

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION



DURÉE : 4 mois

Formatrice :

Marie-Josèphe BURGUN

Naturopathe
DU de Nutrition et de Maladies
Métaboliques
DU Santé Publique
Certifiée en Aromathérapie &
Phytothérapie

Évaluation

QCM

1 devoir final à effectuer à la fin du
module (moyenne à 10/20)

Validation

Attestation d'étude

TARIF

MODULE EN E-LEARNING : 216 €

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

- Paiement en ligne par carte bancaire sur le site www.e-learning-formation.com (paiement échelonné jusqu'à 6 mensualités)
- Paiement en 2 fois par chèques (à nous faire parvenir par voie postale)
- 1 chèque de 64,80 € (soit 30% à la commande, encaissé le mois de réception) + 1 chèque de 151,20 € (le solde, encaissé le mois suivant)
- Paiement en 6 fois X 36 €



Ce module Diététique et Nutrition vous propose un cours sur le rôle des aliments, les différentes combinaisons alimentaires, les besoins de l'organisme, l'apport des vitamines et des compléments alimentaire, les différentes approches en diététique, la pratique des cures et du jeûne...

Une alimentation équilibrée constitue un excellent moyen de prendre soin de sa santé. Ce module intéressera tout autant les professionnels de santé au naturel que ceux qui voudront apprendre à titre personnel.

RÉSUMÉ DU PROGRAMME

MODULE : DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

Métabolisme énergétique ou catabolisme
Anatomie et organisation fonctionnelle
Motilité gastro-intestinale
Secrétions gastro-intestinales et glandes annexes
Digestion et absorption
Pathologies chroniques : Constipation - Diarrhees - Diverticulose -Diabète
Hypoglycemie réactionnelle
Anémies nutritionnelles
Anémie mégaloblastique
Anorexie mentale
Les composants de base : les glucides, les protéines, les lipides, l'eau, les vitamines
Les grands groupes d'aliments
Les besoins de l'organisme
L'équilibre alimentaire
Acide-base, un équilibre dynamique
Surpoids et régimes
Les grands courants diététiques
Pratiques du jeûne et des cures
Techniques de préparations culinaires
Les additifs alimentaires