

## La supplémentation nutritionnelle : conseils spécialisés

### Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

### Organisme responsable et contact

DIAPASONIA  
TRICARD LAURE  
05.55.01.16.83  
diapasonia@diapasonia.com

### Accès à la formation

#### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

#### Sélection :

Dossier  
Entretien

#### Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

#### Conditions d'accès :

-

#### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

### Objectif de la formation

- S'approprier les bases de la nutrition, de l'équilibre alimentaire et de la digestion - Reconnaître les compositions et analyses de produits alimentaires - Identifier des spécialités et leurs cibles - Mesurer l'aspect législatif - Utiliser le conseil holistique - Prendre conscience des profils clients et de leurs demandes les plus courantes : thèmes ciblés - Orienter le client selon ses pratiques alimentaires, son mode de vie

### Contenu et modalités d'organisation

- Les bases de la nutrition - Les classes d'aliments- Les macro nutriments - Protides Lipides Glucides - Index Glycémique - Acide Gras Essentiel - Les micro nutriments - Minéraux Vitamines - Equilibre alimentaire - La digestion - Des aliments aux nutriments - Composition et analyse des produits - Les modes d'extraction - Le conseil holistique - Les produits confort des jambes - Les produits équilibre des lipides - Les produits minceur - Les produits sérénité - Les produits souplesse - Equilibre acido-basique - Cure marine - Qu'est-ce qu'un bourgeon ? Les procédés de récolte - Propriétés des bourgeons les plus courants - Les bioflavonoïdes - Les antioxydants - Le régime optimal - Les conseils et les réponses produits - La ménopause - Initiation au domaine des combinaisons alimentaires - L'alimentation du sportif - L'alimentation infantile - Les pratiques alimentaires (végétarisme-végétalisme-macrobiotique...) - Le régime hypotoxique - Qu'est-ce que le gluten ? -les produits de la ruche (propolis, gelée royale...)

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé**

### Validation(s) Visée(s)

> **Attestation de fin de formation**

### Et après ?

Suite de parcours

**Non renseigné**

### Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00278921</b>	du 14/03/2022 au 31/12/2025	Aixe-sur-Vienne (87)	<b>DIAPASONIA</b>		Non éligible	
<b>00278922</b>	du 14/03/2022 au 31/12/2028	Aixe-sur-Vienne (87)	<b>DIAPASONIA</b>		Non éligible	