

Module concerné	Pré-requis	Prix à l'unité	Dates Angers	Dates Paris
<b>La Nutrition Sportive</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>540 €</b>	5 et 6 décembre 2019	26 et 27 mars 2020
<b>Maîtriser les bases fondamentales de la nutrition et de la micronutrition</b>	Aucun	<b>1 490 €</b>	31 mai au 2 juin 2019 Et du 28 au 30 juin 2019	20-22 septembre 2019 Et du 29 novembre au 1 <sup>er</sup> décembre 2019
<b>Journées de mises à niveau Module 1</b>	Aucun	<b>540 €</b>	30 mai et 27 juin 2019	19 septembre et 28 novembre 2019
<b>Décrypter l'environnement agro-alimentaire pour faire les bons choix</b>	Aucun	<b>540 €</b>	3 et 4 septembre 2019	11 et 12 décembre 2019
<b>Nutrition de la femme enceinte et du jeune enfant</b>	Aucun	<b>290 €</b>	1 <sup>er</sup> novembre 2019	31 janvier 2020
<b>Savoir analyser et recommander les compléments alimentaires</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>540 €</b>	2 et 3 novembre 2019	1 <sup>er</sup> et 2 février 2020
<b>Maladies inflammatoires chroniques, troubles de l'immunité, maladies environnementales et infections froides (ex. Maladie de Lyme)</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>540 €</b>	19 et 20 décembre 2019	23 et 24 avril 2020
<b>Le microbiote intestinal au cœur de la santé</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>290€</b>		5 mars 2020
<b>Surpoids et obésité : comment mincir durablement dans le respect de la santé et du plaisir ?</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>290 €</b>		20 février 2019
<b>Comment concilier la nutrition avec les enjeux environnementaux ?</b>	<b>Tout public</b> ayant suivi une journée de la nutrition positive <b>Tout professionnel</b> ayant suivi la formation d'initiation à la nutrition professionnelle ou participant au cursus complet	<b>290 €</b>		22 janvier 2019
<b>En pratique, comment cuisiner sain et plaisant ?</b>	Aucun	<b>290 €</b>		23 janvier 2019