

Fortbildung Ernährung von Säuglingen

Wie lange soll ich stillen? Woran erkenne ich, dass mein Kind für seinen ersten Brei bereit ist? Welche Lebensmittel darf ich ihm dann geben? Als Mediziner oder medizinisches Fachpersonal müssen Sie häufig Fragen zur Ernährung im ersten Lebensjahr beantworten. Mit dieser Fortbildung erhalten Sie das nötige Wissen, um junge Familien individuell vom Stillen bis zur Beikost beraten zu können und sie zu einem gesunden Lebensstil zu motivieren.

Zusätzlich bekommen Sie Fortbildungs- und Infomaterialien zum vertiefenden Eigenstudium. Die Fortbildung richtet sich an Hebammen, Gesundheits- und Kinderkrankenschwester/-innen, medizinische Fachangestellte, Kinder- und Jugendärzte/-innen, Frauenärzte/-innen, Familienpfleger/-innen sowie Tagesmütter und Tagesväter.



am

09.05.2025

TeilnehmerInnen: Min. 12 – (max.) 20 Personen

Kosten: **125 Euro** (inkl. Seminarunterlagen)

Anmeldung: Ihre schriftliche Anmeldung richten Sie bitte per E-Mail, Post oder Fax an:

Deutsche Akademie für Prävention und Gesundheitsförderung im Kindes- und Jugendalter e.V. (DAPG e. V.)

Geschäftsstelle: Freiligrathstr. 25, 44791 Bochum

T 0176 / 668 308 39

F 03212 / 668 308 3

E post@dapg.info

Online Anmeldung unter: www.dapg.info

Unterstützt durch: **Gesund ins Leben - Netzwerk Junge Familie**
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

In Kooperation mit:



Deutsche Akademie
für Prävention und Gesundheitsförderung
im Kindes- und Jugendalter e.V.



Gesund ins Leben
Netzwerk Junge Familie



Fortbildung Ernährung von Säuglingen

Programm

09.30 – 10.00 Uhr	Begrüßung und Vorstellung
10.00 – 10.45 Uhr	Grundlagen Entwicklung der kindlichen Essfertigkeiten, Gewichtsentwicklung, Verdauung, Supplementation im 1. Lebensjahr
10.45 – 11.00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11.00 – 12.15 Uhr	Stillen Daten und Fakten, Empfehlungen zur Stilldauer, Stillmanagement, Stillen & Beruf
12.15 – 13.15 Uhr	Säuglingsnahrungen verschiedene Formen industrieller Säuglingsnahrungen und ihre Verwendung, Zubereitung und Hygieneaspekte
13.15 – 14.15 Uhr	<i>Mittagspause</i>
14.15 – 15.15 Uhr	Beikost: Basiswissen Zeitpunkt der Beikosteinführung, Aufbau der Beikost, geeignete Lebensmittel
15.15 – 16.30 Uhr	Beikost: Praktische Aspekte Zubereitung von Beikost, allgemeine Küchenhygiene, Lagerung, Selberkochen vs. Fertigbrei, praktische Tipps zum Füttern,
16.30 – 16.45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
16.45 – 17.30 Uhr	Essen und Trinken lernen Übergang zur Familienkost, Strategien der Ernährungserziehung
17.30 – 17.45 Uhr	Abschluss der Veranstaltung Feedbackrunde und Diskussion

In Kooperation mit: