

## Alimentation préventive : de la théorie à l'assiette

---

Comment accompagner efficacement les individus atteints de différentes affections qui souhaitent apporter des changements à leur alimentation ? Cette formation vous permettra de comprendre ce que sont l'alimentation préventive et l'inflammation et de participer à l'élaboration d'un repas basé sur les principes de l'alimentation anti-inflammatoire avec Philippe de Vienne.

---

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Définir ce qu'est l'inflammation et ses causes</li><li>● Reconnaître l'importance de l'alimentation dans la gestion des maladies chroniques</li><li>● Examiner les connaissances scientifiques de base en lien avec l'alimentation anti-inflammatoire et les régimes alimentaires</li><li>● Décrire les bénéfices et les limites d'une alimentation anti-inflammatoire selon différentes perspectives et leurs applications pratiques</li><li>● Expérimenter un repas basé sur les principes de l'alimentation anti-inflammatoire</li></ul>
------------------	---

---

<b>À qui s'adresse la formation ?</b>	Professionnels de la santé et praticiens en approches complémentaires.
---------------------------------------	--

---

<b>Dates</b>	14 octobre 2017, à Montréal 14 novembre 2017, à Montréal 10 mars 2018, à Montréal
--------------	---

Le coût de la formation inclut l'atelier culinaire

---

<b>Horaire</b>	8h30 à 16h30 Deux jours de formation complétées par un atelier culinaire avec Philippe de Vienne.
----------------	---

---

<b>Coût</b>	<b>475 \$ plus taxes</b> Pour un rabais de groupe, communiquez avec nous.
-------------	--

---

### Formatrices/Formateurs



Natasha Azrak  
Nutr., Dt.P., IFMCP



Philippe de Vienne

---

<b>Nombre d'unités de formation continue (UFC)</b>	1,8 UFC
--	---------