



cura vita

Enseignement Médico Nutritionnel et Alternatif

Une approche holistique



Cura Vita a été créée par le Docteur Richter Jean-Philippe, Médecine interne FMH, spécialiste en Micronutrition, afin de partager son expérience de plus 35 ans d'activité auprès des malades.

Son approche est holistique, à l'écoute du patient, orientée vers une proposition thérapeutique la plus naturelle possible. Tous les domaines sont abordés, y compris l'antiâge, les diverses maladies, l'activité sportive ou les maladies plus graves.

Son implication en micronutrition et ses multiples spécialités obtenues en Suisse et en Europe (Médecine du Sport, Micronutrition, Gériatrie, Médecine morphologique et antiâge...) lui donne la possibilité d'intégrer plusieurs approches simultanées par un résultat le plus satisfaisant possible

Il propose ainsi dans cette école une formation continue de Nutrithérapie permettant :

- L'obtention d'un **Diplôme de Nutrithérapeute**, certifié Cerdem - Cura Vita. Ce diplôme bénéficie d'une reconnaissance européenne
- Une formation en **hypnose**





Formation en nutrition et nutrithérapie

Rentrée académique : 21 octobre 2023

Cura Vita a pour objectif de proposer un enseignement de formation continue dans plusieurs domaines dont le principal est la nutrition-nutrithérapie.

Pour compléter son offre d'enseignement et dans le même objectif de santé optimale, Cura Vita propose un enseignement de formation continue en Acupuncture et en Hypnose.

Concernant la nutrithérapie, les cours et l'organisation logistique sont proposés en collaboration directe avec le CERDEN®, Centre Européen pour la Recherche, le Développement et l'Enseignement de la Nutrition et de la Nutrithérapie (Médecine Nutritionnelle) - CERDEN® - Association Internationale de type scientifique (membre FAIB).

Cura Vita agit notamment par la formation des professionnels de la santé (organisation de séminaires de formation, de post-graduates, de journées scientifiques, constitution d'une banque de données actualisée en permanence, ...), par l'information du grand public (formation professionnelle, conférences, distribution de documents d'information, ...), par la sensibilisation des organismes concernés par la santé publique et par la stimulation de la recherche en nutrition, en nutrithérapie, mais aussi acupuncture et Hypnose.

Cura Vita propose :

- Formation de Nutrithérapeute (Diplôme de Nutrithérapeute européen, certifié Cerden - Cura Vita)
- Journées de formation continue en Nutrition
- Journées de formation continue en Hypnose (cycles de 3 jours)



Nutrithérapie

La nutrithérapie est née aux Etats-Unis, il y a plus de 35 ans. Elle représente une véritable révolution dans l'approche de la maladie et dans la conception même de la santé. Elle vise à optimiser la santé, les performances physiques et intellectuelles, à retarder les effets du vieillissement, à prévenir les risques de maladie et à les traiter par des conseils alimentaires et une supplémentation active en micronutriments.

80 % de nos maux sont induits ou majorés par notre mode de vie moderne et notre alimentation déséquilibrée ou appauvrie. Le constat de l'apparition progressive d'une alimentation déficiente - et donc à risque - dans nos sociétés modernes confirme l'importance et la nécessité de corriger, en connaissance de cause, les carences et les excès qui en découlent sur le plan micronutritionnel et ce en utilisant les corrections alimentaires et aussi l'apport des différents micronutriments nécessaires (en supplémentation ou complémententation) pour retrouver la santé ou pallier aux inconvénients d'une pathologie installée.

L'efficacité de la nutrithérapie n'est, aujourd'hui, plus contestable. Des milliers d'études scientifiques viennent confirmer les résultats obtenus chaque jour en cabinet.

L'action de la nutrition et de la nutrithérapie se situe essentiellement à 3 niveaux.

- Correction alimentaire pour chacun afin de permettre de conserver une bonne santé.
- Adaptation de l'alimentation et supplémentation éventuelle pour certaines catégories de consultants (femmes enceintes et allaitantes, nourrissons, adolescents, femmes ménopausées, personnes âgées, sportifs, ...).
- Adaptation alimentaire et supplémentation éventuelle pour de nombreux cas pathologiques (troubles cardio-vasculaires ou digestifs, problèmes gynécologiques, cancers, affections rhumatismales, stress, dépression...)

Le but de la Nutrithérapie est donc d'augmenter l'espérance de vie en maintenant une santé optimale, en privilégiant et en stimulant ou en restaurant les fonctions physiologiques.

A ce titre, elle fait partie de la médecine fonctionnelle et devient un des atouts majeurs de la médecine du 21ème siècle.





Devenez Nutrithérapeute certifié CERDEN®

CURA VITA est le représentant en Suisse du CERDEN® réputé pour la qualité de son enseignement dans le domaine de la nutrition et de la nutrithérapie (médecine nutritionnelle).

CURA VITA organise un cycle d'étude complet de 10 séminaires d'un week-end, sur 2 ans consécutifs, destiné aux professionnels de santé (diplôme médical ou paramédical officiel) (5 séminaires par an). Les cours sont régulièrement mis à jour en fonction des nouvelles découvertes et recherches scientifiques.

Le programme d'enseignement de Cura Vita et donc du CERDEN® est le premier à être validé par la Fédération for Education in Europe (FEDE) depuis 2020 - organisation supranationale dotée du statut participatif auprès du Conseil de l'Europe.

Cet enseignement didactique, intensif et pratique vous permettra une application immédiate en cabinet, renforçant ainsi l'efficacité de vos traitements.

La formation représente + ou - 145 heures de cours en horaires décalés (séminaires et E-Learning) et plus de 130 heures de « lecture » des banques de données et de compléments aux cours, vidéos complémentaires, etc... + REPLAY vidéo des cours et support de cours digitaux. Des séquences théorico-pratiques et à thème sont également proposées au cours de la formation.

Le suivi de la formation donne un accès permanent à une banque de données alimentée par de nombreux dossiers et études, un système de révision en ligne et bien d'autres ressources scientifiques (E-learning). De plus, l'E-learning du CERDEN® est en constante évolution. De nouvelles ressources sont régulièrement ajoutées durant votre formation. Nous organisons également des live de révision tout au long de la formation en plus des nombreux outils déjà à votre disposition pour vous aider dans votre étude.

Une année de perfectionnement, des séminaires à thème, des post-graduate, des formations continues, ... sont aussi régulièrement organisés. L'année de perfectionnement (facultative) permet l'accès à un nouveau diplôme complémentaire accessible après validation de l'année de perfectionnement par un examen de fin d'études: Diplôme de Master en Nutrition et Nutrithérapie agréé par la Federation for Education in Europe (FEDE) (titre protégé par un dépôt légal).



Le CERDEN® est organisé en association internationale sans but lucratif.

L'association, qui a une vocation européenne, a obtenu son statut d'association internationale par Arrêté-Royal belge, le 1er mars 2000. Son siège social est situé à Bruxelles, capitale de l'Europe.

Le CERDEN® est :

- Agréé par la Fédération Internationale des Associations Internationales et Européennes de Belgique (FAIB),
- Partenaire de la Society for Free Radical Research (SFRR) Society for Free Radical Research Europe
- Partenaire de GLEM® Groupe Lyonnais d'Études Médicales
- Agréé par la Federation for Education in Europe (FEDE) organisation supranationale dotée du statut participatif auprès du Conseil de l'Europe.

L'association a pour but de promouvoir une qualité de vie et une santé optimale obtenues grâce à une alimentation saine et à l'utilisation préventive et curative de certains aliments et micronutriments.

L'association agit notamment par la formation des professionnels de la santé (organisation de séminaires de formation, de post-graduate, de journées scientifiques, constitution d'une banque de données actualisée en permanence, ...), par l'information du grand public (formation professionnelle, conférences, distribution de documents d'information, ...), par la sensibilisation des organismes concernés par la santé publique et par la stimulation de la recherche en nutrition et en nutrithérapie notamment via des études scientifiques initiées et financées par le CERDEN®.

Un diplôme de Nutrithérapeute certifié CERDEN® - Cura Vita est délivré en fin de cycle après réussite de l'examen final.

Le titre de Nutrithérapeute certifié CERDEN® est un titre protégé par un dépôt légal (N° 0930216) et est exclusivement réservé aux professionnels de santé reconnus.



Thèmes abordés dans la formation CERDEN®

Généralités et base de la nutrition et de la Nutrithérapie

Alimentation correcte, pièges à éviter, précautions élémentaires, "faux amis" nutritionnels, synthèse des conseils alimentaires, radicaux libres, dénaturation alimentaire. Intérêt et importance des antioxydants physiologiques, des acides gras essentiels, des vitamines, des minéraux et des acides aminés essentiels ou conditionnellement essentiels. Modes de conservation, de cuisson et inconvénients des préparations alimentaires industrielles, ...

Applications de la Nutrition et de la Nutrithérapie (préventive et curative)

Troubles métaboliques : hyperlipidémies, hypercholestérolémie, syndrome métabolique, diabète de type 2, ...

Maladies cardio-vasculaires : troubles du rythme, pathologies coronariennes, décompensation cardiaque, hypertension, artérite, ...

Alimentation énergétique adaptée : différents types de fatigue, personnes âgées, sportifs, ...

Système orthopédique: arthrose, ostéoporose, sciatique, tendinites, crampes, hernie discale, ...

Système immunitaire : allergies, pathologies inflammatoires et auto-immunes, impact des nano-particules, ...

Cancers, ...

Troubles thyroïdiens

Surpoids, obésité, maigreur, ...

Pré-conception, grossesse, allaitement, pathologies gynécologiques

Alimentation du bébé, de l'enfant et de l'adolescent. Adaptation à divers troubles fonctionnels du nourrisson (diarrhée, coliques, reflux, constipation), ...

Stress, anxiété, angoisse, dépression, spasmophilie, burnout, ...

Viellissement : médecine anti-âge, prévention et traitement des



pathologies associées dont la sarcopénie, ...

Maladies neurodégénératives : Alzheimer, Parkinson, ...

Système digestif et intestinal : douleurs et troubles gastriques, MICI, Leaky Gut Syndrom, maladie de Crohn, troubles du microbiote dont dysbiose , ...

Équilibre acido-basique et ses conséquences

Troubles fonctionnels divers : fatigue, insomnie, céphalées de tension, ...

Sport : mise en condition, préparation à l'effort, ...

Mise en pratique

Synthèses grâce aux résumés didactiques et autres ressources pédagogiques...

Modules (en vidéo ou pratiques) sur certains aspects pratiques : lire les étiquettes, application du régime méditerranéen, utilisation de la chronobiologie, ...

Découverte et utilisation des outils pratiques : logiciels informatiques, impédance-métrie, questionnaires d'évaluation, ...

Protocole d'une consultation en nutrithérapie.

Protocole d'un entretien nutritionnel.

Analyse de bilans sanguins et urinaires et électro-chimiques.

Compléments alimentaires : posologie, précaution d'utilisation et contre-indications.

Protocole CERDEN® pour l'optimisation de l'Alimentation® et sa mise en pratique quotidienne



Objectifs et modalités d'enseignement

La formation Cerden® délocalisée par CURAVITA

- Encadrement administratif par CURAVITA pour 10 séminaires sur 2 ANS consécutifs.
- Vouloir segmenter ce type de formation est contraire à l'idée même de la notion de «globalité» qui est un élément prioritaire de cette approche.
- La nutrition et la nutrithérapie forment un tout. Pour des raisons pédagogiques et professionnelles, la formation n'est pas dispensée de manière fractionnée.
- La formation se déroule en présentiel pour les séminaires 1, 6 et 10 (passage de l'examen) et distanciel pour les séminaires 2,3,4,5,7,8,9
- Des live de révision sont organisés tout au long de l'année afin de vous aider dans votre étude. Les live sont un des nombreux outils mis à votre disposition pour réviser



EXAMENS

- Un «contrôle des connaissances» est prévu à la fin de la première année. (ONLINE)
- La réussite à l'examen final (fin de deuxième année) est obligatoire pour l'obtention du diplôme de Nutrithérapeute certifié CERDEN®.
- L'accès au contrôle des connaissances et à l'examen final sont compris dans le minerval.
- Le week-end d'examen final est également un week-end de cours. Les horaires sont identiques.
- En cas d'échec à l'examen final, une seconde session est prévue et comprise dans le minerval (aucun supplément)



DIPLÔME

- Le titre de Nutrithérapeute certifié CERDEN® est protégé par un dépôt légal. (dépôt n° 0930216). (Diplôme non reconnu par la Communauté française de Belgique)
- Il n'existe pas de diplôme d'état en nutrition et nutrithérapie.
- Le titre de Nutrithérapeute certifié CERDEN® est exclusivement réservé aux détenteurs d'une qualification de santé reconnue.
- L'année de perfectionnement (facultative) permet l'accès à un nouveau diplôme complémentaire accessible après validation de l'année de perfectionnement par un examen : Diplôme de Master en Nutrition et Nutrithérapie (CERDEN®) agréé par la Federation for Education in Europe - FEDE (dépôt légal n° 1424983)

REMARQUES IMPORTANTES

La Formation en nutrition et nutrithérapie du CERDEN® est, à ce jour, l'une des rares formations en Europe complètement indépendante des financements de l'état, de tout laboratoire et de toute industrie nutraceutique, pharmaceutique ou agro-alimentaire. Cette indépendance financière, intellectuelle et éthique est une garantie de qualité et d'objectivité de notre enseignement.

Le CERDEN® insiste sur le fait que, si la supplémentation (ou prescription de micronutriments) peut être nécessaire, la correction alimentaire est toujours prioritaire. Elle doit la précéder. Cette formation confère, après réussite de l'examen final, le titre de Nutrithérapeute certifié CERDEN® avec mention CURAVITA

Remarque : La pratique professionnelle en tant que Nutrithérapeute certifié CERDEN® est subordonnée à une qualification de profession de santé légale.





Jean-Philippe RICHTER, docteur en médecine - Diplômé en Médecine du sport - Diplômé en Gériatrie - Titulaire du DU de Médecine Morphologique et Antiâge - DIU de Polyarthrite et Maladies systémiques rares, DU de Rhumatologie de la personne âgée, Vice-président de l'Association Suisse de Fibromyalgie, Membre de la société Médicale du Valais et du Canton de Vaud (Suisse). Auteur de 5 livres sur la micronutrition et la santé. Médecin interniste à la Clinique La Prairie responsable du centre de micronutrition, membre du comité scientifique de l'association 7Essentiel (Douleurs chroniques).

Nouredine BEN ABDELKADER, diététicien nutritionniste - licencié en sciences de la santé publique - chargé de cours de Nutrition, d'Hygiène et de Législation des denrées alimentaires, de Diététique, de Physiologie digestive, et d'Epidémiologie Nutritionnelle.

Eric BIRLOUEZ, ingénieur agronome - enseignant en Histoire de l'Alimentation et Sociologie des Comportements Alimentaires à AgroParisTech.

Edwige TELLIER, doctorat de physiopathologie - Enseignant-chercheur à la Faculté de pharmacie de Marseille Centre de Recherche en cardiovasculaire et nutrition (C2VN, AMU-INRAE 1260-INSERM1263) - Responsable des Unités d'Enseignement « Nutrition et maladies métaboliques », et « Biochimie, biologie moléculaire et cellulaire », « marqueurs en biochimie », Faculté de Pharmacie de Marseille - Membre du CNR-MAT (Centre National de Recherche sur les MicroAngiopathies Thrombotiques).

Marc BRISSAT, nutrithérapeute certifié CERDEN® - chargé de cours à l'IERSP de Paris - membre élu de la Chambre Européenne des Experts et Conseillers Techniques - master en Nutrition et Nutrithérapie agréé FEDE.

Patrick CAPELLE, docteur en médecine - certificat d'Université en Psychiatrie - nu- trithérapeute certifié CERDEN®



Enseignants

Josiane CILLARD, professeur émérite d'université en biologie cellulaire et moléculaire – docteur ès sciences pharmaceutiques - distinguée au titre de ses travaux scientifiques sur les Radicaux Libres - Past présidente de la Society For Free Radical Research Européenne - expert européen en sciences biologiques.

Aurore COLOMAR, docteur en Sciences Biologiques et Médicales, chargée d'enseignement à la Faculté de Médecine et Pharmacie de l'UMONS - membre de la SPS : Safety Pharmacology Society - conseillère en nutrition certifiée CERDEN®.

Marc ETIENNE, gastro-entérologue - membre de la SRBGE (Société Royale Belge de Gastro-Entérologie) - membre du Comité Médical de l'II2P (International Institute of Physionutrition & Phytothérapie) - membre de l'ESNM (European Society of Neurogastroenterology & Motility) - nutrithérapeute certifié CERDEN®.

Margaux LEFEVRE, master en sciences Biologiques et Médicales.

Lise-Marie DROSSART, master en sciences Biologiques et Médicales
Ghislaine GERBER, DES de biologie cellulaire - chargée de Cours à Institut Supérieur de Naturopathie à Paris - distinguée au titre de son travail au sein de structures ayant contribué à l'encadrement réglementaire européen des compléments alimentaires.

Dominique LAUWERS, docteur en médecine - médecin associé clinique au CHU de Charleroi - nutrithérapeute certifié CERDEN®.

Véronique LIESSE, diététiciennenuitronniste, diplômeUniversitaire en nutrition du sport - spécialisation en diététique de l'enfant et de l'adolescent - diplôme Univer- sitaire en nutraceutiques - licence Professionnelle en essais cliniques et validations « physiologie et micro-nutrition » - membre du Comité Scientifique et Pédagogique du Diplôme Universitaire en Santé, Diététique et Physionutrition (Université de Grenoble) - nutrithérapeute certifié CERDEN®.

Jean Pierre MANS, conseiller en nutrition certifié CERDEN® - DU Alimentation-Santé & Micronutrition (Université de Bourgogne).



Smail MEZIANE, docteur en sciences - master en génie alimentaire - enseignant-chercheur à la faculté de Médecine de Nancy, Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules et à l'École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - Institut Européen des Antioxydants

Latifa NAJAR, docteur en sciences - expert en Physiologie et Nutrition - directrice scientifique de l'Institut de l'Élevage IDELE - présidente du comité scientifique de la DO- HaD society : « Developmental Origins of Health and Disease » et du comité scientifique de PPTOX : « Prenatal Programming and Toxicity » - chercheur associé à INSERM UMR S 938 Hôpital Saint Antoine Paris.

Ingrid THEUNISSEN, docteur en médecine - gynécologue - consultation en santé de la femme, Hôpital Delta - enseignement de l'homéopathie clinique aux sages-femmes et aux médecins
Willy VANDENSCHRICK, diététicien nutritionniste - nutrithérapeute certifié CERDEN® - membre émérite de l'American Society for Nutrition - ostéopathe - master en Nutrition et Nutrithérapie agréé FEDE.

Patricia VAN DER AVOORT, conseillère en nutrition certifiée CERDEN®.

Marc VEEVAETE, docteur en médecine - certificat Interuniversitaire de Nutrition Clinique - nutrithérapeute certifié CERDEN®
Sylvain BURRONI docteur en pharmacie diplômé de la Faculté de Pharmacie de Marseille (2013), spécialisé en phyto-nutrition. Chargé d'enseignement au DESU Micronutriments, Compléments Alimentaires et substituts nutritionnels à l'officine faculté de Pharmacie - Marseille - Membre d'honneur de Thèse d'obtention du Doctorat en Pharmacie - Marseille.

Jean-Pol WARZEE, docteur en médecine - président de la Probiotics European Scientific Foundation - membre de International Society for viruses and microorganisms - chargé de cours au Campus ULB Anderlecht 3ème année sages-femmes et HE Léonard de Vinci - Bruxelles 3ème année sages-femmes.

Daniel WUYTS, docteur en médecine - président de la Société Belge de Phytothérapie & de Nutrithérapie - nutrithérapeute certifié CERDEN®.





Programme

SEMINAIRE 1 en présentiel 21 & 22 octobre 2023	Les fondamentaux de la nutrition et nutrithérapie - Bien manger? Pourquoi? Comment? - Protocole CERDEN® pour l'optimisation de l'alimentation, ...
SEMINAIRE 2 en distanciel 10 décembre 2023	Les fondamentaux de la nutrithérapie - le stress oxydant et les antioxydants physiologiques - implication dans une nutrition et une nutrithérapie préventives, ...
SEMINAIRE 3 en distanciel 30 janvier 2024	Nutrition et Nutrithérapie de la personne âgée (médecine anti-âge, longévité et prévention nutritionnelle des pathologies liées au vieillissement.
SEMINAIRE 4 en distanciel 3 avril 2024	Nutrition et Nutrithérapie du surpoids, maigreur, régimes. Immunité (allergies, pathologies inflammatoires et auto-immunes, cancer, ...)
SEMINAIRE 5 en distanciel 20 juin 2024	Nutrition et Nutrithérapie: bilans et consultations en nutrition - Etudes de cas cliniques et analyses biologiques, microbiote intestinal, ...
SEMINAIRE 6 en présentiel DATE	Nutrition et Nutrithérapie des troubles neuropsychologiques, Thyroïde
SEMINAIRE 7 en distanciel 5 décembre 2024	Nutrition et Nutrithérapie en orthopédie - Sport, ...
SEMINAIRE 8 en distanciel 30 janvier 2025	Nutrition et Nutrithérapie de la femme, du bébé, de l'enfant, de l'adolescent, ...
SEMINAIRE 9 en distanciel 5 avril 25	Nutrition et Nutrithérapie du système cardio-vasculaire - Diabète, les sucres en nutrition, détoxification hépatique, ...
SEMINAIRE 10 en présentiel DATE	Nutrition et Nutrithérapie de l'appareil digestif et intestinal, ...





Contenu de la formation CERDEN®

SEMINAIRE 1

HISTOIRE DE L'ALIMENTATION - DENATURATION ALIMENTAIRE
PROTOCOLE CERDEN® POUR L'OPTIMALISATION de
L'ALIMENTATION© - BIEN MANGER ? POURQUOI ? COMMENT ?

Introduction / Histoire de l'alimentation, les évolutions de l'alimentation, la transition nutritionnelle et ses impacts sur la santé / Les changements récents et leurs impacts sur la santé / La santé par l'alimentation : approche sociologique d'une tendance de fond / Principes de dénaturation alimentaire et de qualité alimentaire / densité nutritionnelle / transition alimentaire / technologies alimentaires et leurs conséquences / comparaison de la pauvreté des aliments / raffinage alimentaire / additifs alimentaires / conditionnement alimentaire / stockage / cuisson / apport inadéquat alimentaire : insuffisance d'apport / excès d'apport /...
Le protocole CERDEN® POUR L'OPTIMALISATION de L'ALIMENTATION© : Adaptation de l'apport énergétique total, apport adapté des glucides, apport adapté des protéines, apport adapté des lipides.

SEMINAIRE 2

METABOLISME ENERGETIQUE - STRESS OXYDANT ET LES
ANTIOXYDANTS PHYSIOLOGIQUES - OPTIMALISATION DE
L'ALIMENTATION ENERGETIQUE ET PROTECTRICE

Principes de métabolisme énergétique : Le métabolisme, la production d'énergie, réactions prandiales et postprandiales, rôle du magnésium dans la production énergétique cellulaire / Monographies des vitamines, des minéraux, des oligo-éléments impliqués dans le métabolisme énergétique et protecteur cellulaire / Application pratique dans l'énergétique cellulaire / Stress oxydant et antioxydants : concepts modernes, mécanismes micronutritionnels et les micronutriments impliqués, synergie des antioxydants,...
Le PROTOCOLE CERDEN® POUR L'OPTIMALISATION de L'ALIMENTATION© : Apport adapté des liquides, opposition à la dénaturation alimentaire, optimisation des apports vitaminiques et minéraux / Réintroduction des aliments « oubliés » / Gestion du sel / Evitement des toxiques et polluants / Respect des modes et des habitudes alimentaires / Utilisation des bonnes transitions et combinaisons alimentaires, ...
Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapeutique



Contenu de la formation CERDEN®

SEMINAIRE 3

VIEILLISSEMENT ET LES PATHOLOGIES DU VIEILLISSEMENT - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués dans le vieillissement / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans le vieillissement : Définitions, épidémiologie, espérance de vie et dépendance, le vieillissement réussi, les différentes possibilités d'action sur les processus de vieillissement, le vieillissement accéléré, intérêt de la micronutrition cellulaire dans la ménopause, intérêt de la micronutrition cellulaire dans la sarcopénie, intérêt de la micronutrition cellulaire dans l'arthrose,... La personne âgée : bilan biologique et fonctionnel, prévention, nutrition optimisée, supplémentation, recommandations nutritionnelles / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans l'ostéoporose / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les maladies neurodégénératives : bilan biologique et fonctionnel, prévention, nutrition optimisée, supplémentation, recommandations nutritionnelles,... Le protocole CERDEN® pour l'optimisation de l'alimentation© : Synthèse. Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapeutique.

SEMINAIRE 4

LES GRAISSES ALIMENTAIRES - SURPOIDS, MAIGREUR, REGIMES, BILANS ALIMENTAIRES - IMMUNITÉ et NUTRITION, IMMUNITÉ GÉNÉRALE NON SPÉCIFIQUE ET SPÉCIFIQUE, NUTRIMENTS IMPLIQUÉS, INFECTIONS, ALLERGIES, ... - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués dans la physiologie des lipides en nutrition et physiologie des AGE: monographies des lipides, nature et sources des principaux lipides, lipides en nutrition humaine, lipides - santé - nutrition,... Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués dans inflammation et l'immunité : lien entre alimentation et maladies métaboliques, immunité générale non spécifique et spécifique, impact des aliments dans l'inflammation et l'immunité, impact des nutriments dans l'inflammation et l'immunité, immunité de la personne âgée, auto-immunité, immunité digestive, probiotiques et prébiotiques dans l'immunité/ Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les allergies alimentaires, intérêt de la micronutrition cellulaire dans les cancers : facteurs de risques, carcinogénèse, principaux nutriments anti carcinogénèse.



Intérêt de la micronutrition cellulaire dans le surpoids, obésité, syndrome métabolique : causes et facteurs de risques, déséquilibre calorique + densité calorique, excès, déficits en macronutriments, déficits en micronutriments, comportements alimentaires, comportements sociétaux, périodes de la vie, pathologies liées immunitaires, inflammatoires, génétiques,... Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapique

SEMINAIRE 5

DEROULEMENT D'UNE CONSULTATION EN NUTRITION, INTERPRETATION DES ANALYSES - METHODOLOGIE DE PRESCRIPTION EN NUTRITHERAPIE - CAS PRATIQUES

Consultation nutritionnelle et fonctionnelle : anamnèse, examen clinique, analyses biologique. Physiologie intestinale : Microbiote Intestinal, biodisponibilité des micronutriments, digestion et absorption des macronutriments, alimentation et santé intestinale, tolérances et intolérances alimentaires, hypersensibilités alimentaires, ... Etiquetage des denrées alimentaires législation et les pièges,... Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapique

SEMINAIRE 6

NEUROPSYCHOLOGIE ET NUTRITION : STRESS, ANXIETE, DEFICIENCE SEROTONINERGIQUE, DEPRESSION, BURN OUT, TCA,... NUTRITION et THYROÏDE - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués en physiologie neuro-hormonale / Monographies des protéines et acides aminés impliqués en neuro-hormonologie / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les troubles neurologiques et psychiatriques : limites de l'alimentation dans les problèmes neurologiques, nutrition spécifique liée à la neurologie et la psychiatrie, fatigue liée à la neuro-psychologie, stress, anxiété, déficience sérotoninergique, dépression catécholaminergique, dépression et burnout, psychoses / Implication spécifique sur sommeil, tabagisme, alcoolisme / Malnutrition et troubles du comportement alimentaire / Nutrition et thyroïde / Séquence pratique de la conduite d'une consultation en nutrition / Présentation des différents logiciels de nutrition, ... Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapique Correction du contrôle des connaissances.



Contenu de la formation CERDEN®

SEMINAIRE 7

ORTHOPEDIE ET NUTRITION - SPORT ET NUTRITION, SPORT ET AMINCISSEMENT - REVUE ET INTERPRÉTATION DES ANALYSES SPÉCIFIQUES EN NUTRITION ET NUTRITHÉRAPIE - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels impliqués et des micronutriments dans le système musculo squelettique / Le tissu conjonctif et ses nutriments / Les pathologies inflammatoires et la nutrithérapie / L'équilibre acido-basique / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les pathologies de l'appareil musculo-squelettique : polyarthrite, tendinite, PSH, canal carpien, fibromyalgie, acidose tissulaire,... Sport et nutrition / Sport, nutrition et amincissement Séquence pratique de cas pratiques. Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapique

SEMINAIRE 8

GYNÉCOLOGIE - PERINATALITE - PEDIATRIE - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués en gynécologie, obstétrique / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les pathologies gynécologiques et obstétricales : dysménorrhées, syndrome pré-menstruel, cystite à urines claires, infections vaginales, pilule, hypofertilité, mastopathies, nutrigénomie, pré conception, conception, grossesse, ... Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués en périnatalité : importance de la nutrition pendant la grossesse, besoins spécifiques nutritionnels in-utero, effets de la dénutrition in-utero : le retard de croissance intra-utérin (RCIU), effets de l'obésité maternelle, effets de la restriction du flux nutritionnel maternofoetale, conséquences à long terme de la nutrition néonatale, ... Pédiatrie nourrisson, enfant, adolescent / allaitement, épigénétisme, laits maternisés / Intérêt de la micronutrition cellulaire dans les diarrhées, coliques, reflux, constipation, ... Dyslipidémies, diversification alimentaire, les grandes erreurs alimentaires, obésité, anorexie, ... Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapique.



SEMINAIRE 9

SYSTÈME CARDIO-VASCULAIRE - GLUCIDES, DIABÈTE, SYNDROME METABOLIQUE,... CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués en cardiologie / Nutrition et glucides : apports adaptés IG et CG, intérêt de la micronutrition cellulaire dans les complications liées à une glycémie chroniquement élevée : prise de poids, hypoglycémie, assuétude, insulino-résistance, diabète de type 2, ... Les nutriments de la physiologie cardiaque : trouble du rythme cardiaque, sang et vaisseaux, les thromboses, les nutriments anti-athéromes, hypercholestérolémie, hypertriglycéridémie, pathologies coronariennes, artérite, AVC, décompensation cardiaque, hypertension, syndrome métabolique, ... Protocoles de traitement nutritionnel et micronutritionnel du diabète
Micronutrition cellulaire et détoxification hépatique en application pratique alimentaire. Application pratique en nutrition et en consultation nutrithérapeutique.

SEMINAIRE 10

L'APPAREIL DIGESTIF - ÉPIDÉMIOLOGIE - CAS PRATIQUES

Rappel des systèmes micronutritionnels et des micronutriments impliqués dans la physiopathologie de la malabsorption des nutriments, intérêt de la micronutrition cellulaire dans les pathologies intestinales : dysbiose, leaky gut syndrome, maladie cœliaque, Crohn, la prévention, les probiotiques / Analyses biologiques du microbiote, ...

Séquence pratique de cas cliniques. Séquence d'épidémiologie nutritionnelle. Les nanoparticules et les risques liés à l'exposition aux composés néoformés d'origine alimentaire

Examen final.



Les points forts de la formation

Le CERDEN® est le PREMIER enseignement supérieur en nutrition et nutrithérapie en Belgique (depuis 1998).

Notre enseignement est constamment mis à jour et à la pointe du progrès.

Une formation scientifique, complète et diplômante, essentiellement axée sur la pratique professionnelle. La formation est constamment actualisée en fonction des études publiées.

PREMIER programme d'enseignement validé par la Federation for Education in Europe - FEDE - organisation supranationale dotée du statut participatif auprès du Conseil de l'Europe (depuis 2019) - diplôme unique Master en Nutrition et Nutrithérapie agréé FEDE

Une REELLE indépendance totale : aucun subside, aucun sponsoring, etc ...

Un important corps professoral constitué de professeurs d'universités, de chercheurs, de cliniciens... compétents, reconnus, spécialistes et en exercice. La pluralité, la compétence, la spécificité du corps enseignant du CERDEN® permet de couvrir tous les aspects de la nutrition et de la nutrithérapie contrairement à d'autres enseignements.

Nos enseignants ont publié des ouvrages de référence dans le domaine de la nutrition et de la nutrithérapie (plus de 25 ouvrages) ainsi que plus de 200 études scientifiques.

De nombreuses séquences et corrections de cas pratiques.

Un support pédagogique varié et efficace (support de cours, banque de données, système de révision permanent, des séquences E-learning évolutives, résumés didactiques, mur de questions, live de révision, nombreux cas pratiques au- to-corrigés...) Tout ce qu'il faut pour vous accompagner au mieux dans vos études.

Des live de révision sont organisés tout au long de la formation.

Un système de questions permanent pour chaque séminaire et pour chaque enseignant.



NOUVEAU : pour la formule en distanciel il est possible, uniquement sur demande, d'obtenir une version papier des supports de cours (envoi gratuit pour l'UE).

Un REPLAY de chaque séminaire (mis en ligne sous 10 jours après le séminaire concerné) pendant la durée des études.

Une importante banque de données issues d'instituts internationaux référencés depuis des années pour la grande qualité de leurs informations et études qui reste même accessible à nos diplômés après leur formation.

Plus aucun supplément financier à prévoir en cours de formation pour l'accès à la banque de données, à l'E-learning, aux live de révision, aux examens qui sont compris dans le minerval.

Le minerval constitue le meilleur rapport qualité prix pour une formation (+ E-learning) dans le domaine de la nutrition et de la nutrithérapie. (+ ou - 145 heures de cours et d'E-learning + plus de 130 heures d' «étude» via compléments aux cours et banque de données).

Nutrithérapeute certifié CERDEN® est un titre protégé par un dépôt légal (N° 0930217 et N° 0930216).

Master en Nutrition et Nutrithérapie (CERDEN®) - No. 1424983 et Bachelor en Nutrition (CERDEN®) - No. 1424982 sont agréés par la Federation for Education in Europe - FEDE et sont également des titres protégés par un dépôt légal.

Le CERDEN® forme des professionnels en nutrition et nutrithérapie depuis 25 ans.

Le CERDEN® a obtenu un prix d'excellence FEDE 2023 pour sa campagne philanthropique «Manger sain et pas cher®».

Notre devise d'enseignement :

« De la compréhension des mécanismes à l'élaboration du conseil adapté et du protocole thérapeutique »





Modalités d'inscription

Frais de participation

Le minerval comprend: les frais de dossier, d'assurance et d'inscription pour les deux années consécutives, le suivi des séminaires, les supports pédagogiques et les pauses-café (présentiel), l'accès à la plateforme en ligne (E-learning, système de révisions, bibliothèque nutrition/nutrithérapie, replay des séminaires, live de révision, ...), l'accès aux examens, votre carte de visite et le référencement dans un annuaire en ligne de professionnels nutrithérapeutes.

Le minerval peut être payé selon les modalités suivantes :
Soit en 1 versement : 5000 CHF au moment de l'inscription
Soit en 2 versements : 2500 CHF au moment de l'inscription et 2500 CHF avant le 30/11/2023. Les prix mentionnés sont pour l'ensemble de la formation. Votre participation ne sera effective qu'après réception de votre dossier d'inscription (complet) et de votre (premier) paiement qui doit être effectué au moment de l'inscription. Les plans de paiement doivent être scrupuleusement respectés afin d'éviter des frais et des intérêts. Vous devez être en ordre de paiement pour pouvoir accéder aux cours, à la plateforme en ligne (E-learning) et aux live de révision.

L'INSCRIPTION VAUT POUR L'ENSEMBLE DE LA FORMATION (2 ans consécutifs). LE MINERVAL EST DÛ DANS SA TOTALITE

Diplôme

Un diplôme de Nutrithérapeute certifié CERDEN® - Cura Vita est délivré en fin de cycle après réussite de l'examen final. Le titre de Nutrithérapeute certifié CERDEN® est un titre protégé par un dépôt légal (N° 0930216) et est exclusivement réservé aux professionnels de santé reconnus.

Dossier d'inscription

Documents à renvoyer : bulletin inscription complété et signé, copie du justificatif de validation comme professionnel de santé reconnu, copie recto/verso du document d'identité.





Questions fréquentes

LA FORMATION EN NUTRITION ET NUTRITHÉRAPIE EST-ELLE VRAIMENT COMPLETE ?

Oui car elle aborde la nutrition et la nutrithérapie dans leur totalité par rapport à tous les appareils et systèmes du corps humain. Le CERDEN® dispense une formation scientifique, à la pointe du progrès et basée sur des études scientifiques qualitatives et neutres.

N'EST-IL PAS POSSIBLE DE SUIVRE UN OU PLUSIEURS MODULES À LA CARTE ?

La formation est organisée de manière à vous apporter une compétence maximale en nutrition et nutrithérapie. Vouloir segmenter ce type de formation est contraire à l'idée même de la notion de "globalité" qui est un élément prioritaire de cette approche.

POURQUOI AUTANT DE PROFESSEURS ?

Le CERDEN® est fier de son corps professoral. La nutrition et la nutrithérapie sont des sciences en perpétuelle évolution avec ... parfois des remises en question ! Cela suppose que le discours ne doit et ne peut pas être définitif. Vu le nombre important d'études publiées chaque jour dans notre domaine, l'évolution de la nutrition et de la nutrithérapie est telle qu'il est impossible d'imaginer que la «connaissance» soit détenue par une seule personne aussi compétente soit-elle.

POURQUOI LA NUTRITION ET LA NUTRITHÉRAPIE SONT-ELLES TELLEMENT PLEBISCITEES PAR LE PUBLIC ?

Ces approches sont actuellement fort demandées par nos patients car le grand nombre d'études dans ce domaine a démontré qu'une correction alimentaire et (ou) une supplémentation correctement adaptée a(e)n(t) un puissant effet préventif et curatif.

POURQUOI L'APPORT DE LA NUTRITION EST-IL SI IMPORTANT EN PRÉVENTION ?

On sait actuellement que l'alimentation joue un rôle extrêmement important (même prépondérant) dans la conservation de la santé. Les écarts alimentaires peuvent être générateurs de pathologies diverses et il semble actuellement incontestable que beaucoup de maladies dégénératives trouvent une partie au moins de leurs causes dans les erreurs au niveau de l'alimentation.

LES MICRONUTRIMENTS PEUVENT-ILS ÊTRE OBTENUS SANS PRESCRIPTION MÉDICALE ?

Les micronutriments sont en vente libre mais leur utilisation est délicate et une formation est donc indispensable pour en connaître les précautions d'emploi et contre-indications éventuelles.

LA FORMATION EN NUTRITION ET NUTRITHÉRAPIE SERA-T-ELLE VRAIMENT UTILE DANS MA PRATIQUE ?

Très certainement puisque l'apport de la nutrition et de la nutrithérapie concerne, quelle que soit votre spécialité, chacun de vos patients. Depuis le patient qui souffre de tendinites à répétitions jusqu'à la femme qui présente un lymphoedème en post-opératoire d'un cancer du sein sans oublier les personnes âgées rhumatisantes ou cardiaques ainsi que les sportifs professionnels, les problèmes hormonaux, la grossesse ou les enfants hyperkinétiques, les femmes, etc...





Bulletin d'inscription

FORMATION NUTRITION et NUTRITHERAPIE

Diplôme de NUTRITHEREPEUTE certifié CERDEN®
Accès réservé exclusivement aux professionnels de santé reconnus
Rentrée académique : 21 octobre 2023

Le minerval comprend : les frais de dossier, d'assurance et d'inscription pour les deux années consécutives, le suivi des séminaires, les supports pédagogiques et les pauses-café (présentiel), l'accès à la plateforme en ligne (E-learning, système de révisions, bibliothèque nutrition/nutrithérapie, replay des séminaires, live de révision, ...), l'accès aux examens, votre carte de visite et le référencement dans un annuaire en ligne de professionnels nutrithérapeutes.

Nom :	Prénom :
Profession :	Rue :
Numéro de rue :	Code Postal :
Ville :	Téléphone :
Portable :	Email :

Je confirme mon inscription à la formation en Nutrition et Nutrithérapie - 10 séminaires sur 2 ans consécutifs (années académiques 2023-2024 et 2024-2025).

- Je joins également une copie de mon justificatif de validation comme professionnel de santé reconnu (obligatoire) et la copie du document d'identité.
- Je suis informé(e) que l'inscription vaut pour l'ensemble de la formation (2 ans consécutifs) et que le paiement est dû dans son entièreté.
- Je suis informé(e) que je dois être en ordre de paiement pour pouvoir accéder aux cours et à la base de données en ligne et à l'E-Learning.
- En m'inscrivant à la formation du CERDEN® dispensée par CURAVITA, je m'engage à respecter le copyright CERDEN® et CURAVITA
- Remarque : La pratique professionnelle en tant que Nutrithérapeute certifié CERDEN® est subordonnée à une qualification de profession de santé légale
- Je choisis le plan de paiement et m'engage à effectuer les versements comme prévu - tout retard de paiement pourra être majoré de frais et intérêts ainsi que de la suspension à la plateforme « étudiant » :
Soit en 1 versement : 5000 CHF à l'inscription
Soit en 2 versements de 2500CHF; le 1er à l'inscription et le 2ème avant le 30 novembre 2023

Coordonnées bancaires du CURAVITA (Alrimed SA)
IBAN CH170026526510016101Z
BIC : UBSWCHZH80A

Les prix mentionnés sont pour la formation complète. IL VOUS APPARTIENT DE NOTER LES DEADLINE DE PAIEMENT AFIN DE NE PAS ETRE EN RETARD DE PAIEMENT. Vous ne recevrez pas de rappels anticipatifs.

Mon inscription ne sera effective qu'après envoi du dossier d'inscription ET de mon paiement (partiel ou global selon mon choix).

Date Signature (obligatoire) précédée de la mention « lu et approuvé »





Horaires (séminaires présentiels)

Samedi et dimanche de 8h30 à 18h – deux pauses-café – pause de midi libre (12h30 à 14h).

RGPD & règlement

Le CERDEN® respecte le règlement RGPD (consultez le site CERDEN pour plus d'infos).

Tous les documents, cours, vidéos, ... sont accessibles à nos étudiants dans le cadre de leur formation au CERDEN® délocalisée CURAVITA. L'inscription à la formation du CERDEN® implique le respect du Copyright CERDEN®.

Tous les documents émanant du CERDEN® ou des enseignants et notamment les documents servant de support aux cours (polycopiés, banques de données, E-learning, slides, ...) font partie intégrante de la propriété intellectuelle du CERDEN® et/ou de ses enseignants.

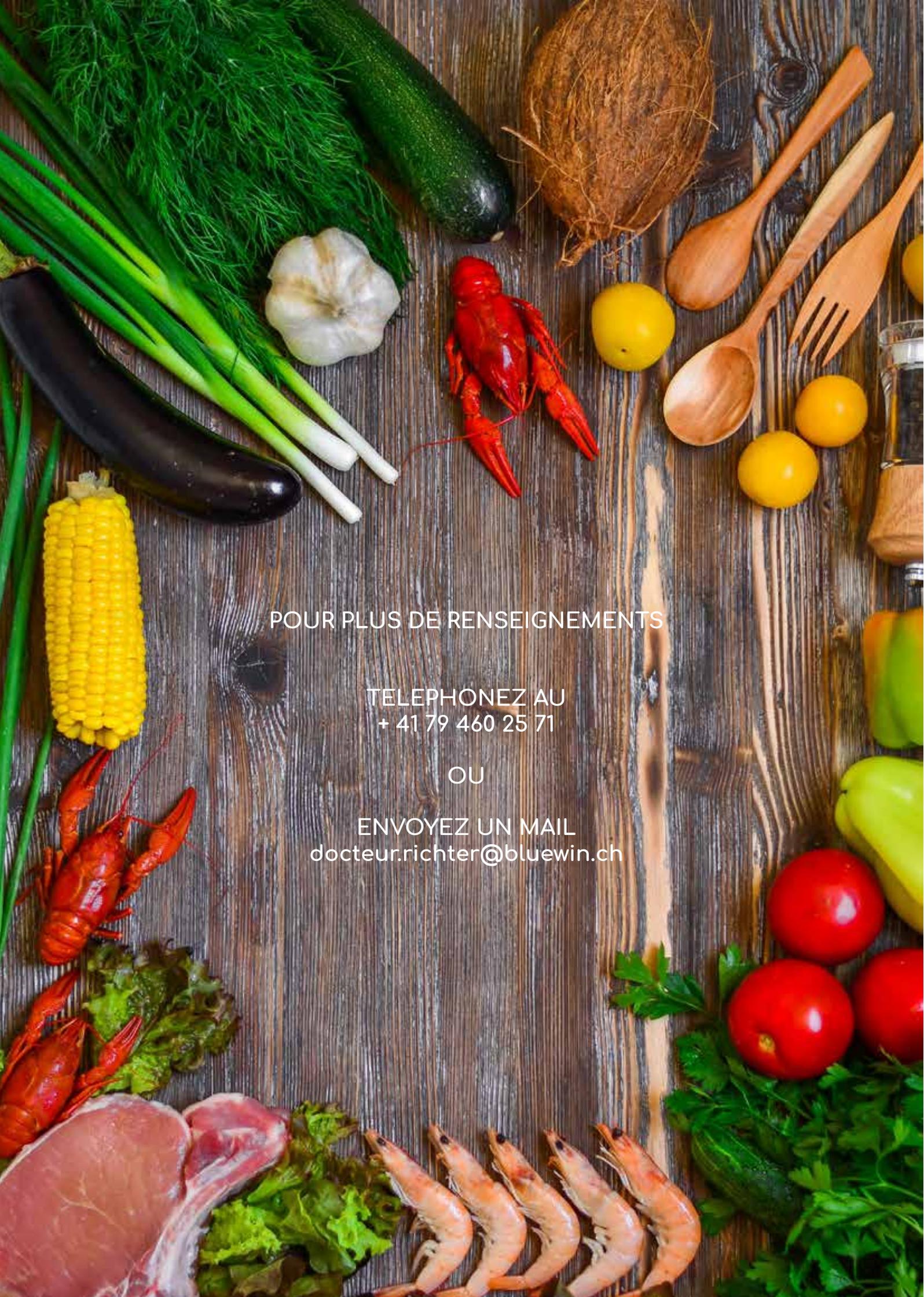
Tous ces documents sont protégés par des droits d'auteur. Tous droits d'exploitation et de communication, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit (y compris la reproduction, la communication et la distribution par internet ou tout autre support et/ou moyen même à titre gratuit) sont réservés à l'aisbl CERDEN® dans le monde entier.

Il est interdit de copier, d'enregistrer, de filmer, de photographier, de reproduire, de partager, de vendre, entièrement ou partiellement, le contenu des cours et de la banque de données sans autorisation préalable et écrite de la part du CERDEN®.

Tout extrait ou partie des documents fournis dans le cadre des cours et toute adaptation modifiée à partir de ces documents, utilisée à des fins tant privées que professionnelles, devra obligatoirement faire référence à sa source.

Toute violation de ces droits est susceptible de faire l'objet d'une action en justice



A top-down view of various fresh ingredients including vegetables, seafood, and kitchen tools on a wooden surface. The ingredients include green onions, dill, a cucumber, a whole garlic bulb, a red crayfish, a coconut, wooden spoons and a fork, lemons, a pepper mill, a green bell pepper, a yellow bell pepper, a green pear, a red tomato, a cucumber, fresh parsley, a piece of salmon, lettuce, and several cooked shrimp.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

TELEPHONEZ AU
+ 41 79 460 25 71

OU

ENVOYEZ UN MAIL
docteur.richter@bluewin.ch