

Journée Praticien Formateur 12.05.2022

Pasqualina Riggillo
N&D



PEC22

«Vision générale de la formation et de son organisation permettant d'assurer que les étudiant·es qui s'engagent dans un cursus d'études atteignent les compétences professionnelles correspondant au titre visé.»

Ce PEC satisfait aux exigences fixées par:-

- la loi fédérale sur les professions de la santé (LPSan) du 30 septembre 2016-;
- le cadre national de qualification pour le domaine des hautes écoles suisses (nqf.ch-HS);
- le guide d'utilisation des ECTS 2015 de la Commission européenne-;
- les règlements de la HES-SO-;
- les standards académiques de l'European Federation of the Association of Dietitians (EFAD, SEPTEMBER 2018);
- les standards internationaux pour la profession de diététiciens (INTERNATIONAL CONFEDERATION OF DIETETIC ASSOCIATIONS, 2017).

Hes·so

Plan d'études cadre 2022

Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique

Entre spécificité et partage ...

- Spécificités des prestations de santé délivré par profession (et donc spécificité dans la formation de chacun)
- les professionnel·les de la santé partagent:
 - des savoirs,
 - exercent dans des environnements proches et
 - collaborent fréquemment.
- Sur le plan pédagogique:
 - périodes en immersion dans des milieux de travail = alternance intégrative.
- Dans le contexte du domaine Santé de la HES-SO, harmonisation des contenus et des modalités pédagogiques pour certains objets partagés créant un socle minimum commun aux PEC:
 - les modalités pédagogiques,
 - l'alternance intégrative,
 - la méthodologie scientifique,
 - le Travail de Bachelor,
 - le système suisse de la santé,
 - l'interprofessionnalité,
 - la digitalisation
 - et la durabilité.

Les bases N&D pour nouveau PEC...

- 3 domaines exercices des diététicien·nes (EFAD 2016)
 - les services alimentaires ;
 - le domaine clinique et thérapeutique ;
 - la santé publique et la promotion de la santé.
- Déclinaison en 7 axes
- Compétences
 - LPSan
 - OCPSan
 - CSS
- L'alternance intégrative et formation pratique
- *L'accréditation (2023)*

Les 7 axes de formation

1. Alimentation humaine et physiologie de la nutrition
2. Aliments, productions, transformations et composition
3. Comportements alimentaires et consommations
4. Diététique et nutrition préventive et thérapeutique
5. Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques
6. Recherche et épidémiologie nutritionnelle
7. Intégration professionnelle

1. Alimentation humaine et physiologie de la nutrition

- physiologie de la nutrition, besoins alimentaires et nutritionnels des individus et des populations en bonne santé à tous les âges de la vie et dans des situations particulières.

Objectifs

- Concevoir et diffuser une information nutritionnelle basée sur les données probantes issues des domaines de la physiologie de la nutrition et du métabolisme ;
- Formuler des conseils pratiques sur la base des concepts de besoins nutritionnels et des apports nutritionnels recommandés pour une population ;
- Formuler des recommandations concrètes sur la base des connaissances scientifiques et accompagner dans leur application au quotidien les publics cibles-: les personnes à tous les âges de la vie et dans tous les contextes, les entreprises et la restauration hors domicile.

2. Aliments, productions, transformations et composition

- les aliments, leur production, leur transformation et l'impact des technologies sur la composition des aliments et leur valeur nutritionnelle, avec une perspective de durabilité sociale, économique et environnementale.

Objectifs

- Estimer l'impact des méthodes de production alimentaire familiale, artisanale et industrielle sur la valeur nutritionnelle des aliments, leur biodisponibilité et leurs effets sur le métabolisme ;
- Evaluer sur la base des publications scientifiques, les propriétés physiologiques ou pharmacologiques des produits alimentaires et de leurs composants ;
- Concevoir à l'attention des publics cibles, une information nutritionnelle sur la composition des aliments et produits alimentaires, accessible et conforme aux avancées scientifiques ;
- Défendre l'implantation des recommandations alimentaires et de durabilité dans la restauration hors domicile et le développement des produits alimentaires.

3. Comportements alimentaires et consommations

- les déterminants physiologiques, psychologiques, environnementaux et sociaux du comportement alimentaire ainsi que l'étude des tendances et des consommations alimentaires.

Objectifs

- Utiliser les méthodologies (y.c outils numériques), permettant l'étude des comportements et des consommations alimentaires ;
- Identifier les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires à intégrer dans les interventions nutritionnelles pour les publics cibles dans la promotion de la santé et la thérapie nutritionnelle ;
- Justifier la place de la nutrition et de l'alimentation en tant que déterminants du bien-être, du vieillir en santé et de lutte contre les inégalités de santé.

4. Diététique et nutrition préventive et thérapeutique

- la physiopathologie et son impact sur les besoins nutritionnels, l'évaluation nutritionnelle, la formulation de diagnostics nutritionnels, les traitements nutritionnels et leur surveillance

Objectifs

- Justifier l'impact des pathologies sur les besoins nutritionnels, sur la capacité à s'alimenter et sur le choix des aliments et techniques de préparation pour des patient·es à tous les âges de la vie dans tous les contextes et environnements ;
- Evaluer le risque nutritionnel, l'état nutritionnel (y.c. l'examen clinique nutritionnel) et les problématiques de santé des personnes de tous les âges, dans tous les contextes et environnements ;
- Concevoir des interventions nutritionnelles adaptée aux besoins des personnes, de leur entourage et à leurs ressources, basées sur le raisonnement clinique, les recommandations de bonnes pratiques (guidelines) et le modèle de soins nutritionnels en vigueur.

5. Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques

- concevoir et réaliser une intervention nutritionnelle préventive ou thérapeutique, intégrer les connaissances et les techniques permettant le changement de comportements au niveau individuel ou populationnel.

Objectifs

- Concevoir, implanter et évaluer des stratégies de promotion de la santé ou d'intervention nutritionnelle en utilisant les technologies pédagogiques afin de permettre aux publics cibles, aux patients, aux personnes, aux entreprises de prévenir ou de gérer le risque nutritionnel et de favoriser une alimentation saine.
- Démontrer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires pour agir dans les situations complexes et incertaines.
- Maîtriser l'élaboration, l'implantation et l'évaluation de projets de promotion de la santé et de prévention.
- Utiliser les techniques de consultation et la pratique du counseling, (y.c au travers des outils digitaux), pour établir et maintenir une alliance thérapeutique dans un climat empathique, collaboratif et motivationnel.
- Evaluer les effets de l'enseignement nutritionnel et de l'éducation thérapeutique sur la base d'indicateurs pertinents.

6. Recherche et épidémiologie nutritionnelle

- les méthodologies couramment utilisées en recherche, la pratique basée sur les données probantes, incluant l'analyse critique de la littérature scientifique, l'épidémiologie nutritionnelle et les bio-statistiques.

Objectifs

- Analyser et critiquer des publications scientifiques, en se basant sur la connaissance des différents types de recherche, des principaux devis d'études scientifiques (qualitatif, quantitatif), des bio-statistiques ainsi que sur la connaissance des principales études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition ;
- Organiser une veille politique et scientifique et effectuer les revues de littérature en maîtrisant les principaux moteurs de recherche, les systèmes d'alertes et en connaissant des grandes catégories d'articles scientifiques et des principaux journaux scientifiques consacrés à la nutrition et à ses domaines connexes ;
- Utiliser la communication scientifique (rédaction d'articles et d'abstract, communication orale, communication affichée, prises de position) ;
- Appliquer les outils méthodologiques quantitatifs et qualitatifs lors de participation à des projets de recherche.

7. Intégration professionnelle

- le positionnement intra et interprofessionnel, la posture professionnelle, l'intégration dans le système socio-sanitaire et le marché du travail, en respectant la qualité et la sécurité des soins.

Objectifs

- Assurer l'expertise et le leadership pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle et dans les interactions avec les différents partenaires ;
- Développer des attitudes favorables à la coopération interprofessionnelle et favoriser le questionnement et l'échange autour de situations potentiellement conflictuelles du point de vue de l'éthique et des pratiques professionnelles ;
- Organiser la continuité des parcours de soins et contribuer à la qualité des soins en intégrant les réseaux existants et participer à l'innovation dans ce contexte ;
- Analyser régulièrement ses propres compétences et se projeter dans une formation continue (LLL) tout en ajustant sa pratique professionnelle à l'évolution des exigences politiques, légales et assécurologiques ;
- Développer les qualités nécessaires à l'entreprenariat et identifier les nouveaux domaines de coopération interprofessionnelle et de développement de la profession.

Compétences

- Les compétences générales (LPSan, art. 3)
- Les compétences sociales et personnelles (LPSan, art. 4)
- Les compétences professionnelles spécifiques (OCPSan, art. 6)
- **Les compétences par rôles (Compétences relatives aux professions de la santé, 2021)**



7 types de rôles



Rôle d'expert·e



Rôle de collaborateur·rice



Rôle de promoteur·rice de la santé



Rôle de professionnel·le



Rôle de communicateur·rice



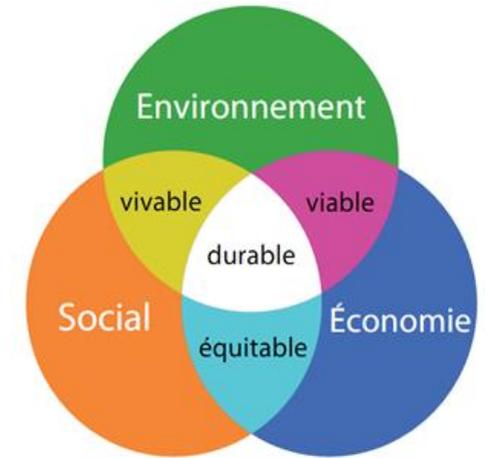
Rôle de leader



Rôle d'apprenant·e
et de formateur·rice

Highlight sur les aspects de :

- **Durabilité**



Source: adapté de Bürgenmeier, B.(2008): Économie du développement durable. Bruxelles: De Boeck.

- **Digitalisation;**
- Réadaptation et soins palliatifs en respectant le droit à l'autodétermination (LPSan, art.3e ; art. 4c et OCPSan, art.6h);
- Dimension économique et politiques de santé (LPSan, art.3c ; art. 3g);
- La recherche appliquée (OCPSan, art.6i).

Alternance intégrative et formation pratique

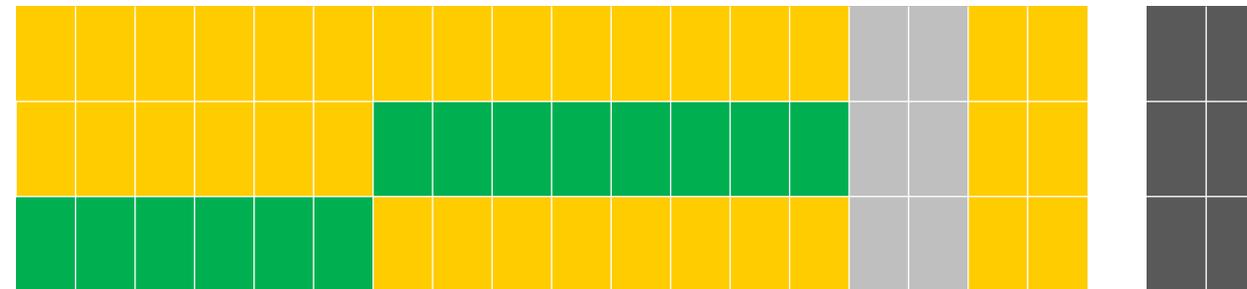
Semestre d'automne

38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 4 5 6 7

1ère année

2ème année

3ème année



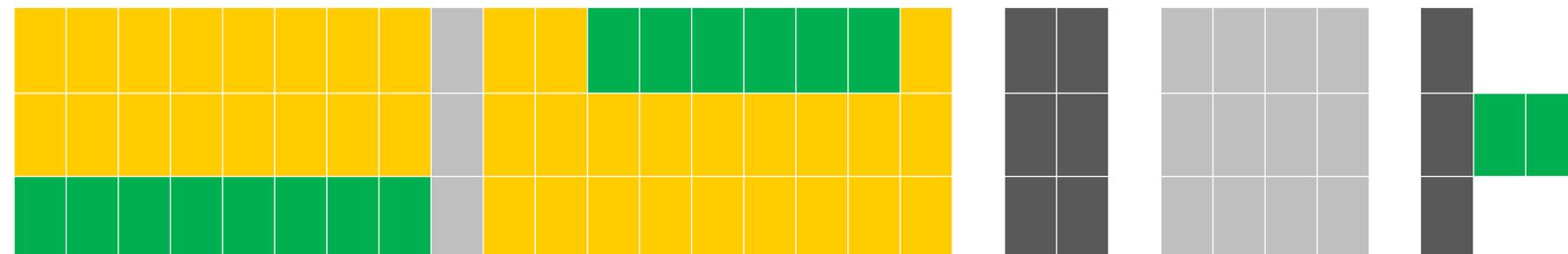
Semestre de printemps

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37

1ère année

2ème année

3ème année



cours

Formation
pratique

Examens

Interruption de
cours

Vacances

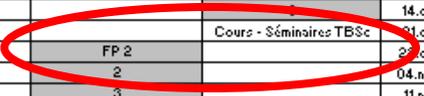
La rentrée académique a lieu à la semaine 38 du semestre d'automne et à la semaine 8 au semestre de printemps.

Les stages

- Valorisation plus importante pour la pratique
 - + 3 ECTS sur les 3 ans
 - > compétences théoriques à acquérir (avec -3 ECTS)
- Espacer les différents stages
- Diversifications des lieux de stages pour les 1^{ères} BSc
 - Clinique
 - Santé publique
- Simplifier les travaux pendant les stages
 - Augmenter le lien «intégratif» école / lieu de pratique
 - Outils d'évaluations

Calendrier académique final PEC22

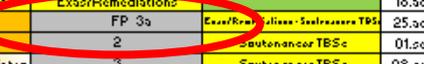
Calendrier 2024-2025				numéro		
n°sem.	enr.	PEC 2022 - 1e Bachelor	PEC2022- 2e Bachelor	PEC2022- 3e Bachelor	date	n°sem.
38	1	Cours	Cours	FP 4 (suite)	16.sept	38
39	2			5	23.sept	39
40	3			6	30.sept	40
41	4			7	07.oct	41
42	5				14.oct	42
43	6			Cours - Séminaires TBS	21.oct	43
44	7		FP 2		28.oct	44
45	8		2		04.nov	45
46	9		3		11.nov	46
47	10		4		18.nov	47
48	11		5		25.nov	48
49	12		6		02.déc	49
50	13		7		09.déc	50
51	14		8		16.déc	51
52		Vacances	Vacances	Vacances	23.déc	52
1		Vacances	Vacances	Vacances	30.déc	1
2	15	Sem. commune HEdS			06.janv	2
3	16			Sem. commune HEdS	13.janv	3
4		Séminaire - TP	Séminaires - TP	TP	20.janv	4
5		Examens	Examens	Examens	27.janv	5
6		TP	TP	Examens	03.févr	6
7		TP	TP	TP	10.févr	7
8	1	Cours	Cours	FP 3b	17.févr	8
9	2			2	24.févr	9
10	3			3	03.mars	10
11	4			4	10.mars	11
12	5			5	17.mars	12
13	6			6	24.mars	13
14	7			7	31.mars	14
15		Vacances	Vacances	Vacances	07.avr	15
16	8	Cours	Cours	Cours	14.avr	16
17	9				21.avr	17
18	10				28.avr	18
19	11				05.mai	19
20	12	FP 1			12.mai	20
21	13	2			19.mai	21
22	14	3			26.mai	22
23	15	4			02.juin	23
24	16	5			09.juin	24
25	17	6		TP	16.juin	25
26		TP	TP	Examens	23.juin	26
27		Examens	Examens	TP	30.juin	27
28		TP	TP	TP	07.juil	28
29		Vacances	Vacances	TP	14.juil	29
30				TP	21.juil	30
31				retour TBS	28.juil	31
32					04.août	32
33		TP	TP		11.août	33
34		Exas/Remédiation	Exas/Remédiation		18.août	34
35		TP	FP 3a	Exam/Remédiation - Soutenance TP	25.août	35
36		TP	2	Soutenance TBS	01.sept	36
37		TP/Cours pour projets interp	3	Soutenance TBS	08.sept	37



1 semaine (s43) entre stage 3^{ème} BSc et 2^{ème} BSc



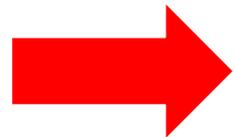
4 semaines (s16 à 19) entre stage 3^{ème} BSc et 1^{ère} BSc



stage 3^{ème} BSc commence 1 semaine plus tôt (s34)

Prochaines étapes

- PEC22 1^{ère} année : 22-23
- **Accréditation** : Démarre rentrée 2023
- 1^{er} diplômés PEC22 : 24-25
- Fin d'évaluation PEC pour accréditation : 25-26
- Rendu rapport accréditation: 1^{er} trimestre 2027



Processus d'évaluation avec 1 année d'avance pour «ajustement»

Des questions?

Pasqualina Riggillo

Responsable filière Nutrition et diététique

Diététicienne HES ▪ DAS Management appliqué ▪ Executive Master of Business Administration
Haute école de santé ▪ Filière Nutrition et diététique ▪ HES-SO Genève

Rue des Caroubiers 25 ▪ 1227 Carouge ▪ pasqualina.riggillo@hesge.ch ▪ www.hesge.ch/heds

Direct +41 22 558 63 92 ▪ Réception +41 22 388 34 60 ▪

