MODULE À LA CARTE

MÉDECINE ÉNERGÉTIQUE & DIÉTÉTIQUE CHINOISE

DURÉE : 6 mois

Formateur : FRÉDÉRIC SIMON
Diplômé en Pharmacie
En Naturopathie,
Spécialisé en Diététique Alimentaire
Aromathérapie, Phytothérapie
et en Médecine Traditionnelle
Chinoise

Évaluation

1 devoir final de 30 pages
à effectuer à la fin du module
(moyenne à 10/20)

Validation

Attestation d'étude

TARIFS

MODULE
PAR CORRESPONDANCE : 594 €

Envoi gratuit pour la France
Envoi en Europe & DOM TOM : + 10 €
Envoi hors Europe : + 15 €

MODALITÉS DE RÈGLEMENT
- par carte bancaire sur www.cerfpa.com
- par chèques
- par virement

PAIEMENT COMPTANT
PAIEMENT EN 6 FOIS : 6 chèques X 99 €
PAIEMENT EN 2 FOIS :
(30% à la commande : 178,20 €
solde 70% le mois suivant : 415,80 €)

Ce module est proposé à ceux qui sont intéressé par les bases de l'énergétique chinoise (Yin/Yang, 5 éléments, diététique chinoise...).
Vous allez y retrouver les notions vitales et fondamentales telles que le concept d'énergie (source de santé), les pouls chinois, les émotions, le rythme…
A titre personnel ou professionnel, c'est un module riche en connaissances dans le domaine de l'énergétique et de la diététique chinoise.

RÉSUMÉ DU PROGRAMME

MODULE : MÉDECINE ÉNERGÉTIQUE & DIÉTÉTIQUE CHINOISE

Énergétique chinoise
Les origines de la vie
Le Tao - Le Te - Les trois trésors - Le Yin et le Yang - Vide et plénitude
Les 5 éléments : Classification par rapport aux cinq éléments
Organes et entrailles : Le foie - Le cœur - Rate/pancréas...- La vésicule biliaire
L'intestin grêle - L'estomac...
Le QI
Les 6 excès : Le vent, le froid, la canicule, L'humidité, la sécheresse, la chaleur
Les 7 sentiments : la joie - la colère - la tristesse - la pensée l'accablement - la peur - la frayeur
La langue : Enduits et formes - Topographie
Les pouls chinois : Localisation - Palpation - Pouls superficiel - Profond
Diététique chinoise
La nature des aliments - La Saveur des aliments
Les cinq couleurs en diététique chinoise
Les deux aspects du conseil en diététique chinoise
Médicaments et diététique
Conseils en hygiène alimentaire : Typologie /tempérament - Alimentation et saisons
Les groupes d'aliments
Les cuissons
Étude des aliments
Les secrets d'une cuisine saine et digeste
Diététique a visée curative
Recettes simples