



# Berater/in für Lebensmittelkunde und Lebensmittelmanagement

Sie beraten Kunden, die ihre Ernährung unter den Gesichtspunkten Gesundheit, Umweltschutz und Ethik optimieren möchten. Sie analysieren die Verkaufstricks im Handel und erlernen den korrekten Umgang mit Lebensmitteln, z. B. unter toxikologischen und ökologischen Aspekten.

vor Ort digital

★★★★ Aufbauqualifikation

## Ziel

Der Lehrgang qualifiziert die Teilnehmer im Fachbereich Lebensmittelkunde und Verbraucherschutz zum anforderungsgerechten Umgang mit Lebensmitteln. Sie sind in der Lage, den Einkauf, die Lagerung, Verarbeitung und Entsorgung hinsichtlich technologischer, rechtlicher, ökologischer, sensorischer, hygienischer, toxikologischer und ethischer Aspekte zu bewerten und mit geeigneten Maßnahmen zu optimieren.

## Berufliche Qualifikationsstufe

Fernstudien-DQR-Stufe 4; Aufbauqualifikation  
Die Ausbildung führt zum Erwerb von Kenntnissen, die zur Berufsaufnahme befähigen bzw. einen Berufswechsel vorbereiten.

## Zielgruppe/Vorbildung

Der Lehrgang richtet sich an Fachkräfte und Dienstleister aus der Gesundheits- und Ernährungsberatungsbranche, die die „Ernährungstrainer/in-B-Lizenz“ und insgesamt eine mindestens einjährige Berufspraxis oder eine mindestens dreijährige Berufspraxis vorweisen können.

Zugelassen werden kann auch, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen bzw. eine vergleichbare Qualifikation glaubhaft nachweisen kann, die die Zulassung rechtfertigen.

## Beschreibung

Der Lehrgang vermittelt den Teilnehmern grundlegende Kenntnisse über die Beschaffenheit und den Umgang mit Lebensmitteln. Es werden wichtige technologische, rechtliche, toxikologische, sensorische und hygienische Einflussgrößen beschrieben, welche die Qualität der Lebensmittel und somit deren Nähr- und Gesundheitswert beeinflussen. Darüber hinausgehend erfolgt die Darstellung der Wechselwirkungen zwischen der Lebensmittelbranche und dem Einkaufsverhalten der Verbraucher sowie ökonomischen, ökologischen und ethischen Aspekte.

Das vermittelte Wissen dient der Ableitung von Dienstleistungen, die ergänzend zur Ernährungs- und Gesundheitsberatung angeboten werden. Daraus ergibt sich ein Spektrum an Maßnahmen, das bisher im Dienstleistungsbereich vernachlässigt wurde. Auf diese Weise wird es zudem möglich, die neue Zielgruppe des verunsicherten und verantwortungsbewussten Verbrauchers anzusprechen, dessen Aufklärungsbedarf als ständig größer werdend beschrieben wird.

## Empfohlene Weiterbildungen

(Ergänzend zu dem hier beschriebenen Lehrgang)

- Lehrer/in für Ernährung
- Lehrer/in für Prävention und Gesundheitsförderung
- BSA-Personal-Trainer-Zertifikat

## Inhalte

(Auszug aus den Inhalten. Die vollständigen Beschreibungen finden Sie unter [bsa-akademie.de](http://bsa-akademie.de).)

1. Verbraucherschutz und Ernährungsberatung
  - Aufklärungsbedarf des Verbrauchers
2. Lebensmittelrecht
  - Verordnungen und Gesetze
3. Technologische Aspekte
  - Vorbereitung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln
4. Toxikologische Aspekte
  - Zusatzstoffe, Pestizide und Stoffe aus Verpackungsmaterialien
5. Hygienische Aspekte
  - Lebensmittelverderb und -hygiene
6. Sensorische Aspekte
  - Sensorikprüfung, sensorische Kaschierung
7. Ökologische Aspekte
  - Bio-Produkte, Klimawandel und Verpackungsmüll
8. Ethische und soziale Aspekte
  - Kinderlebensmittel, Gentechnik, Bio-Patente, Tierschutz
9. Eigenschaften von Lebensmitteln
  - Herstellung, Zusammensetzung, Nährwert und Qualität
10. Ableitung von Dienstleistungen
  - Erweiterung des Leistungsspektrums



## Abschluss

Berater/in für Lebensmittelkunde und Lebensmittelmanagement

## Anerkennung

Staatlich geprüft und zugelassen  
ZFU-Nr. 7283814

## Dauer

3 Monate mit 3 Tagen Präsenzphase

## Gebühr

- 898,00 EUR in 1 Rate
- oder monatlich 164,00 EUR in 6 Raten; gesamt: 984,00 EUR

**Preisvorteil nutzen: bis zu 20 % (Seite 146)**

**Förderung möglich (Seite 146)**

## Termine/Anmeldung

QR-Code scannen



## Prüfung

### Zulassung

Teilnahme an der Präsenzphase

### Art

- **vor Ort:** Klausur
- **digital:** Klausur