

Ernährungswissenschaftler*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/584>

Berufsbeschreibung

Ernährungswissenschaftler*innen sind Spezialist*innen rund um die Ernährung. Ihr Aufgabengebiet ist sehr umfangreich, es reicht von wissenschaftlichen Experimenten, über die Durchführung von Beratungen und Schulungen bis hin zu labortechnischen Arbeiten (chemischen Analysen) in der Lebensmittelindustrie. Ernährungswissenschaftler*innen sind in Institutionen des Gesundheitswesens (z. B. Krankenhäuser, Gesundheitsämter), in der Lebensmittelindustrie, aber auch in Institutionen des Bildungs- und Sozialwesens tätig. Je nach Aufgabengebiet arbeiten sie gemeinsam im Team mit medizinischem Personal (siehe z. B. [Arzt / Ärztin](#), [Diätologe / Diätologin](#)), Lebensmittelchemiker*innen und -techniker*innen oder Pädagog*innen.

Anforderungen

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- didaktische Fähigkeiten
- gute Beobachtungsgabe
- medizinisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kontaktfreude
- Motivationsfähigkeit

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit

- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Zielstrebigkeit

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- komplexes / vernetztes Denken
- Koordinationsfähigkeit
- logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

Im Bereich Diätik/Gesundheitswesens:

- Speisepläne erstellen (z. B. für Ernährung von Krebspatienten, Aufbau des Immunsystems)
- diätetische Lebensmittel festlegen
- Tätigkeiten in der Ernährungspolitik (Konzepte und Methoden der Ernährungsaufklärung und -information erstellen, Ernährungsinformation in Printmedien und elektronischen Medien)

Im Bereich Lebensmittelproduktion/-technologie:

- Analysen des Bodens und der Bodenfruchtbarkeit, Düngung, Fruchtfolge, Bodenbearbeitung, Unkrautregulierung und Pflanzenschutz in Bezug auf die Lebensmittelqualität durchführen

- Prüfungen von Lebensmitteln durchführen

Im Bereich Forschung und Lehre:

- Lehrveranstaltungen abhalten, Fachbeiträge und Studien publizieren
- beratende Lehrtätigkeit in Schulen oder in der Erwachsenenbildung
- nationale und internationale Forschungsprojekte durchführen