

Darmgesundheit

Certificate Program – CP
2 Semester, berufsbegleitend

www.donau-uni.ac.at/darmgesundheit



Darmgesundheit

Grundsätzlich ist bei allen unklaren abdominellen Beschwerden die Mikroökologie des Darms pathologisch verändert, bei jedem vierten bis fünften Befund sind sogar Entzündungsfaktoren nachweisbar, auch wenn das Blutbild der klassischen Entzündungsparameter noch ohne Befund ist. Mit der Schaffung des Weiterbildungsprogramms „Darmgesundheit“ wird erstmalig ein Standard im deutschsprachigen Raum definiert, dem ein multidimensionaler Denk- und Handlungsansatz zugrunde liegt.

Das Programmziel

Ist das komplexe Verständnis um die Ursachen der beschriebenen Syndrome und extraintestinalen Manifestationen, die aus andauernden Fehlfunktionen unweigerlich resultieren. Mit einer solidarischen und wertschätzenden Kommunikation zw. Therapeut_in und Betroffenen mit Darmstörungen kann ein multidimensionaler Denk- und Handlungsansatz gelingen, wenn ein nachhaltiges Leib- und Seelekonzept integriert wird und kommunikative Maßnahmen Einfluss auf die gesunden Anteile des Menschen im Sinne der Salutogenese nehmen.

Inhalte

- > Grundlagen der Darmgesundheit
- > Nahrungsmittelenverträglichkeiten und Immunologie
- > Darmassozierte Erkrankungen (Theorie)
- > Darmassozierte Erkrankungen (Praxis)
- > Möglichkeiten zur Analytik und Diagnostik

Zielgruppe

Ärzt_innen, Zahnärzt_innen, Apotheker_innen, Pharmazie-Ingenieur_innen, PTAs, Diätolog_innen, Diätassistent_innen, Physiotherapeut_innen, Gesundheits- und Krankenpfleger_innen sowie Angehörige anderer Heilberufe und in diesem Bereich spezialisierte Personen

Herausgeber: Universität für Weiterbildung Krems,
Zentrum für Gesundheitswissenschaften und Medizin
Fotos: shutterstock; Stand: 06/2024
Alle Rechte und Änderungen vorbehalten.

Informationen zur Datenverarbeitung und Ihren
diesbezüglichen Rechten finden Sie unter
www.donau-uni.ac.at/datenschutz

Kurzinfos

Abschluss

Zertifikat

ECTS-Punkte

15

Dauer

2 Semester, berufsbegleitend

Start

29. November 2024

Kosten

EUR 1.999,-

Auch einzeln buchbar: EUR 495,- je Modul

Zulassungsvoraussetzungen

Gemäß Curriculum

Sprache

Deutsch

Fachliche Leitung

Univ.-Prof. Dr. Gerhard Wirnsberger

Information und Anmeldung

Universität für Weiterbildung Krems

Zentrum für Gesundheitswissenschaften

und Medizin

Dr.-Karl-Dorrek-Straße 30, 3500 Krems

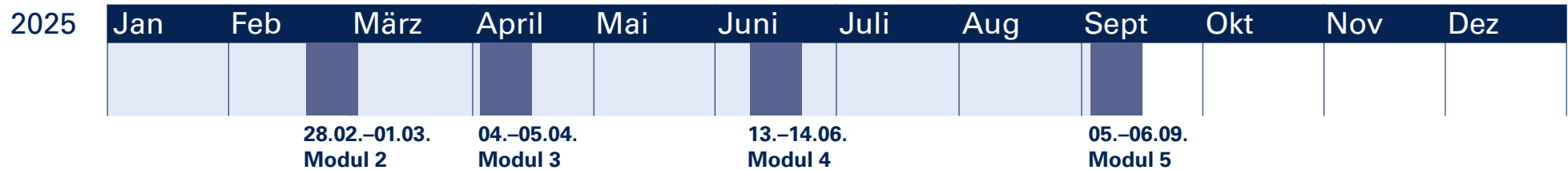
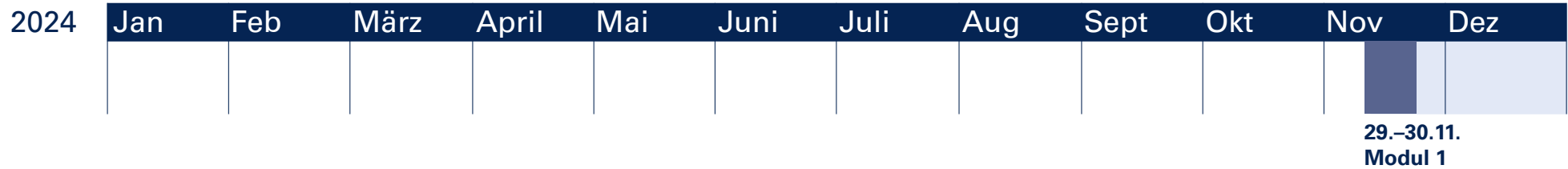
studium.ernaehrung@donau-uni.ac.at

+43 (0)2732 893-23118

www.donau-uni.ac.at/

darmgesundheit





Darmgesundheit

Certificate Program – CP

Persönliche Beratung und Anmeldung

Universität für Weiterbildung Krems
Zentrum für Gesundheitswissenschaften und Medizin
Dr.-Karl-Dorrek-Straße 30
3500 Krems, Austria

studium.ernaehrung@donau-uni.ac.at
+43 (0)2732 893-23118

www.donau-uni.ac.at/darmgesundheit



Modul 1

Grundlagen der gastrointestinalen Physiologie

- > Menschliche Verdauungstrakt
- > Verdauungssystem
- > uvm.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Immunologie

- > Mukosaassoziiertes Immunsystem im Darm
- > Immunantwort des Gastrointestinaltrakts
- > vermittelte Immunantwort im Intestinaltrakt
- > Immunglobulin
- > Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten
- > Kontamination von Nahrungsmitteln
- > Histamin, Laktose, Fruktose u.a.
- > Reizdarmsyndrom
- > Zöliakie oder Sprue
- > Leaky Gut Syndrom
- > Therapie der bakteriellen Fehlbesiedlung

Modul 2

Mikrobiom

- > Grundlagen des menschlichen Darmmikrobioms sowie dessen Funktionen
- > Die Zusammensetzung, und Funktion des Mikrobioms
- > Messgrößen des Mikrobioms und gängige Darstellungsarten
- > Das Mikrobiom von der Geburt bis ins hohe Alter
- > Einflussfaktoren des Mikrobioms mit speziellem Fokus auf die Ernährung und Medikamente
- > Die Darm-Leber-Organ Achse und der Einfluss des Mikrobioms auf unterschiedliche Erkrankungen
- > Die Modulation des Mikrobioms und ihr therapeutisches Potential

Grundlagen der Darmgesundheit aus diätologischer Sicht

- > Notwendige ernährungstherapeutische Voraussetzungen für den Erhalt / zur Verbesserung der Darmgesundheit
- > Aktueller, evidenzbasierter Wissenstand zu ernährungstherapeutische Interventionsmöglichkeiten bei einer „gestörten Darmgesundheit“
- > Überblick über evidenzbasierte, diätetische Maßnahmen

Modul 3

Darm & Psyche

- > Das Darmmikrobiom und seine Einflussfaktoren u.a. Psyche
- > Ernährung und Mikrobiom
- > Darm-Gehirn-Achse
- > Psychoneuroimmunologie
- > Ernährung und Psyche – Einführung in die Ernährungspsychiatrie „Nutritional Psychiatry“
- > Ernährung und Mikrobiom bei häufigen psychischen Erkrankungen: affektive Störungen, Essstörungen, Angststörungen
- > Ernährungsrelevante und mikrobiomrelevante Nebenwirkungen pharmakologischer Therapie
- > Psychobiotika
- > Nährstoffdiagnostik / Labordiagnostik
- > Nichtmedikamentöse Verfahren zur Beeinflussung der Darm-Gehirn-Achse (Entspannungstherapien, Bauchhypnose, soziale Interaktion, achtsames Essen)

Modul 4

Gastroenterologische Erkrankungen

- > Strukturstoffwechselstörung
- > chronische Gastritis
- > Pathogenese von Geschwüren
- > Peptische Ulkuserkrankung
- > Leberkrankheiten
- > Bilirubin – Stoffwechsel
- > Azidose: Säure / Basen – Haushalt
- > chronisches Darmversagen / Kurzdarmsyndrom
- > Obstipation
- > Diarrhoe
- > Clostridium difficile
- > Mikroskopischen Kolitis
- > Divertikel im Kolon
- > Chronisch entzündliche Darmerkrankungen

Befundinterpretation von gastroenterologischer Erkrankungen

- > Ermittlung des Ernährungszustandes
- > Phänotypische und ätiologische Kriterien für die Diagnose einer Mangelernährung
- > Subjektive Erfassung des Ernährungszustandes
- > Laborparameter
- > Laborchemische Diagnose
- > Mikronährstoffe

Modul 5

Diätologische Maßnahmen bei Gastroenterologischen Erkrankungen

- > Überblick über aktuelle evidenzbasierte, ernährungstherapeutische Interventionsmöglichkeiten bei gastrointestinalen Erkrankungen wie
 - > Diarrhoe, Obstipation
 - > Leberzirrhose, Fettleber
 - > Pankreatitis
 - > Chronisch entzündliche Darmerkrankungen
 - > Zöliakie ...
- > Wissen über mögliche Begleiterscheinungen von gastrointestinalen Erkrankungen in Bezug auf den Ernährungszustand, z.B. Mangelernährung uvm.

Diätetisches Kochen – Theorie & Praxis

- > Kleine Lebensmittel- und Gewürzkunde
- > Culinary Medicine, Geschmackswahrnehmung und veränderte Geschmackswahrnehmung
- > Fermentationspraxis: Grundlagen und fortgeschrittene Techniken der Fermentation, einschließlich der Herstellung von fermentierten Lebensmitteln wie Kimchi, Sauerkraut, Kefir und fermentierten Getränken, um Geschmack, Nährwert und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verbessern.
- > Gemeinsames Kochen
- > Culinary Medicine in der Psychiatrie und Integration in der Praxis