



## 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.



### 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



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/

680 € – Inscription Individuelle



## **BULLETIN DE PRE-INSCRIPTION**

Nom - Prénom :

N° de téléphone :

Mail :

Profession :

**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) :**