



DURÉE : 4 mois

Formatrice :

Marie-Josèphe BURGUN

Naturopathe

DU de Nutrition et Maladies Métaboliques

DU Santé Publique

Certifiée en Aromathérapie Phytothérapie

Auto-évaluation : QCM en ligne

Méthode d'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 : 294 €

Envoi gratuit pour la France

Envoi hors France : + 15 €

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

- par carte bancaire sur www.cerfpa.com
- par chèques
- par virement

PAIEMENT COMPTANT

PAIEMENT EN 6 FOIS : 6 chèques X 49 €

PAIEMENT EN 2 FOIS :

(30% à la commande : 88,20 €

solde 70% le mois suivant : 205,80 €)



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 alimentaires, 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

Alimentation physiologique et les différents régimes

Les matériaux de l'organisme - Physiologie cellulaire

Composition des aliments - Alimentation ancienne et moderne

Le problème des céréales domestiques - Le problème des laits animaux

Le problème de la cuisson - La préparation des huiles - La pollution alimentaire

Les principes du régime alimentaire

La méthode Kousmine - La méthode Burger - La méthode Fradin

L'alimentation biologique ou logique de la vie

Rôle des aliments et vitalité

Combinaisons alimentaires et états pathologiques

Les théories de l'engraissement et de l'élimination - Drainage des toxines

Maladie et altération de terrain

Les émonctoires intestinaux et ses draineurs - Le désincrustage des déchets profonds

La micronutrition : Les oligo-éléments - L'oligothérapie - Les vitamines

Les radicaux libres - Les acides gras polyinsaturés

Le jeûne moderne : un repos physiologique - L'intensité de l'autolyse

Les états psychologiques du jeûneur - La réalimentation

Les diètes - La cure d'eau distillée - Bain hyper thermique

L'apport en vitamines et en compléments alimentaires - L'hygiène intestinale

Nutrition et psychisme : Le langage du corps - Les comportements alimentaires

Nos aliments sont vivants - Les aliments inférieurs

Sources d'ennuis - Le roman noir du sucre blanc

Le bébé et l'enfant - Ce qui est bon pour Le bébé

L'adolescent - La femme enceinte - La personne âgée - Le sportif

La personne en surpoids - Le poids symbolique de la nourriture

Les règles d'or pour maigrir