

## Organisation de la formation Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique

Formation pratique 1<sup>ère</sup> année bachelor en semestre 2 (avril à juin), durée 6 semaines dont 1 semaine en RHD (Restauration Hors Domicile)

Programme de formation (hors module FP)

Modules semestre 1	Contenus (non exhaustif)
<b>Méthodologie de prise en charge nutritionnelle (MPCN)</b>	<p>1. Evaluation du risque et de l'état nutritionnel : Evaluation nutritionnelle et plus particulièrement: dénutrition ; composition corporelle ; dépistage nutritionnel (NRS, MNA, MUST, SGA ...etc.) ; techniques d'exploration de l'état nutritionnel (plis cutanés, circonférence brachiale, BIA, DEXA, examen clinique, tests fonctionnels) ; anamnèse alimentaire ciblée ; paramètres sanguins nutritionnels ; techniques d'évaluation de la consommation alimentaire individuelle dans le contexte de la maladie aiguë et chronique (surveillance ou bilan alimentaire, estimation des portions, rappel de 24h, histoire alimentaire, carnet alimentaire) ; index multivariés (NRI, etc.)</p> <p>2. Fondements de l'éducation thérapeutique ; définitions, posture, premier entretien et suivi, supports, outils pédagogiques, et auto-évaluation en jeux de rôle et en pratique simulée. Les notions théoriques de pédagogie : Comment apprendre, explorer les représentations, définir des objectifs pédagogiques d'apprentissage, évaluer. La relation d'aide et les techniques de communication en entretien Mise en contexte à l'Espace Conseil Nutrition-Consultations</p>
<b>Nutrition Humaine et physiologie (NHP)</b>	Révision et mobilisation des connaissances acquises aux modules complémentaires en physiologie et maintien de l'homéostasie. Calculs des besoins nutritionnels de l'adulte et de la personne âgée. Connaissances de base solides sur les nutriments et la physiologie de la nutrition. Analyse qualitative et quantitative de la consommation alimentaire et de proposer des solutions pour améliorer l'équilibre nutritionnel
<b>Sciences des aliments 1 (SA1)</b>	Du champ à l'assiette : productions, distributions et technologies alimentaires végétales et animales. Compositions nutritionnelles des aliments et impacts des transformations Concept d'alimentation durable Droit alimentaire suisse et contrôle des denrées alimentaires Habiletés culinaires : technologie culinaire et recettes de base Anthropologie alimentaire
<b>Interprofessionnalité en santé 1 (IP1)</b>	concepts de base en matière de travail en équipes interprofessionnelles et leadership collaboratif , enjeux de l'interprofessionnalité, sociologie des métiers de la santé et organisation du travail, rôles et responsabilités des professionnels de santé, communication en réseaux, outils et modes de transmission, TeamSTEPPS®, éléments de politique et d'économie de la santé, évolution des contextes et modèles de soins (axes prévention et promotion de la santé, ambulatoire, hospitalisation, maintien à domicile) , secret médical, responsabilités, positionnement professionnel et questions éthiques, méthodologie de recherche documentaire : moteurs de recherche en santé, thésaurus et mots-clés, stratégie de recherche. E-health et outils informatiques au service de la santé

<p><b>Recherche de l'Information et Education (RIE)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Introduction à l'Evidence Based Dietetic Practice; sociétés savantes ; Distinction des différents types d'études , question PICO ; pensée critique ; recherche documentaire ; rédaction scientifique ; intégrité académique. Développement de la pratique réflexive</li><li>2 Conception et animation de cours ateliers, conférences dans le domaine de l'alimentation, création de supports de communication selon les bonnes pratiques du graphisme, planification et rédaction de plans de communication. Fonctionnement des médias pour la récolte et la diffusion d'information</li></ol>
---	--

Modules semestre 2	Contenus (non exhaustif)
<b>Nutrition humaine et Métabolisme (NHM)</b>	Biochimie et métabolismes des macronutriments, physiologie de l'exercice physique, croissance et développement durant l'enfance et l'adolescence, physiologie de la grossesse et de l'allaitement. Sensibilisation au développement de la personne au travers des âges de la vie, changements de comportement et aspects psychologiques. Spécificité de l'alimentation, recommandations nutritionnelles et prise en charge pour : les femmes enceintes et allaitantes, les nourrissons, enfants et adolescents, le sportif amateur et le sportif d'élite - Réflexions en lien avec des situations fréquemment rencontrées
<b>Science des aliments 2 (SA2)</b>	Analyse sensorielle (Théorique et pratique), concepts de santé publique en restauration collective, concepts de production en restauration collective, analyse des aliments (gamme de produits, NOVA, Nutriscore, AUT, cracking), habilités culinaires : technologie culinaire et recettes de base Toxicologie alimentaire, analyse de risque sanitaire et autocontrôle. Audit de qualité en restauration collective
<b>Diététique Préventive et Thérapies Nutritionnelles 1 (DPTN1)</b>	Connaissances de base en prévention et thérapie des pathologies sensibles à l'alimentation et constitue un socle pour la première période de Formation pratique. Initiation à une prise en soin nutritionnelle en se basant sur les étapes du processus de soin en nutrition (PSN). Sont traités dans ce module : la prévention et promotion de la santé (maladies non transmissibles, gériatrie), des pathologies emblématiques (oncologie, gastro-entérologie, troubles du comportement alimentaire, diabète, obésité) ainsi que des stratégies d'intervention nutritionnelle (supports nutritionnels, restauration hospitalière)

## Remarques :

Les modules du S2 sont en cours lors de la période de FP des 1<sup>ère</sup> bachelor donc il est possible que l'axe théorique ne soit pas totalement couvert.

**Formation pratique 2<sup>ème</sup> année bachelor en semestre 3 (octobre à décembre), durée 8 semaines****Programme de formation (hors module FP)**

Modules semestre 3	Contenus (non exhaustif)
<b>Diététique préventive et thérapie nutritionnelle 2 (DPTN2)</b>	Organisation des soins et pratique professionnelle réflexive (raisonnement clinique, interdisciplinarité, qualité des soins), Diabète (adulte, enfant, gestationnel), ateliers culinaires (diabète, néphrologie), Pathologies rénales de l'adulte (IRA, IRC, hémodialyse et dialyse péritonéale, transplantation rénale, lithiases rénales, syndrome néphrotique), Maladies cardio-vasculaires (Dyslipidémies, insuffisance cardiaque, infarctus du myocarde), Support nutritionnel (oral, NE, NP) pneumologie, Obésité, Troubles du comportement alimentaire, allergologie.
<b>Intervention Professionnelle : changement individuel et collectif (IP-ChIC)</b>	Différents modèles (croyances de santé, modèles de changement, d'adaptation à la maladie), entretien motivationnel, approche systémique, stratégies cognitives et comportementale, approche bio-psycho-sensorielle, émotions et mécanismes de défense des soignants, relation thérapeutique, estime de soi, conception et conduite de consultations ambulatoires (Espace Conseil Nutrition)
<b>Méthodologie de recherche 1 (MR1)</b>	Evidence based practice, design d'études quantitatives et qualitatives, Compréhension des résultats de recherche quantitative avec statistiques descriptives, Introduction à la lecture critique (qualité méthodologique, biais, facteurs de confusion), Recherche et sélection de la littérature scientifique et présentation des résultats obtenus.
<b>Santé publique (SP)</b>	Composants fondamentaux du processus de gestion de projet (méthodologie, pose d'objectifs, évaluation des ressources), Outils d'analyse de planification et d'évaluation du projet, Concepts clés, approches, et éthique en santé publique Politiques de santé, système de santé et place des diététicien-ne-s, Analyse de programmes de prévention et promotion de la santé existants dans le champ de l'alimentation et la nutrition, Caractéristiques et besoins spécifiques de populations en situation de vulnérabilité, Promotion de l'activité physique, de la santé mentale et d'une image corporelle positive « ECN Actions » : réalisation d'un projet de promotion de la santé : application des contenus théoriques et confrontation à la pratique, argumentation, évaluation et contextualisation Projet Cook'Eat : production de recettes de cuisine publiables sur internet et les réseaux sociaux selon les critères et standards de qualité en santé publique et en restauration hors domicile

Modules semestre 4	Contenus (non exhaustif)
<b>Diététique préventive et thérapie nutritionnelle 3 (DPTN3)</b>	Pathologies : Gastro-entérologie, Troubles du comportement alimentaire, Néphrologie, Psychiatrie Maladies non transmissibles (MNT) et Obésité : Obésité, Diabète, Maladies cardio-vasculaires, Maladies neuro-dégénératives, médullaires et musculo-squelettiques, Ostéoporose, Oncologie Pédiatrie Soins intensifs adultes et pédiatriques, Soins palliatifs, Cicatrisation, Gestion des traitements (VIH, greffe, hormonothérapies)
<b>Interprofessionnalité en Santé 2 (IP2)</b>	Compétences interprofessionnelles et pratique collaborative Facteurs humains ; Outils et stratégies de travail en équipe (TeamSTEPPS®) ; Rôles et responsabilités des professionnels de santé ; Raisonnement clinique ; Information éclairée et partenariat patient
<b>Médecine intégrative et Nutrition (MiN)</b>	Exploration du concept de médecine intégrative et de ses différents composants, Intégration des axes physiques, psychiques et spirituel/énergétique Physiologie, métabolisme et physiopathologie, Principes de la micronutrition, Principes de l'evidence based practice Recherche de solutions concrètes pour la pratique
<b>Méthodologie de recherche 2 ( MR2)</b>	Méthodes en recherche quantitative : notions de psychométrie, construction de questionnaires, construction d'une base de données ; Lecture critique approfondie lors de journal-clubs, Choix et définition d'un thème de TBSc Méthodes en recherche qualitative : focus groups, conduite d'un entretien et analyse de contenu Familiarisation avec les méthodes en épidémiologie nutritionnelle : outils d'évaluation de la consommation alimentaire, études suisses et étrangères, biomarqueurs nutritionnels
<b>Optionnels (FACMED, Créagir, Projet Interpro, Santé digitale et qualité de vie, Be Body Positive, nutrition et sport)</b>	

## Remarques :

Les modules du S3 sont en cours lors de la période de FP des 2<sup>ème</sup> bachelor donc il est possible que l'axe théorique ne soit pas totalement couvert. Le stage commençant 6 semaines après le début de l'année académique.

Ce stage de 2<sup>ème</sup> année est une occasion de mobiliser les connaissances de 1<sup>ère</sup> année. Et il se situe dans la continuité de celui de 1<sup>ère</sup> année.

Pour la promotion et prévention de la santé les étudiants ont besoin d'un accompagnement plus rapprochés du fait que ces thèmes sont abordés au 4<sup>ème</sup> semestre. Les attentes ne seront pas au même niveau qu'en nutrition clinique. Les activités devront donc être clairement séquencées et la supervision plus rapprochée.

## Formation pratique 3<sup>ème</sup> année bachelor en semestres 5 et 6 (FP3A : septembre-octobre et FP3B : février-avril), durée 8 semaines

### Programme de formation (hors module FP)

Modules semestre 5	Contenus (non exhaustif)
<b>Positionnement et plaidoyer en Nutrition (PPN)</b>	<p>Question d'actualité : Situations conceptualisées en Nutrition humaine (approfondissement de la physiologie de la nutrition, des métabolismes, des recommandations nutritionnelles et connaissance des aliments) et réponse argumentée scientifiquement à une question d'actualité, rechercher, analyser et synthétiser les informations permettant de construire une réponse argumentée.</p> <p>Promotion de la santé : types de mesures structurelles utilisées pour promouvoir une alimentation équilibrée et préciser leurs caractéristiques et leurs effets., différences et complémentarité des mesures comportementales et structurelles pour promouvoir une alimentation équilibrée, Identifier les parties prenantes et anticiper les potentiels conflits d'intérêt.</p> <p>Analyse d'interventions de promotion d'une alimentation saine réalisées auprès de divers publics, Conception de stratégies de diffusion et de pérennisation des projets de promotion de la santé.</p> <p>Argumenter à l'écrit et à l'oral pour la mise en place d'une intervention, une mesure ou un programme en soignant tant le fond que la forme.</p>
<b>Méthodologie de recherche 3 (MR3)</b>	<p>Introduction au travail de bachelor, méthodologie d'une revue de littérature systématique, Rédaction d'un protocole de recherche, Recherche de littérature sur les bases de données, Lecture critique d'articles scientifiques, Utilisation de grilles d'analyse de la qualité, Analyses statistiques descriptives dans les articles, Bases en analyses statistiques inférentielles</p>
<b>Situations Cliniques Complexes (SCC) et Interprofessionnalité en Santé (IP3)</b>	<p><u>Contenus SCC</u> : Réflexion et prise de décisions autour de 6 vignettes cliniques incluant les facteurs biopsychologiques, culturels, socio-économiques et environnementaux, ainsi que les perspectives des patients (approche holistique), Modèles conceptuels de gestion de la complexité en soins (préventifs, curatifs et palliatifs), Organisation des soins et pratique professionnelle réflexive : Nutrition Care Process (NCP)– pratique en situation complexe, Estimation des besoins énergétiques : calorimétrie indirecte, équations de prédiction, Examen clinique nutritionnel (Nutrition Focused Physical Exam) et gestes techniques (pose de SNG de NE)</p> <p><u>Contenus IP3</u> : Connaissances pratiques et/ou théoriques professionnelles spécifiques nécessaires à l'intervention dans différents contextes de soins complexes (hospitalier, domiciliaire, transition de soins),_Facteurs humains (leadership &amp; followership, organisation &amp; management, culture de la sécurité),_Outils et stratégies de travail en équipe (TeamSTEPPS®) _Rôles et responsabilités des professionnels de santé, coordination des soins,_Raisonnement clinique</p>
Module semestre 6	Contenus (non exhaustif)
<b>Travail de Bachelor (TBSc)</b>	<p>Travail personnel, Réunions de coaching avec les Dir TBSc et les experts, Séminaire en plénières</p>
<b>Insertion professionnelle (IP)</b>	<p>Outils nécessaires à son insertion professionnelle afin d'initier une recherche d'emploi., Concepts de base, Modèles théoriques Etapes clés d'élaboration d'un projet d'Insertion Professionnelle, Analyse de documents</p>