

Allergien, Unverträglichkeiten und Ernährung

Ernährungsheilkundliche Ansätze

Viele Allergien sind nicht Ursache, sondern Symptom anderer Stoffwechsellageungen wie Übersäuerung, Darmstörungen, fehlende Regenerationsfähigkeit oder Stressfolgen. Der Kurs zeigt die Zusammenhänge zwischen dem Stressstoffwechsel und der Entstehung von Allergien und Unverträglichkeiten auf und orientiert, wie mit Nahrungsmitteln, Vitalstoffen und Pflanzenpräparaten der Stoffwechsel wieder gestärkt werden kann.

Lernziele	Sie sind in der Lage: <ul style="list-style-type: none"> - die Zusammenhänge zwischen Stressstoffwechsel und dem Auftreten von Allergien und Unverträglichkeitsreaktionen zu benennen, - therapeutische Empfehlungen aus den Bereichen Ernährungsheilkunde, Vitalstoffe und Pflanzenheilkunde für den Praxisalltag umzusetzen, - Alternativen bei den häufigsten Nahrungsmittelallergien einzusetzen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhang zwischen Hormonen, Stressstoffwechsel - Darmsystem, Übersäuerung und Umweltbelastung - Unterscheidung Allergien und Unverträglichkeiten - Fructoseunverträglichkeit, Histaminunverträglichkeit, Laktoseunverträglichkeit, Weizen-Milchallergien.... - Produkteempfehlungen - Praxisbeispiele
Lernzeit	6 Stunden
Voraussetzungen	Abgeschlossene Medizinische Grundlagen 150 Std. Basiskonzepte Ernährung und Phytotherapie
Zielgruppe	NaturheilpraktikerInnen, ÄrztInnen, TherapeutInnen und ErnährungsberaterInnen

Daten	Di 25.01.2011
Unterrichtszeiten	09.00 - 16.30
Dozentin	Sybille Binder Dipl. Ernährungsberaterin HF, dipl. Vitalstofftherapeutin FEOS, Dozentin an verschiedenen Schulen, Therapeutin im Zentrum für Integrative Medizin und Ernährungsheilkunde Zürich, Schulleiterin der Schule für angewandte Naturheilkunde Zürich.
Kosten	190.- 160.- für Studierende und Ehemalige, sowie SVANAH-Mitglieder
Ort und Anmeldung	Schule für angewandte Naturheilkunde
