



## ALIMENTATION DE A A Z



5 jours



### FORMATEUR

**Roland FIETTA** : Masseur-Kinésithérapeute D.E., Ostéopathe, et Naturopathe, Diplôme d'Hygiéniste-diététicien (Suisse), Enseignant à la Faculté Libre de Médecines Naturelles de Paris, Auteur du livre "Traité Théorique et Pratique de Podoréflexologie », Edition R. Jollois

### OBJECTIFS

- ♦ Etude des différents courants de pensée scientifiques, socio-culturels
- ♦ L'approche biochimique de la nutrition présentée lors de ce stage ne vise pas seulement un savoir théorique mais également et surtout une application dans la vie de tous les jours.

Dates : [www.formation-artincelle.com](http://www.formation-artincelle.com)

### METHODE & OUTILS PEDAGOGIQUE



Pédagogie dynamique et interactive



Cours oral accompagné d'un support pédagogique de 200 pages



Tout au long de la formation :  
Accompagnement à la progression individuelle

### CONTACT



ZA du Barnier - 4 rue des Paluds  
34110 FRONTIGNAN



[contact@artincelle-formation.com](mailto:contact@artincelle-formation.com)



04.99.02.67.21

[www.artincelle-formation.com](http://www.artincelle-formation.com)  
[www.ecole-naturopathie-artincelle.fr](http://www.ecole-naturopathie-artincelle.fr)



**EVALUATIONS**

**Evaluation quotidienne** : Evaluation quotidienne de l'intégration de chaque stagiaire

**Autres évaluations :**



Evaluation de la satisfaction individuelle à partir d'un questionnaire de satisfaction



Evaluation des acquis pédagogiques



Evaluation du transfert sur les situations de travail quelques mois après la formation : appel de quelques stagiaires et employeurs pour procéder à une évaluation qualitative\*

\*Possibilité de réaliser ces évaluations en utilisant une plateforme de Elearning (en cours d'étude de faisabilité par Art'incelle formation)

**CONTENU**

Présentation des différents courants de pensée avec critiques positives et négatives de chaque courant.

La nutrition vue sous l'angle des nutriments au sujet : des protéines , des lipides, des glucides, des enzymes, de l'eau

La nutrition vue sous l'angle des aliments :

- ◆ Produits laitiers et applications pratiques
- ◆ Viandes et poissons et applications pratiques
- ◆ Céréales et légumineuses et applications pratiques
- ◆ Fruits et légumes et applications pratiques



La nutrition vue sous l'angles de la physiologie : digestion, absorption et assimilation, désassimilation et élimination

Paliers pour une alimentation saine

Alimentation et typologie

Notions de chronobiologie - Notions de combinaisons alimentaires

**TARIF**



1 100 € – Etablissement/Entreprise/ DPC

680 € – Inscription Individuelle



**BULLETIN DE PRE-INSCRIPTION**

Nom - Prénom :

**Souhaite me préinscrire à la formation (merci de nous contacter ou vous reporter à notre site internet [www.artincelle-formation.com](http://www.artincelle-formation.com) pour connaître les dates et lieux de formations) :**

N° de téléphone :

Mail :

Profession :