

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.

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

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

Dates	14 octobre 2017, à Montréal 28 octobre 2017, à Montréal 14 novembre 2017, à Montréal
--------------	--

Le coût de la formation inclut l'atelier culinaire avec Philippe de Vienne

Horaire	8h30 à 16h30 + ½ journée atelier culinaire date à venir
----------------	---

Coût	475 \$ plus taxes
-------------	-------------------

Formatrices/Formateurs



Natasha Azrak
Nutr., Dt.P., IFMCP



Philippe de Vienne

Nombre d'unités de formation continue (UFC)	1,8 UFC
--	---------
