.10.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	etwa 16 Personen
Seminargebühr:	295 €; für UGB-Mitglieder 255 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Priv.-Doz. Dr. rer. nat. Ralf Demmel, Dipl.-Psych.

Seminarinhalte

- Assessment und Feedback
- Deeskalation und Reaktion auf Widerstand
- Eröffnung und Abschluss des Gesprächs
- Zuversicht und Bereitschaft zur Veränderung fördern
- Körpersprache und non-verbale Kommunikation
- Grundlagen und Stand der Forschung
- Empathie, Ziele und Werte

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

Gesundheit fördern bei Heranwachsenden braucht als Basis Einsicht in ihre Lebenswelt und Verständnis für ihre Entwicklungsschritte. Anhand des Themas „Ernährung“ zeigt das Seminar einen systemischen Ansatz auf, was Kinder und Jugendliche beeinflusst und formt und wer sie wie fördern kann. Das Seminar richtet sich gleichermaßen an interessierte Eltern, Lehr- und Ernährungsfachkräfte sowie Personen, die mit Heranwachsenden arbeiten.

Termin:	10.-12.02.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
DozentInnen:	Oec. troph. Edith Gätjen, Systemische Familientherapeutin; Dipl. oec. troph. Stephanie Fromme

Seminarinhalte

- Physische und psychologische Entwicklungsstufen kennen
- Konflikte aushalten – Lösungen finden
- Junge Gesprächspartner interessieren und motivieren
- Lebensphase oder Trend? - Jugendesskulturen verstehen
- Schulverpflegung als wichtige Erfahrungswelt nutzen
- Beispiele altersgerechter, interdisziplinärer Ernährungsbildung
- Schnelle und gut vorzubereitende Gerichte für zu Hause
- Altersgerechte Bistro- und Snackrezepte für die Schule
- Rezepte zum Selbstkochen für Heranwachsende

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

Kennen Sie das auch? Sie hatten nur positive Absichten, dennoch entwickelte sich ein Konflikt. In diesem Seminar arbeiten wir daran, Missverständnisse und Konflikte zu analysieren, zu verstehen und zu bewältigen. Mit diesem Handwerkszeug lassen sich viele Eskalationen vermeiden. Wir behandeln Beispiele aus dem persönlichen Alltag, z.B. aus Partnerschaft oder Erziehung, aber auch aus beruflichen Bereichen. Die Teilnehmer können eigene Themen einbringen. Wichtiges Ziel in der Konfliktbearbeitung ist, den anderen nicht „besiegen“ zu wollen oder Schuldige zu suchen, sondern Lösungen zu finden, die für die Beteiligten von Vorteil sind. Wir bedienen uns verschiedener Analysemethoden und trainieren Gesprächstechniken. Auch humorvolle, schlagfertige Antworten können manchmal hilfreich sein ...

Termin:	05.-07.05.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Beate Braig, Familienpädagogin, Supervisorin (DGSv), TZI-Diplom

Seminarinhalte

- Konflikt – Definition und Grundlagen
- Kennen lernen verschiedener Analysemethoden
- Konfliktsituationen im Alltag verstehen
- Erarbeitung konstruktiver Lösungsstrategien
- Verbesserung kommunikativer Kompetenzen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung für alle Bereiche anerkannt.

Einarbeitung in UGB-Programme ^{NEU}

– für UGB-Gesundheits-Trainer Bereich Ernährung und Quereinsteiger

Die meisten Diäten und Abnehmkonzepte schüren mit dem Jo-Jo-Effekt und teuren Produkten den Frust bei Verbrauchern. Das Ernährungsprogramm **Besser essen** und das Abnehmprogramm **Prima Gleichgewicht** des UGB setzen an der Basis an: beim genussvollen, vollwertigen Essen, das auf eine physiologische Gesundheit des Körpers zielt. In der Folge reduziert sich das Übergewicht von alleine. Die Seminarleiterin wendet die UGB-Programme selbst seit 2011 in Kursen an. In diesem Seminar arbeitet sie Kursleiter mit Erfahrung in der Vollwertküche in die fachkundige Durchführung der beiden geschützten Präventionsprogramme in Theorie und Praxis ein: Die Teilnehmer erleben, wie sie die fundierten Konzepte in ihren Kursen einsetzen, vertiefen ihr Hintergrundwissen zur nachhaltigen Gewichtsreduktion und werden sicherer in der Präsentation.

Termin:	16.-18.06.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	435 €; für UGB-Mitglieder 395 €, inkl. beider Programme
Programm- konzepte:	CD mit Vortragsfolien, Checklisten, Rezepten und Kopiervorlagen für Kurs- teilnehmer
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Elke Männle, Diätass., Ernährungsberaterin UGB
Voraussetzungen:	AbsolventInnen der UGB-Akademie im Bereich Ernährung oder ähnliche Berufsgruppen wie Hauswirtschafts- kräfte u. ä., Erfahrung in der Vollwertküche.
Ausschlusskriterien:	siehe unter Zielgruppe (Seite 8)

Seminarinhalte

- Wie funktioniert nachhaltig Gewicht reduzieren?
- Einarbeitung in das UGB-Ernährungsprogramm
- Einarbeitung in das UGB-Abnehmprogramm
- Zubereitung bewährter Gerichte aus den Programmen
- Sensibler Umgang mit gewichtsstarken Kunden

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung in den Bereichen Ernährung
und Fasten anerkannt.

Einarbeitung in UGB-Programme ^{NEU}

– für Ernährungsfachkräfte

Die UGB-Präventionsprogramme **Besser essen** und **Prima Gleichgewicht** machen gesundes, lustvolles Essen erlebbar und motivieren zu einer nachhaltigen Verhaltensänderung. Sie verknüpfen wissenschaftliche Empfehlungen mit Küchenpraxis, Verhaltenstraining und individueller Handlungsplanung. Die Seminarleiterin wendet die UGB-Programme selbst seit 2011 in ihren Kursen an. In diesem Seminar arbeitet sie Fachkräfte in die professionelle Durchführung der beiden wissenschaftlich evaluierten Präventionsprogramme in Theorie und Praxis ein: Sie bekommen mit den geschützten Programmen fundiert ausgearbeitete Anleitungen für gelungene Kurse, lernen Kostproben mit Erfolgsgarantie zuzubereiten und entwickeln einen sensiblen Umgang mit Ihrem Klientel. Das stärkt Ihre Selbstsicherheit als Kursleiter, vertieft Ihr Hintergrundwissen zur nachhaltigen Gewichtsreduktion und vermittelt Sicherheit in der Präsentation.

Termin:	22.-24.05.2017
Dauer:	Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer:	max. 16 Personen
Seminargebühr:	435 €; für UGB-Mitglieder 395 €, inkl. beider Programme
Programm- konzepte:	CD mit Vortragsfolien, Checklisten, Rezepten und Kopiervorlagen für Kurs- teilnehmer
Ort:	34549 Edertal
Leitung:	Elke Männle, Diätass., Ernährungsberaterin UGB
Voraussetzungen:	DiätassistentIn, Studium in Ernährungswissenschaften/Oecotrophologie (Dipl., B. Sc., M. Sc.), Ernährungsmedizin – bei Anmeldung bitte Nachweis erbringen. Erfahrung in der Vollwertküche.
Empfehlung:	Teilnahme am UGB-Aufbause- minar Ernährung/Praxis oder Küchenpraxis – leicht gemacht

Seminarinhalte

- Kennenlernen und Einarbeitung in die UGB-Programme
- Bewährte Alltagsmahlzeiten gekonnt zubereiten und präsentieren
- Strategischer Einsatz des Moderationsbogens
- Wie funktioniert nachhaltig Gewicht reduzieren?
- Sensibler Umgang mit gewichtsstarken Kunden

Qualitätssicherung der UGB-Akademie:
als Fortbildung in den Bereichen Ernährung
und Fasten anerkannt.

SF Superfood – regional und nährstoffreich

NEU

Exotische Lebensmittel mit angeblich gesundheitsfördernder Wirkung sind derzeit schwer im Trend. Doch auch das heimische Angebot bietet zahlreiche Lebensmittel mit herausragenden Eigenschaften und Inhaltsstoffen. In diesem Seminar erfahren Sie, was sich hinter Superfoods eigentlich verbirgt und wie sie zu bewerten sind. Sie lernen Wissenswertes über Vorkommen, Wirkung und Besonderheiten von Inhaltsstoffen vor allem in pflanzlichen Lebensmitteln. Natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz. Gemeinsam bereiten wir raffinierte Speisen mit echten Nährstoffwundern zu. So nehmen Sie neue Ideen für einen vitalen Alltag mit nach Hause. Das Seminar eignet sich sowohl für Einsteiger als auch für Personen mit Vorkenntnissen in der Vollwert-Ernährung.

Termin: 20.-22.10.2017
Dauer: Fr. 12.30 Uhr bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer: max. 16 Personen
Seminargebühr: 355 €; für UGB-Mitglieder 315 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: M. Sc. Johanna Feichtinger, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin, Küchenmeister, Gourmet- und Vollwertkoch Enrico Steuer

Seminarinhalte

- Besondere Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Superfoods
- Bewertung von exotischen und einheimischen Superfoods (z.B. Chia, Buchweizen, Erdmandeln, Hanfsamen)
- Superfood in den traditionellen Heilweisen / Naturheilkunde
- Kochen mit regionalen und saisonalen Superfoods
- Mit allen Sinnen: Superfoods genießen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

SW Stoffwechsel-Fit: Schutzfaktor Ernährung

NEU

Klar, wer weiß nicht, dass Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe wichtig sind. Aber wer kennt die faszinierenden Zusammenhänge zwischen einem Zuviel und Zuwenig an Nährstoffen genau oder weiß, wann Supplemente wirklich sinnvoll sind? Wie wir uns mit naturbelassenen Lebensmitteln optimal versorgen und das Immunsystem stärken, erleben Sie in diesem Seminar. Wir machen Sie mit den spannenden Abläufen im Stoffwechsel vertraut und zeigen auf, wie die zentralen Organe ihre Leistungsfähigkeit erhalten. Für alle Beratungskräfte liefert das Seminar überzeugende Argumente für eine vollwertige, pflanzenbetonte Ernährung.

Termin: 23.-25.06.2017
Dauer: Fr. 12.30 bis So. 14.00 Uhr
Teilnehmer: max. 16 Personen
Seminargebühr: 335 €; für UGB-Mitglieder 295 €
Ort: 34549 Edertal
Leitung: M. Sc. Johanna Feichtinger, Dipl. oec. troph. Hans-Helmut Martin

Seminarinhalte

- Ernährungswissen neuester Stand
- Immunsystem und Abwehr stärken
- Energiestoffwechsel optimieren, Gewicht reduzieren
- Darmfunktion verbessern durch natürliche Pro- und Präbiotika
- Leber, Nieren, Lymphe: ohne sie läuft nix
- Nicht nur für den Knochen: Enzymfunktion von Mineralstoffen

Qualitätssicherung der UGB-Akademie: als Fortbildung in den Bereichen Ernährung und Fasten anerkannt.

Besser essen in der Kita – Inhouse-Seminar

Kita

Träger

Seminarinhalte

- Erfüllung von Qualitätsstandards
- Nutzen von „Besser essen in der Kita“
- Strukturrahmen für Ernährungs-Konzepte in der Kita
- Nachhaltigkeit und Qualitätssicherung
- Kalkulation Bio/Konventionell
- Finanzierung und Wirtschaftlichkeit

Erzieher

Seminarinhalte

- Nährstoffbedarf der Kinder, Lebensmittel-Auswahl, Mahlzeitenrhythmus
- Pädagogische Aspekte – systemischer Ansatz
- Gemeinsame Essenszeit als Beziehungs- und Bildungsarbeit
- Erzieher als Vermittler gesunden Essverhaltens
- „Gemeinsamen Nenner“ finden - Essregeln innerhalb einer Kita
- Pädagogischer Mittagstisch, Geburtstag & Co in der Kita feiern
- Lösungen bei Akzeptanz-Problemen
- Muttermilch und Beikost in der Kita

Caterer/Köche

Seminarinhalte

- Modifikation vorhandener Rezepte – kindgerecht und gesundheitsorientiert
- Rezeptentwicklung: Kreativität, Abwechslungsreichtum, Frische, Farbe, Geschmack
- Fleischreduzierte Gerichte, Gemüsegerichte – kindgerecht verpackt
- Sonderkostformen: glutenfrei, laktosefrei, allergiearm, vegan
- Garverfahren/Produktionsprogramme in der praktischen Anwendung
- Berücksichtigung der kulturellen Vielfalt

Kitas können je nach Bedarf verschiedene Module als Inhouse-Schulung buchen. Auch für Grundschulen geeignet. Die Schulung wird im 0,5-Tages-Paket, 1-Tages-Paket oder 2-Tages-Paket (nach Bedarf auch mehr) angeboten. Darüber hinaus können thematische Schwerpunkte mit den Dozenten vereinbart werden. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, Tel. 0641-80896-0, elisabeth.klump@ugb.de



Inhouseseminare zeichnen sich durch eine besondere Wirksamkeit aus.

In dem Programm der UGB-Akademie ist für Ihr Unternehmen bzw. Institution noch nicht das richtige Angebot dabei? Sie suchen eine auf Ihre spezielle Situation zugeschnittene Schulung vor Ort? Vom 30-Minuten Impuls- bis zum Kurzseminar: Bei unseren Inhouse-Seminaren entscheiden Sie selbst, welche Themen zu Ernährung, Gesundheit und Beratung in welchem Umfang bearbeitet werden sollen. Haben Sie eine Küche vor Ort, sind auch küchenpraktische Schulungen möglich.

Ihre Vorteile eines Inhouse-Seminars:

- Sie wählen Zeit und Ort der Seminare.
- Sie sparen hohe Reise- und Übernachtungskosten bei Ihren Mitarbeitern.
- Sie stimmen mit uns die Inhalte auf Ihre betrieblichen Ziele und die Vorkenntnisse Ihrer Mitarbeiter ab.
- Sie bringen mehrere Mitarbeiter gleichzeitig auf den neuesten Stand.
- Sie fördern durch das gemeinsame Lernen Motivation, Teamgeist und Kommunikation Ihrer Mitarbeiter.

Individualität groß geschrieben

Gemeinsam mit Ihnen konzipieren wir – nach vorheriger Analyse – auf Ihren individuellen Qualifizierungsbedarf zugeschnittene Schulungen oder Workshops. Oder Sie entscheiden sich für ein Seminar aus unserem Veranstaltungsprogramm, das wir exklusiv für und in Ihrer Einrichtung durchführen. Neben den Seminarthemen in diesem Programmheft bieten wir z.B. noch folgende Schwerpunkte an:

- Besser essen in der Schule
- Besser essen im Berufsalltag, besser essen bei Nacht- und Wechselschicht
- Erfolgreiche Wege zum Abnehmen und Gewicht halten
- Krankheiten durch gezielte Ernährung vorbeugen (z. B. Diabetes, Gicht und Rheuma)
- Nachhaltige, zeitgemäße und klimafreundliche Ernährung
- Seminare zu verschiedenen Lebensmittelgruppen mit spezieller Warenkunde, wie Speiseöle, Milchprodukte, Getreideprodukte, Nüsse und Ölsaaten ...
- Pflanzliche Fleischalternativen: Vielfalt, Gesundheits- und Genusswert

Weitere Themen finden Sie unter:

www.ugb.de/inhouse oder www.ugb.de/bgm. Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf. Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

Ihre Ansprechpartnerin: Dipl. oec. troph. Elisabeth Klumpp, Tel. 0641 / 808 96 0; E-Mail: elisabeth.klumpp@ugb.de

Aktuelle Referenzen:

- Verbraucherzentrale Bundesverband VZBV
- Fattoria La Vialla, Frankfurt
- Ärztgesellschaft Heilfasten und Ernährung e. V.
- Naturkost Klatschmohn, Gießen
- Evangelische Akademie Bad Boll
- Kitas in der Stadt Eschborn
- Stadt Kelsterbach
- Kneippianum Bad Wörishofen
- MEDICE Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG, Iserlohn
- BWGV-Akademie (Badenwürttembergischer Genossenschaftsverband e. V.)
- Wintershall Holding GmbH, Kassel
- 3sat, nano



Prof. Dr. rer. nat. **Claus Leitzmann**, geb. 1933, Studium und Promotion in den USA, verschiedene Forschungs- und Lehrtätigkeiten in Kalifornien und Thailand; u. a. Autor des Fachbuches „Vollwert-Ernährung“, von 1978 bis 1998 Professur für „Ernährung in Entwicklungsländern“ an der Universität Gießen, fachliche Beratung für die UGB-Akademie, Leitung des Wissenschaftlichen Beirats des UGB.
„Als Sport betreibe ich gerne Gartenarbeit.“



Dipl. oec. troph. **Thomas Männle**, geb. 1953, Studium der Oecotrophologie an der Universität Gießen, Geschäftsführendes Präsidiumsmitglied vom Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB); Leiter der UGB-Akademie seit 1983, Ernährungsberater UGB, Qualifizierung von Ernährungsberatungs-Fachkräften, seit 2002 auch mit der Thematik „Betriebliche Gesundheitsförderung“.
„Zum Ausgleich liebe ich Musik, Tischtennis und Bergsteigen.“

M. sc. **Johanna Feichtinger**, geb. 1982, Studium der Ernährungswissenschaften und Lehramt an beruflichen Schulen in Gießen, Fortbildung zur Fachberaterin Fasten UGB, Fortbildungsstudium zur Fachberaterin in Ernährungsprävention UGB, Ernährungsberaterin UGB. Seit 2012 Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung, wissenschaftliche Mitarbeiterin der UGB-Akademie.
„Spaziergänge im Grünen und Malen machen mich glücklich.“



Dr. oec. troph. **Markus Keller**, geb. 1966, Studium der Oecotrophologie in Gießen; u. a. Co-Autor der Standardwerke „Vegetarische Ernährung“ (2013) und „Alternative Ernährungsformen“ (Neuaufgabe 2016). Seit 1997 freiberuflicher wissenschaftlicher Autor, Lehrbeauftragter und Dozent, in 2010 Gründung des Instituts für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE) in Gießen, seit 2011 Leiter der Abteilung Wissenschaft und Forschung an der UGB-Akademie.
„Ich koche gerne, vor allem indisch, und laufe Halbmarathon.“



Dipl. oec. troph. **Hans-Helmut Martin**, geb. 1960, Studium der Oecotrophologie in Bonn, Fortbildungsstudium zum „Fachberater in Ernährungsprävention UGB“, Ernährungsberater UGB, seit 1990 Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung, Fasten, Senioren und Bewegung/Entspannung, Organisationsleiter und Wissenschaftliche Leitung der UGB-Akademie.
„Ich genieße Sport und Entspannung in freier Natur.“



Renate Kräft, geb. 1961, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit langjähriger Tätigkeit in Tagungshäusern, im Catering, in Pflegeeinrichtungen sowie im Bereich der Ausbildung. Fortbildungen zur Betriebsleiterin für Klein- und Mittelbetriebe, im Qualitätsmanagement und im Hygienemanagement für Hauswirtschaft und Pflege, ab 2014 Geschäftsführerin des Evangelischen Dorfhelferinnenwerkes Niedersachsen e. V., Dozentin an der UGB Akademie Bereich Ernährung Praxis.
„Ich genieße die morgendliche Joggingrunde mit meinen Freundinnen.“



Bernd Trum, geb. 1964, Küchenmeister, Trainer bei der ICA Frontcooking Academy, Showkoch bei Frontcooking Network, TV-Koch bei www.prima-leben.tv, Gourmet-Koch Vollwert-Ernährung UGB, Diätetisch geschulter Koch DGE, staatlich geprüfter Betriebswirt für Verpflegungssysteme, seit 1995 Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung/Praxis.
„Als Oberbayer genieße ich die Alpen und schalte beim Bergwandern, einer Brotzeit und einem Hefe-Weißbier ab.“



Hardy Lang, geb. 1960, Ausbildung zum Koch in Tuttingen, Küchenmeister (IHK), Weiterbildung zum Diätetisch geschulten Koch DGE, Fortbildung zum Gourmet-Koch für Vollwert-Ernährung UGB, seit 2013 Küchenchef in der Kurpark-Klinik in Überlingen am Bodensee, Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung/Praxis.
„Ich tanze leidenschaftlich gern mit meiner Frau und praktiziere mit meinen beiden Söhnen Okinawa-Kempo-Karate.“

Enrico Steuer, geb. 1965, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch DGE, Gourmet-Koch für Vollwert-Ernährung UGB, Show- und Eventkoch Frontcooking Network, selbständig seit 2002 und Leiter der Firma „Cooking, Coaching, Creationen“, Autor des Kochbuches „Menü des Monats“, Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung/Praxis.
„Ich liebe Wanderungen in der Natur und genieße frisch gebackenes Brot mit würzigen Aufstrichen.“



Elke Männle, geb. 1959, Ausbildung zur Diätassistentin in Köln, diätetische Ernährungsberatung in einer Fachklinik für Übergewichtige und Stoffwechselerkrankte, UGB-Gesundheitstrainerin – Bereich Ernährung und Bereich Lebensstile, Mitarbeiterin des UGB, freiberuflich tätig als Ernährungsberaterin UGB, Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung/Praxis.
„Joggen und Chorsingen beschwingen mich.“



Hubert Hohler, geb. 1961, Ausbildung zum Koch in Villingen, Küchenmeister, Fortbildung zum Diätetisch geschulten Koch DGE, Gourmet-Koch Vollwert-Ernährung UGB, Autor von der „Buchinger Rezept-Box“, der DVD „Buchinger Basics and Vegi Barbecue“, der Bücher „Nachhaltig genießen“ und „Buchinger Heilfasten“, Küchenleiter der Klinik Buchinger am Bodensee, Gründer des Slow Food Conviviums Bodensee, Bio-Mentor, seit 1993 Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung/Praxis.
„Nach einem anstrengenden Tag fahre ich am liebsten Rennrad oder Mountainbike und spiele gern Squash.“



Dr. med. **Andreas Buchinger**, geb. 1948, Studium der Medizin in Innsbruck, Arzt für Innere Medizin, Zusatzbezeichnung Naturheilverfahren und Badearzt Rettungsmedizin, ernährungsbeauftragter Arzt. Seit 1988 Chefarzt der Klinik Dr. Otto Buchinger in Bad Pyrmont, Mitglied der Ärztesellschaft Heilfasten und Ernährung e. V., Referent und Mitglied bei der IGHH, Mitglied und Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Fasten, Mitglied ZÄN, sowie der ESCNM.

„Bei Kunst, Musik und ‚per pedes‘ in der Natur kann ich entspannen.“



Dipl. Päd. Mag. **Maria Ranetbauer**, geb. 1955, Lehramtsprüfung für den hauswirtschaftlichen Fachunterricht, Studium der Gesundheitswissenschaften (UMIT in Hall), Lehrtätigkeit an höheren Schulen, Dozentin an der Pädagogischen Hochschule – Studiengang „Ernährungspädagogik“ in Innsbruck, UGB-Gesundheits-Trainerin Bereich Ernährung 1992, Fastenleiterin UGB/dfa 1993, seit 1993 Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Ernährung.
„In den Bergen von Tirol fühle ich mich besonders wohl.“

Dr. phil. **Markus Schwarz**, geb. 1961, Sportwissenschaftler, -pädagoge und -therapeut; Akademischer Oberrat, Ausbildungsleiter und Dozent am Sportwissenschaftlichen Institut der Universität des Saarlandes, Leitung des Präventiv- und Herzsports am Institut für Sport- und Präventivmedizin der Universität des Saarlandes, zahlreiche Vorträge und Veröffentlichungen in den Bereichen Prävention und Rehabilitation, Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Bewegung und Entspannung.
„Meine Lieblingssportarten sind u. a. Wassersportarten wie Segeln, Windsurfen und Mountainbike fahren.“



Die Dozenten der Fort- und Weiterbildungen stellen sich vor unter www.ugb.de/ unsere-dozentinnen

Dipl. oec. troph. **Stephanie Fromme**, geb. 1968, Studium der Oecotrophologie in Gießen, freiberuflich tätig, Arbeitsschwerpunkt im Bereich Ernährungsbildung und Verpflegung in Kita und Schule, Dozentin an einer Hebammenschule, Honorarkraft der Verbraucherzentralen Hessen, Trainerin der Initiative Ich kann kochen! der Sarah Wiener Stiftung, eigenes Kochatelier Essen & Leben, Dozentin an der UGB-Akademie in den Bereichen Ernährung/Praxis und Ernährung von Kindern und Jugendlichen.
„Das ist mir wichtig: Möglichst viele Augenblicke bewusst genießen.“



Dr. med. **Norbert Lischka**, geb. 1951, Studium der Medizin in München, Chirurgische Ausbildung von 1980 bis 1984, Zusatzqualifikationen: Naturheilverfahren, Chiropraktik, Badearzt, Psychosomatische Grundversorgung, Psychopädie, Fastenarzt, seit 1984 Betreuung stationärer Fastenpatienten, seit 1996 Dozent an der UGB-Akademie im Bereich Fasten.



Oec. troph. **Edith Gätjen**, geb. 1962, Studium der Oecotrophologie in Bonn, Leitung der Ausbildung „Stillberaterin in der Klinik“, Aus- und Fortbildungstätigkeit für Hebammen, Krankenschwestern und Eltern im Bereich Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit sowie in den Bereichen Beikost und Kinderernährung, Lehrauftrag an der Universität Bonn (HsG), Vermittlung insbesondere der vegetarischen und veganen Familienernährung in Theorie und Praxis, Buchautorin, Ausbildung zur UGB-Gesundheits-Trainerin – Bereich Ernährung und Bereich Lebensstile, Systemische Familientherapeutin und Supervisorin, Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Säuglings- und Kinderernährung.
„Ich bin Mutter von vier Kindern und leidenschaftliche Großmutter.“

Dipl. Sozialpädagogin **Dorothe Bertlich-Baumeister**, geb. 1957, Studium der Sozialpädagogik in Münster, UGB-Gesundheits-Trainerin – Bereich Ernährung (1988) und Fastenleiterin (UGB/dfa, 1992), seit 1992 Leitung und Durchführung von Fastenkursen, seit 2004 als Supervisorin tätig, seit 1996 Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Fasten.
„In meiner Freizeit finde ich immer mehr Gefallen an naturnaher Gärtnerei und entdecke dabei die Nähe von Un- und Nutzkrautern mit großer Freude.“





Dipl. oec. troph. **Silke Wilms**, geboren 1965. Arbeitete als examinierte Krankenschwester und Intensivschwester, studierte Ökotrophologie in Kiel und leitete anschließend den Fachbereich Hauswirtschaft Ernährung und Gesundheit im Evangelischen Familienbildungswerk Duisburg. Derzeit ist sie für das Handlungsfeld Ernährung im Team Prävention in der DAK-Gesundheit in HH tätig. Sie ist zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB; Dozentin an der UGB-Akademie in den Bereichen Methodik und Rhetorik.
„Draußen sein, Fotografieren, Kochen und Kunst gehören zum Ausgleich meines Berufsalltages.“



Maria Schmitz, geb. 1951, Kaufmännische Ausbildung und Berufstätigkeit, Studium der Pädagogik und Psychologie in Köln, Lehrtätigkeit im Bereich der betrieblichen Aus- und Weiterbildung, Dozentin an verschiedenen Bildungseinrichtungen, Lehrerin im Sekundarstufenbereich I, Personal Coach, Heilpraktikerin, seit 1998 Dozentin an der UGB-Akademie in den Bereichen Kommunikation, Rhetorik, Methodik, Beratung und Konfliktmanagement.
„Mit heiterer Gelassenheit das Leben betrachten – das ist mein Lieblingsport.“

◀ Dipl. oec. troph. (FH) **Irma Häberle**, geb. 1967, Konditormeisterin, Studium der Oecotrophologie in Mönchengladbach, Heilpraktikerin für Psychotherapie, Business-Trainerin, Coach für Persönlichkeitsentwicklung, zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB; Berufserfahrung im Handwerk, der Gastronomie und Industrie, seit 2011 selbständig mit den Schwerpunkten betriebliche Gesundheitsförderung, Schulungen für Ernährungsberater und Hauswirtschafterinnen sowie Trainings rund um eine gesundheitsförderliche Ernährung, Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Rhetorik und Kommunikation.
„Die Berge sind eine meiner Leidenschaften – und je steiler es bergauf geht, desto lieber ist es mir.“



▲ Dr. oec. troph. **Ulrike Rötten**, geb. 1965, Studium der Oecotrophologie in Bonn, Promotion in Gießen; nach dem Studium berufliche Tätigkeit in der internationalen Ernährungssicherung und Umweltkommunikation; Berufliche Umorientierung nach der Geburt der 3 Kinder: seit 2009 in der Ernährungsberatung einer Arztpraxis für Naturheilverfahren tätig; zertifizierte Kursleiterin und Beraterin UGB; seit 1992 Themenzentrierte Interaktion (TZI); Dozentin an der UGB-Akademie im Bereich Kommunikation und Beratung.
„Ich entsleunige gerne den bunten Alltag mit Familie und Beruf bei Spaziergängen mit unserem Hund an Rhein und Sieg.“



27.12.2017 – 02.01.2018

Silvester der Sinne



Auch dieses Jahr laden wir Sie wieder herzlich ein: Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel. In **angenehmer, besinnlicher Atmosphäre** wollen wir das alte Jahr beschließen und das neue fröhlich beginnen. Am Silvesterabend wird es ein **festliches vegetarisches Bio-Vollwert-Menü** geben und wir begrüßen das neue Jahr in Ruhe und Gemeinschaft.

Neben den kulinarischen Genüssen werden wir uns auch kulturellen und geistigen Themen widmen. Seien Sie wieder gespannt auf das ausführliche Programm des Silvestertreffens, es wird ab Mai 2017 auch im Internet veröffentlicht. Aus Rücksicht auf Natur und Umwelt verzichten wir auf Böller oder ähnliches Feuerwerk. Wir freuen uns auf alle, die mit uns in ein neues, gelassenes Jahr 2018 starten wollen!

in Kooperation mit:

Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V.
 – Deutschland

Veranstaltungsort:

Seminarzentrum fünfseenblick
 Kurstr. 4, 34549 Edertal-Bringhausen
www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de

seminarzentrum
fünfseenblick
 edersee

Intensivseminar Ernährung/Theorie

Anstelle des Grundseminars Ernährung/Theorie (5 Tage) können Sie das Intensivseminar Ernährung/Theorie (2 Tage) mit vorbereitendem Selbststudium als Baustein verschiedener Ausbildungen an der UGB-Akademie besuchen.

Und so geht's:

- Schriftliche Anmeldung zum Intensivseminar Ernährung/Theorie.
- Nach Rechnungsstellung überweisen Sie die Seminargebühren (395 €; für UGB-Mitglieder 355 €). Sie erhalten daraufhin die Unterlagen zum Selbststudium.
- Selbststudium: Sie erarbeiten sich vor dem Intensivseminar Ernährung/Theorie alle Themen anhand der Unterlagen selbst.
- Die Teilnahme am Intensivseminar Ernährung/Theorie ist in der Gebühr enthalten. Hier erarbeiten und vertiefen Sie in kompakter Form die Seminarthemen mit Unterstützung der UGB-Dozenten.

Bei Fragen zum Ablauf des Selbststudiums wenden Sie sich bitte an den **Kundenservice**:

Tel.: 06 41 / 80896-0

Selbststudium

Fachkräfte mit ernährungswissenschaftlicher Qualifikation (Oecotrophologen – Dipl., B.Sc., M.Sc., Diätassistenten, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter) können sich verschiedene Fachinhalte im Selbststudium aneignen.

Selbststudium Vollwert-Ernährung

165 € (für UGB-Mitglieder 125 €); Baustein der Ausbildungen zum Fachdiätassistenten Vollwert-Ernährung, Fachberater Vollwert-Ernährung sowie dipl. Fachberater bzw. Fachdiätassistenten Säuglings- und Kinderernährung.

Selbststudium Ernährung besonderer Bevölkerungsgruppen

125 € (für UGB-Mitglieder: 85 €); Baustein der Ausbildung zum Fachberater Vollwert-Ernährung.

Und so geht's:

- Schriftliche Bestellung der Seminarunterlagen mit gleichzeitigem Nachweis Ihrer ernährungswissenschaftlichen Grundqualifikation (Bestellschein siehe Seite 35).
- Nach Rechnungsstellung überweisen Sie die fälligen Gebühren, Sie erhalten daraufhin die Unterlagen für das Selbststudium. Leitfragen erleichtern das strukturierte Durcharbeiten.
- Telefonische Hotline: Bei inhaltlichen Fragen steht Ihnen dieser Service für maximal 30 Minuten ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung.
- Selbststudium: Sie erarbeiten sich alle Themen anhand der Unterlagen selbst. Danach können Sie sich zu den weiterführenden Seminaren anmelden.

Regelmäßige Fortbildung ist heutzutage empfehlenswert. Volkshochschulen, Krankenkassen und andere Arbeitgeber achten darauf, ob sich Fachkräfte persönlich und fachlich fortbilden. Die konsequente Erfüllung der Fortbildung ist Grundlage für eine qualitätsgesicherte Ernährungsberatung und Ernährungsberatung.

Um den hohen Standard der Ausbildungen an der UGB-Akademie aufrecht zu erhalten, sind die Absolventen verpflichtet, jedes Jahr an einer vom UGB anerkannten Fortbildung teilzunehmen. Diese Fortbildung muss mindestens **18 Unterrichtseinheiten bzw. 14 Zeitstunden** umfassen. Für seine Akademie-Absolventen bietet der UGB zum Teil eigene Fortbildungen an. Es ist jedoch auch möglich, Seminare anderer Institutionen zu besuchen. Bitte fragen Sie **vorher** beim UGB nach, ob die gewünschte Fortbildung für Ihren Abschluss anerkannt wird.

Bei Vorlage Ihrer Teilnahmebescheinigungen in Kopie erhalten Sie vom UGB eine Jahresfortbildungs-Bescheinigung, die dem/n UGB-Akademie-Zertifikat/en beizulegen ist/sind.

Was tun, wenn es terminlich eng wird?

Die Fortbildung kann bis zum 30. Juni des Folgejahres nachgeholt werden, z.B. für das Jahr 2017 bis zum 30.06.2018. Wird keine Fortbildung nachgewiesen, kann keine Jahresfortbildungs-Bescheinigung ausgestellt werden. Fehlen zwei Jahresfortbildungs-Bescheinigungen hintereinander (oder zwei innerhalb von 10 Jahren) geht die Berechtigung verloren,



Regelmäßige Fortbildung dient der Qualitätssicherung – ganz gleich in welchem Bereich Sie beruflich tätig sind. Den erbrachten Nachweis sollten Sie im Marketing nutzen.

den an der UGB-Akademie erworbenen Titel (z. B. „UGB-Gesundheits-Trainer“) zu führen.

Darüber hinaus werden die Absolventen der UGB-Akademie über das **UGBforum** und die UGB-Website fachlich auf dem Laufenden gehalten. UGB-Mitglieder können sich zudem mit ihren Fragen zur Ernährung (außer individueller Ernährungstherapie) an die UGB-Akademie wenden.

Seminargebühren und Ermäßigungen

Die angegebenen Seminargebühren gelten für 2017 (bisher veröffentlichte Seminargebühren werden hiermit ungültig). Sie enthalten die Anmeldegebühr und umfassen in der Regel auch die Seminarunterlagen. Unterkunft- und Verpflegungskosten sind nicht in der Seminargebühr enthalten.

Als **UGB-Mitglied** erhalten Sie bei unseren Veranstaltungen die ausgewiesenen Ermäßigungen. Bei grenzüberschreitendem Geldtransfer stellen Sie bitte sicher, dass der Betrag in voller Höhe ohne Abzüge jeweils gutgeschrieben wird.

Unterkunft und Verpflegung

Zusammen mit der Anmeldebestätigung senden wir Ihnen einen Hotelprospekt für den entsprechenden Seminarort zu. Ihre Zimmerreservierung nehmen Sie dann bitte selbst vor. Falls Sie nicht im Seminarhaus wohnen und/oder essen, fällt in der Regel eine Hausnutzungsgebühr (und evtl. eine Lebensmittelumlage) an, die Sie bitte im jeweiligen Seminarhaus erfragen. Der UGB haftet nicht für Ihre Unterkunft und Verpflegung.

Anmeldung

Bitte wenden Sie sich zur Anmeldung und Bezahlung an den Kundenservice. (Adresse s. rechts). Als **verbindlich** angemeldet gilt, wer sich **schriftlich** angemeldet hat entweder mit dem Anmeldeabschnitt (siehe Seite 34) oder dem Formular im Internet. Gleichzeitig fällt eine Anzahlung in Höhe von

50 € pro Seminar an (per Überweisung). Erst nach Zahlungseingang bestätigen wir **Ihre verbindliche Anmeldung**. Rechtzeitig vor Seminarbeginn erhalten Sie die Teilnehmerliste und die Gesamtrechnung, die vor dem Seminar bzw. vor Erhalt der Unterlagen zum vorbereiten Selbststudium (z. B. Intensivseminar Ernährung/Theorie) zu begleichen ist. Um Ihnen die Bildung von Fahrgemeinschaften zu ermöglichen, verschicken wir vor dem Kurs eine Teilnehmerliste mit Kontaktdaten. Bitte geben Sie bei Ihrer schriftlichen Anmeldung ausdrücklich an, wenn Sie dies nicht möchten.

Bei einer **Abmeldung oder Ummeldung** wird die Anzahlung als Bearbeitungsgebühr einbehalten. Aufgrund der bewusst klein gehaltenen Seminargruppen sind Abmeldung und Ummeldung generell nur bis vier Wochen vorher möglich. Eine Abmeldung von Seminaren mit vorbereitendem Selbststudium (z. B. Intensivseminar Ernährung/Theorie) ist nur 14 Tage nach der verbindlichen, schriftlichen Anmeldung möglich. Wird die jeweilige Rücktrittsfrist nicht eingehalten, ist die Seminargebühr fällig, es sei denn, Sie melden gleichzeitig eine Ersatzperson an. Wir empfehlen Ihnen, unbedingt eine **Seminarrücktrittversicherung** abzuschließen, z.B. unter www.allianz-reiseversicherung.de. Zum Zweck der Seminarorganisation und der Qualitätssicherung (Fortbildungskontrolle) speichern wir personenbezogene Daten. Darüber hinaus werden keine Daten an Dritte weitergegeben, es sei denn, die Person hat schriftlich zugestimmt.

Sonstige Bedingungen

Die Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt des Seminarbeginns **volljährig** sein. Die **Mindestteilnehmerzahl** pro Seminar beträgt zwölf Personen, die Höchstteilnehmerzahl garantieren wir, wie jeweils angegeben. Der UGB garantiert nicht die Durchführung (z. B. wegen Krankheit) durch die ausgeschriebenen Dozenten. Wenn die Inhalte der Seminare nicht wesentlich beeinträchtigt werden, berechtigt der **Wechsel von Dozenten** und Verschiebungen im Seminarablauf weder zum Rücktritt vom Seminar noch zur Minderung der Seminargebühren. Sollten wir aus wichtigem Grund (z. B. Erkrankung, zu geringe Teilnehmerzahl) gezwungen sein, den **Kurs vorher abzusa-gen** (auch kurzfristig), so sind wir zur Rückzahlung der vollen Seminargebühr verpflichtet. Die Teilnahme, Anreise und Übernachtung etc. erfolgt ausschließlich **in eigener Verantwortung** und

auf eigene Gefahr. Sollte das Seminar aus Gründen der höheren Gewalt nicht durchgeführt werden können, entstehen keine Regressansprüche.

Vom UGB wird keine Haftung für Schäden jeder Art übernommen.

Änderungen bzw. Programmänderungen behalten wir uns vor, entsprechend der Entwicklung des UGB oder aus aktuellem Anlass.

Seminaranmeldung:

Kundenservice des UGB e. V.
Sandusweg 3
D-35435 Wettenberg
Fax +49 (0) 641/80896-50
www.ugb.de/seminare

Bankverbindung:

Postbank Frankfurt/Main
IBAN: DE71 5001 0060 0000 2706 00
BIC: PBNKDEFF

Risiko verringern



„Ich konnte nicht wissen, dass so etwas dazwischen kommt!“ Das ist richtig. Wer plant schon Krankheit oder andere Vorkommnisse zum Zeitpunkt einer Seminarbuchung ein? Genau für solche unvorhersehbaren Ereignisse, die Ihnen kurzfristig eine Seminarteilnahme unmöglich machen, können Sie sich absichern, damit Sie die sonst fällige Seminargebühr nicht selbst übernehmen müssen. Wir empfehlen Ihnen den Abschluss einer Seminarrücktrittversicherung, z. B. unter www.allianz-reiseversicherung.de.

Wichtig!
Seminarrücktritt-
Versicherung

UGB-GESUNDHEITS-TRAINER – BEREICH ERNÄHRUNG

siehe Seite 8

Grundseminar Ernährung/Theorie	GS 11-74	18.-23.06.17	Edertal	GS 11-83	03.-08.06.18	Edertal
Intensivseminar Ernährung/Theorie	GS 1i-71	17.-19.02.17	Edertal	GS1i-81	06.-08.04.18	Edertal
	GS 1i-75	01.-03.09.17	Edertal			
Alternativ zum Grundseminar Ernährung/Theorie, siehe auch www.ugb.de/selbststudium						
Küchenpraxis – leicht gemacht	VK-71	07.-09.04.17	Edertal	VK-81	08.-10.04.18	Edertal
	VK-73	17.-19.11.17	Edertal			
Aufbauseminar Ernährung/Praxis	AS 12-71	03.-08.09.17	Edertal			
Trainingsseminar Zwischenprüfung	TS 13-71	29.10-2.11.17	Edertal			
Strategieseminar Abschlussprüfung	ST 14-71	26.11.-1.12.17	Edertal			

FACHBERATER VOLLWERT-ERNÄHRUNG UGB –

FÜR OECOTROPHOLOGEN/ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLER

siehe Seite 14

Intensivseminar Vollwert-Ernährung	IS-71	17.-19.02.17	Edertal	IS-81	06.-08.04.18	Edertal
Alternativ: Selbststudium Vollwert-Ernährung, siehe auch www.ugb.de/selbststudium						
Selbststudium Ern. besonderer Bevölkerungsgruppen	siehe www.ugb.de/selbststudium2					
Aufbauseminar Ernährung/Praxis	AS 12-71	03.-08.09.17	Edertal			
Trainingsseminar Beratung und Motivation	BM-71	17.-19.03.17	Edertal	BM-83	16.-18.03.18	Edertal
	BM-73	29.9.-1.10.17	Edertal			
	BM-75	10.-12.11.17	Edertal			
Trainingsseminar mit Prüfung	TS 13-75	29.10-2.11.17	Edertal			

Fachdiätassistent Vollwert-Ernährung UGB

siehe Seite 12

Intensivseminar Vollwert-Ernährung	IS-71	17.-19.02.17	Edertal	IS-81	06.-08.04.18	Edertal
Alternativ: Selbststudium Vollwert-Ernährung, siehe auch www.ugb.de/selbststudium						
Aufbauseminar Ernährung/Praxis	AS 12-71	03.-08.09.17	Edertal			
Trainingsseminar mit Zwischenprüfung	TS 13-71	29.10-2.11.17	Edertal			
Strategieseminar mit Prüfung	ST 14-71	26.11.-1.12.17	Edertal			

Säuglings- und Kinderernährung UGB

siehe Seite 17

Mit Kindern essen – Theorie u. Praxis	KI-71	03.-05.03.17	Edertal	KI-82	20.-22.04.18	Edertal
	KI-73	15.-17.09.17	Edertal			
Grundseminar Ernährung/Theorie	GS 11-74	18.-23.06.17	Edertal	GS 11-83	03.-08.06.18	Edertal
Intensivseminar Ernährung/Theorie	GS 1i-71	17.-19.02.17	Edertal	GS 1i-81	06.-08.04.18	Edertal
	GS 1i-75	01.-03.09.17	Edertal			
Alternativ zum Grundseminar Ernährung/Theorie, siehe auch www.ugb.de/selbststudium						
Ernährung von Säuglingen – Theorie	ES 81-73	06.-09.04.17	Edertal	ES 81-81	01.-04.03.18	Edertal
	ES 81-75	24.-27.08.17	Edertal			
Trainingsseminar Beratung und Motivation	BM-71	17.-19.03.17	Edertal	BM-83	16.-18.03.18	Edertal
	BM-73	29.9.-1.10.17	Edertal			
	BM-75	10.-12.11.17	Edertal			
Trainingsseminar mit Prüfung	TS 84-73	05.-09.11.17	Edertal			

Als Erstbucher erhalten Sie 60 Euro Ermäßigung auf die Seminargebühr (keine zusätzliche Mitgliederermäßigung). Gilt nicht für Fachsymposium und Expertensymposium Vegane Vollwert-Ernährung.

Die bei den Seminaren angegebenen Gebühren gelten bis zum Jahresende 2017. Eventuelle Preisänderungen für 2018 bleiben vorbehalten.

WEITERBILDUNG IN VEGANER VOLLWERT-ERNÄHRUNG

SIEHE SEITE 37

Fachsymposium Vegane Vollwert-Ernährung	ZV1-71	03.-05.02.17	Edertal	
	ZV1-73	24.-26.11.17	Edertal	
Expertensymposium Vegane Vollwert-Ernährung	ZV2-72	24.-26.03.17	Edertal	
Vegane Küchenpraxis	VP-71	09.-11.06.17	Edertal	
	VP-73	11.-13.09.17	Edertal	
	VP-75	27.-29.10.17	Gera	
Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung	SE 1-71	23.-25.06.17	Edertal	
	SE 1-73	29.9.-1.10.17	Edertal	

UGB-FASTENLEITER / FACHBERATER FASTEN UGB

SIEHE SEITE 24/26

Fastenseminar/ Praxis	Wird von qualitätsgesicherten Fastenfachkräften in Eigenregie durchgeführt. Termine siehe www.ugb.de/fastenseminar-praxis			
Bewegung und Entspannung	GS 21-71	02.-05.03.17	Edertal	GS 21-81 01.-04.03.18 Edertal
Grundseminar Ernährung/Theorie	GS 11-74	18.-23.06.17	Edertal	GS 11-83 03.-08.06.18 Edertal
Intensivseminar Ernährung/Theorie	GS 1i-71	17.-19.02.17	Edertal	GS 11-81 06.-08.04.18 Edertal
	GS 1i-75	01.-03.09.17	Edertal	
Alternativ zum Grundseminar Ernährung/Theorie Alternativ für Fachberater Fasten: Selbststudium Vollwert-Ernährung, siehe S. 62				
Trainingsseminar Beratung und Motivation	BM-71	17.-19.03.17	Edertal	BM-83 16.-18.03.18 Edertal
	BM-73	29.9.-1.10.17	Edertal	
	BM-75	10.-12.11.17	Edertal	
Fastenseminar/ Theorie	FS 52-71	08.-10.09.17	Bad Brückenau	
Trainingsseminar Fasten mit Prüfung	TS 53-71	29.10-2.11.17	Edertal	

ZERTIFIZIERTER KURSLEITER UND BERATER UGB

SIEHE SEITE 20

Trainingsseminar Beratung und Motivation	BM-71	17.-19.03.17	Edertal	BM-83 16.-18.03.18 Edertal
	BM-73	29.9.-1.10.17	Edertal	
	BM-75	10.-12.11.17	Edertal	
Trainingsseminar Methoden	ME-73	22.-24.09.17	Edertal	
Trainingsseminar Kommunikation	KM-71	23.-25.06.17	Edertal	
Trainingsseminar Rhetorik	RH-71	19.-21.05.17	Edertal	
Abschluss-Seminar mit Prüfung	TS K5-75	22.-27.10.17	Edertal	

FORTBILDUNG FÜR KÖCHE BZW. KÜCHENFACHKRÄFTE

SIEHE SEITE 29

Grundsem. Ernähr./ Theorie und Praxis	GS 31-71	12.-17.03.17	Edertal	GS 31-82 11.-16.03.18 Edertal
Theorie- und Praxistraining	PT-71	16.-18.10.17	Edertal	
Trainingsseminar mit Prüfung	TS 32-73	12.-16.11.17	Edertal	

Als Erstbucher erhalten Sie 60 Euro Ermäßigung auf die Seminargebühr (keine zusätzliche Mitgliederermäßigung). Gilt nicht für Fachsymposium und Expertensymposium Vegane Vollwert-Ernährung.

SEMINARORTE

Bei einer Seminaranmeldung erhalten Sie von uns den jeweiligen Hausprospekt zur Reservierung Ihrer Unterkunft, sonst bitte anfordern.

D-34549	Edertal-Bringhausen	VP	ab 61 €
D-97769	Bad Brückenau	VP	ab 89 €
D-86825	Bad Wörishofen	VP	ab 80 €
D-07548	Gera	ÜF	ab 30 €

Bitte beachten Sie, dass von Teilnehmern, die nicht im Seminarhaus übernachten, eine Hausnutzungsgebühr erhoben wird. Erkundigen Sie sich bitte vorher.

Weitere Infos: www.ugb.de/seminarorte

Stand: 01.01.2017

Einzelseminare zur Fortbildung, siehe Seite

Update Vollwert-Ernährung	40	Gut essen mit	45
VU-71 19.-21.05.17 Edertal		Lebensmittelunverträglichkeiten	
		LU-71 22.-24.09.17 Edertal	
Update Fasten	40	Bewegung und Entspannung	42
FA-71 17.-19.11.17 Edertal		GS 21-71 02.-05.03.17 Edertal	
Stoffwechsel-Fit: Schutzfaktor Ernährung	52	Trainingsseminar Beratung + Motivation	21
SW-73 23.-25.06.17 Edertal NEU		BM-71 17.-19.03.17 Edertal	
Küchenpraxis – leicht gemacht	9	BM-73 29.9.-1.10.17 Edertal	
VK-71 07.-09.04.17 Edertal		BM-75 10.-12.11.17 Edertal	
VK-73 17.-19.11.17 Edertal		Trainingsseminar Konfliktfähigkeit	49
Mit Kindern essen – Theorie und Praxis	18	KT-74 05.-07.05.17 Edertal	
KI-71 03.-05.03.17 Edertal		Trainingsseminar Rhetorik	23
KI-73 15.-17.09.17 Edertal		RH-71 19.-21.05.17 Edertal	
Kinder und Jugendliche motivieren	49	Trainingsseminar Kommunikation	22
KJ-71 10.-12.02.17 Edertal		KM-71 23.-25.06.17 Edertal	
Der systemische Ansatz in der Ernährungsberatung	47	Trainingsseminar Methoden	22
SE 1-71 23.-25.06.17 Edertal		ME-73 22.-24.09.17 Edertal	
SE 1-73 29.9.-1.10.17 Edertal		Motivieren statt konfrontieren	48
Systemisches Arbeiten in der Ernährungsberatung – praxisorientierter Aufbaukurs	48	Motivational Interviewing	
SE 2-75 17.-19.03.17 Edertal NEU		MI-71 27.-29.10.17 Edertal	
Superfood – regional und nährstoffreich	52	Betriebliche Gesundheitsförderung	46
SF-75 20.-22.10.17 Edertal NEU		BG-71 07.-09.04.17 Bad Wörishofen	
Vegane Küchenpraxis	42	Gut ernährt im Alter und bei Demenz	45
VP-71 09.-11.06.17 Edertal		AD-71 03.-05.11.17 Edertal	
VP-73 11.-13.09.17 Edertal		Einarbeitung in UGB-Programme – für Ernährungsfachkräfte	51
VP-75 27.-29.10.17 Gera		EP-71 22.-24.05.17 Edertal	
Vegane Vollwert-Ernährung – Theorie und Praxis	43	Einarbeitung in UGB-Programme – für UGB-Gesundheitstrainer Bereich Ernährung und Quereinsteiger	50
VE-73 17.-19.02.17 Edertal		BE-75 16.-18.06.17 Edertal	
VE-75 08.-10.09.17 Edertal		TAGUNGEN/SYMPOSIEN 2017	
Vegan von Anfang an – geht das?	43	■ Tagungen	
VA-72 05.-07.05.17 Edertal		12.-13.05.17 in D-35390 Gießen	
VA-74 13.-15.10.17 Edertal		10.06.17 in CH-6004 Luzern	
Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Säure-Basen-Haushalt	44	■ Symposien	
AI-71 03.-05.02.17 Edertal		31.3.-2.4.17 in D-34549 Edertal	
AI-74 10.-12.11.17 Edertal		06.-08.10.17 in D-34549 Edertal	
Sporternährung in Theorie und Praxis	41		
SP-73 15.-17.09.17 Edertal			

Die Programme können Sie unter www.ugb.de einsehen bzw. erhalten Sie automatisch mit dem UGB-Newsletter. Mitglieder und Abonnenten werden über das UGB **forum** informiert.