



La Mandorle

Diplôme

Nutrition (MCO)

Désignation ASCA : Nutrition (MCO), méthode 229

Désignation RME : Conseil diététique, méthode 68

Madame Christine THEYTAZ

Née le 22 février 1973

A accompli une formation en « Nutrition (MCO) »
dans le cadre d'un enseignement de 173 heures
clôturée avec succès par les examens finaux le 15 janvier 2021



Centre Prévention et Santé

Colombier, le 27 mai 2021

Co-directrice
Nathalie CALAME

Co-directeur
Jean-Daniel RÜEDI

**La Mandorle****Supplément au diplôme**
Confirmation de formation

Thérapeute **Madame Christine THEYTAZ****Date de naissance** **22 février 1973**

Cursus **Nutrition (MCO)****Nombre d'heures** 173 heures
(Formation donnée en présentiel et en distanciel en raison de la situation COVID-19)**Durée du cursus** du 17 janvier 2020 au 15 janvier 2021**Examens finaux réussis** le 15 janvier 2021

Les personnes soussignées certifient l'authenticité des données mentionnées ci-dessus.

Co-directrice
Nathalie CALAME**Co-directeur**
Jean-Daniel RÜEDI**Responsable de gestion des formations**
Denis FAVRE



La Mandorle

Supplément au diplôme *Détails de formation « Nutrition (MCO) »*

Pour la formation suivie à l'Ecole Suisse de Naturopathie La Mandorle

Madame Christine THEYTAZ

Les examens écrits ont été réussis lors de la session finale du 15 janvier 2021

Programme du cours

Le cours complet comporte 165 heures de cours et 8 heures d'examens écrits.

Partie théorique (157,5 heures)

Bases de la digestion et de l'alimentation

- La digestion et l'intestin
- Les Bases de l'alimentation
- L'équilibre acide-base
- Régimes et diètes
- Cures et drainages
- Jeûne et monodiètes
- Micronutrition, vitamines, compléments alimentaires, super aliments

Alimentation, cas particuliers

- Alimentation de la femme au cours des âges et nourrisson
- Ados et TDAH
- Antioxydants
- Alimentation des seniors
- Pathologies graves et hospitalisations
- Pathologies cardiovasculaires
- Surpoids et diabète
- Alimentation du sportif
- Neurotransmetteurs

Partie pratique (15,5 heures)

Cuisiner

- Journées pratiques en cuisine : ingrédients, matériel, types de préparations et leurs spécificités, recettes
- Alimentation hypotoxique
- Adaptation aux situations de la vie quotidienne : cuisine maison, invitations, restaurant, voyages, vacances et traitements médicaux

Diète

- Expérience personnelle d'une cure, drainage ou jeûne
- Présentation et partage autour de cette expérience