

Désiré Mérien

Nature et Vie

centre d'éducation vitale – 8 impasse des roitelets à Kervam 56270 Ploemeur France
tél 02 97 82 85 20 /06 80 15 26 35 – fax 02 97 82 84 91
email nature.et.vie@wanadoo.fr
<http://www.nature-et-vie.fr>

Formation de diététicien hygiéniste

Objet

Cette formation correspond au second degré de la formation hygiéniste Nature et Vie. Elle peut cependant être entreprise indépendamment de la formation de conseiller hygiéniste. Elle comprend une partie théorique réalisée sous la forme d'un cours par correspondance de diététicien hygiéniste, l'envoi des devoirs et des corrigés s'effectuent par mail.

Ce cours comporte l'étude des sources de l'alimentation humaine par l'intermédiaire d'un cours de diététique hygiéniste réalisé sous la forme d'un questionnaire d'approfondissement des principes et techniques de l'alimentation hygiéniste.

Programme

Le cours de diététique hygiéniste est composé de sept parties principales

✚ la pollution des aliments

1. l'appauvrissement des sols ;
2. les conséquences de l'utilisation des engrais chimiques ;
3. le cycle infernal de l'emploi des pesticides : pollution chimique de l'alimentation ;
4. l'adjonction des additifs alimentaires : toxicité des additifs alimentaires ;
5. quel comportement adopter face à la pollution généralisée des aliments ?

✚ les aliments de haute qualité

1. les aliments « naturels » ;
2. les qualités d'un aliment : absence de toute nocivité ;
3. les qualités des aliments biologiques.

✚ alimentation et maladie de dégénérescence

1. alimentation et longévité humaine ;
2. les maladies dégénératives : l'accroissement du format humain, les caries dentaires.

✚ les aliments de dégénérescence

1. produits animaux : l'homme est-il carnivore ? l'homme est un primate frugivore ;
2. les sucres artificiels : digestion, toxicité, utilisation ;
3. les alcools : des sucres aux alcools, nocivité de l'alcool ;
4. les alcaloïdes : classement et nocivité des principales préparations alcaloïfères ;
5. les condiments et épices nocifs ;
6. ordre de classement des aliments de dégénérescence.

✚ les aliments de compromis

- 1,les céréales raffinées : l'homme est-il granivore ?
- 2,les produits laitiers : aliments de compromis ;
- 3,les corps gras manufacturés : composition, digestion, absorption ;
- 4,les oeufs : aliments de compromis, composition ;
- 5,le miel : origine, composition, toxicité ;
- 6,conclusion sur l'étude des aliments de compromis.

✚ les aliments idéaux

1. les légumes : les féculents, les racines, les bulbes, les légumes verts ;
2. les fruits : les fruits aqueux, amylicés, oléagineux.

✚ l'alimentation humaine

1. comportement alimentaire des humains au cours des âges ;

2. l'état sanitaire de quelques groupes humains : les hounza ;
3. les groupes végétariens : le végétarisme spirituel, moral, hygiénique.

Conditions de participation

Les inscriptions sont réservées aux membres de l'association Nature et Vie (adhésion sur demande)

Le cours comprend le livre des Sources de l'alimentation humaine, le cours-questionnaire, la correction des devoirs. L'envoi des devoirs et des corrigés s'effectuent par mail L'avancement des travaux est laissé à la libre disposition de l'étudiant.

Bulletin d'inscription

au cours de diététique hygiéniste Nature et Vie, sous la direction de Désiré Mérien.

Je soussigné (e)

Nom

prénom

Adresse n°

rue

Code postal

lieu

Profession tél

email@.....

demande à suivre le cours de diététique Nature et Vie préparant à la formation de diététicien hygiéniste.

Coût

Renseignements sur demande par téléphone (02 97 82 85 20) ou par mail (nature.et.vie@wanadoo.fr)

En cas de défection ou de rupture des cours, la participation financière au cours de diététicien hygiéniste demeure acquise.

A l'issue de la formation par correspondance, l'étudiant reçoit une attestation de capacité de diététicien hygiéniste.

Durée du cours : l'étudiant réalise ses devoirs à convenance (environ 1 devoir par quinzaine pour 1 an d'études).

La durée des travaux et corrections est limitée à 2 ans.

à le

signature