

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

Formation pratique 1^{ère} 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)
Education thérapeutique 1 - entretiens nutritionnels et relation thérapeutique	Construction du premier entretien de la consultation diététique, élaboration du 2e entretien et suivants, techniques d'entretien développant la collaboration avec le patient, identification des connaissances et des représentations, pédagogie individuelle participative, matériel, supports pédagogiques, relation d'aide (problèmes relationnels, déni, agressivité, transfert), identification des mécanismes de défense des soignants, Conception et conduite de consultations diététiques ambulatoires (Espace Conseil Nutrition)
Nutrition Humaine 1 - Physiologie de la nutrition	Physiologie de la digestion et de l'absorption des nutriments et de l'alcool. métabolisme des nutriments et de l'alcool et régulation, régulation de la balance énergétique, détermination des besoins énergétiques, analyses quantitatives et qualitatives des consommations alimentaires, calculs nutritionnels, physiologie du goût...
Sciences et Technologie alimentaires 1	Productions et technologies alimentaires végétale, animale et industrielle, biotechnologie et génie génétique, biochimie alimentaire et composition nutritionnelle des aliments, conservation des aliments, tables de composition nutritionnelle, concept de Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ), droit alimentaire et contrôle des denrées alimentaires, étiquetage alimentaire Agronomie : fruits et légumes, épices, sels, produits d'assaisonnement, céréales, légumineuses et meunerie, oeufs et ovoproduits, eaux potable et minérales, boissons, séminaires d'intégration, Technologie culinaire : habiletés culinaires et recettes de base
Interprofessionnalité en santé	Sciences de l'information médicale et outils informatisés, 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
Fondements de la pratique Clinique	<p>Organisation des soins (PSN, ICF, CIM10, IDNT, dossier patient et modalités de transmissions professionnelles et interprofessionnelles ; communication professionnelle ; concept d'itinéraire clinique, de trajectoire et de continuité des soins), Pratique professionnelle réflexive (pensée critique, responsabilité professionnelle, EBP, sources d'information scientifique ; rédaction scientifique, plagiat)</p> <p>Evaluation nutritionnelle (dénutrition ; composition corporelle ; dépense et besoins énergétiques ; dépistage nutritionnel, techniques d'exploration de l'état nutritionnel, anamnèse diététique, paramètres sanguins nutritionnels, techniques d'évaluation de la consommation alimentaire individuelle, index multivariés)</p> <p>Support nutritionnel : définitions, adaptations alimentation per os, NE</p> <p>Dysphagie : anatomie et physiologie de la déglutition ; troubles de la déglutition, alimentation à texture modifiée, conséquences nutritionnelles</p> <p>Oncologie : pathologies oncologiques, dépistages et diagnostics médicaux ; conséquences nutritionnelles, pharmacologie ; diététique thérapeutique</p>

Modules semestre 2	Contenus (non exhaustif)
Pédagogie, communication et média	Ingénierie générale de formation : de la conception à l'animation d'une séquence de cours (recherche documentaire, objectifs, méthodes pédagogiques ...), approche des canaux de communication et leurs spécificités (presse, radio, TV, Internet ...), approche méthodologique d'animation d'atelier et recherche d'exemples
Nutrition Humaine 2	Métabolismes, énergétique et des macro et micronutriments nutritifs, Physiologie de la grossesse et de l'allaitement et la nutrition en période de périnatalité, processus de vieillissement, les recommandations nutritionnelles associées et l'impact de l'âge sur l'alimentation, développement psychologique de la personne aux différents stades de la vie, calculs nutritionnels, place des aliments dans la couverture des besoins nutritionnels tout au long de la vie pour les états physiologiques particuliers/spécifique
Sciences et Technologie alimentaires 2	Productions et technologies alimentaires végétale, animale et industrielle, biotechnologie et génie génétique, conservation des aliments, biochimie alimentaire et composition nutritionnelle des aliments, analyse sensorielle, législation alimentaire, étiquetage. Produits de boulangerie, fermentation alcoolique, viandes et produits carnés, produits de la pêche, propriétés fonctionnelles des protéines alimentaires, techniques culinaires pauvres en matières grasses, laits et produits laitiers, matières grasses, sucres et produits sucrés, produits glacés, miels et édulcorants, propriétés fonctionnelles des glucides et des fibres alimentaires, Aliments fonctionnels et allégations nutritionnelles, Technologie culinaire et séminaire d'intégration
Restauration hors domicile 1	Restauration hors domicile dans le contexte de la santé publique et de la promotion de la santé, sociétés de restauration hors domicile et collective, différents concepts d'organisation et les répercussions sur l'hygiène en restauration hors domicile, rédaction, vérification et l'optimisation des plans de menus pour des personnes en santé, différentes recommandations nutritionnelles pour la restauration collective, description de la complexité du milieu de la restauration collective, création d'un portfolio (poids, mesures, variétés d'aliments), séminaire avec des professionnels du milieu de la restauration collective
Diététique et Nutrition Clinique 1	Outils professionnels (plan alimentaire et équivalences), pratique professionnelle réflexive et qualité des soins (PSN, présentation et discussions de cas), allergologie et immunologie, diététique thérapeutique (allergies alimentaires chez l'enfant); pharmacologie, Gastroentérologie et chirurgie gastro-intestinales, pathologies hépatobiliaires et pancréatiques non endocrines (hépatites virales, hépatite alcoolique, interventions chirurgicales du tube digestif, ateliers culinaires (alimentation contrôlée en fibres et en graisse, alimentation sans gluten), obésité et TCA (définition, épidémiologie, physiopathologie, facteurs de risques et conséquences, dépistage des TCA, diagnostics, traitements, prise en charge diététique)

Remarques :

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

Formation pratique 2^{ème} année bachelor en semestre 3 (octobre à décembre), durée 8 semaines**Programme de formation (hors module FP)**

Modules semestre 3	Contenus (non exhaustif)
Education thérapeutique 2 - Motivation du patient et changement à long terme	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
Gestion de projet et interprofessionnalité en santé	Historique de la gestion de projet, composants fondamentaux du processus de gestion de projet (méthodologie, pose d'objectifs, évaluation des ressources), Outils d'analyse pour l'étape de conception du projet, Outils d'analyse et de structuration de l'étape de planification du projet, Théories du management dans la gestion d'équipe de projet, TeamSTEPPS®, Processus d'évaluation des projets, Enjeux et modalités de la communication en gestion de projet, Séminaire MIME
Méthodologie de recherche 1	Evidence based practice, design d'études quantitatives et qualitatives, Epidémiologie et compréhension des résultats de statistiques descriptives, Introduction à la lecture critique (qualité méthodologique, biais, facteurs de confusion), Revue de littérature, rédaction scientifique et référencement
Diététique et Nutrition Clinique 2	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) BPCO, Mucoviscidose, VIH

Modules semestre 4	Contenus (non exhaustif)
Obésité et Troubles du comportement alimentaire	Obésité et troubles du comportement alimentaire chez l'enfant, l'adolescent et l'adulte (définition, épidémiologie, physiopathologie, déterminants / causes / épi-génétique, conséquences / coûts), Diagnostic clinique, dépistage (outils, techniques, échelles, scores), évaluation des apports alimentaires (outils et techniques, limites, guidelines et pronostic, chez l'adulte, l'enfant et l'adolescent), Traduction des guidelines en recommandations concrètes (traitements des TCA (médicaments, psychothérapie, rôle de la diététicienne), de l'obésité (médicaments, chirurgie, nutrition-mode de vie, psychologie), mixte (multidisciplinaire, interdisciplinaire, intégration des parents et de la fratrie pour les enfants et adolescents), Analyse de pratiques (régimes, techniques non evidence-based, pronostics, effets secondaires), Contextualisation de la prise en charge et de la prévention (notion de genre, image du corps dans la société, image de soi du « thérapeute » et image de l'autre, stigmatisation au niveau de l'individu et de la société, rôle de la diététicienne dans la stratégie de lutte contre l'obésité), Analyse de programmes de prévention (évidence scientifique, impact, contextes légaux, effets « secondaires ») ; Intégration des actions des diététiciens dans le PSN
Santé publique	Concepts de base (définitions, historique, déterminants de la santé, organisation du système socio-sanitaire et ses acteurs), modèles théoriques (precede-proceed ; health belief model ; social-cognitive theory ; marketing social ; theory of reasoned action...), étapes clé d'élaboration d'un programme de santé publique (définition du public cible, priorisation, définition du problème, budget, évaluation, éthique...), analyse de programmes existants, réalisation d'un projet de santé publique (application des contenus théoriques et confrontation à la pratique, évaluation et contextualisation)
Méthodologie de recherche 2- épidémiologie nutritionnelle	Notions de psychométrie, construction de questionnaire et de base de données, Participation à l'étude 1+, étude transversale sur les consommations alimentaires, Revue de littérature, lecture critique approfondie, Outils de la recherche qualitative (Delphi, focus groupe, entretien, observation), Epidémiologie nutritionnelle, Rédaction scientifique, éthique, rédaction projet travail de bachelor
Restauration hors domicile 2	Sécurité alimentaire (toxicologie alimentaire, hygiène des aliments: procédés de prévention des intoxications alimentaires au niveau du personnel, des denrées, des locaux, du matériel), Concept Qualité et HACCP (analyse des circuits de production, mise en place de démarches d'autocontrôle, de qualité, visite d'entreprise) Gestion (entreprise, le système économique, calculs commerciaux adaptés à la restauration, initiation au développement de projets), Santé publique (standards de qualité, promotion de la santé en restauration collective)
Médecines complémentaires et alimentations alternatives	Histoire et évolution de la médecine et de la diététique, Médecines complémentaires : descriptions des principales thérapies, indications et contre-indications., Critères de qualité pour les thérapies alternatives et le choix d'un thérapeute, Motivations des thérapeutes/patients pour le choix des médecines alternatives, Possibilités et limites de collaborations avec les thérapeutes des médecines alternatives et accompagnement des patients, Modes d'alimentation non-conventionnels : descriptions, intérêts et limites, Technologie culinaire
Optionnels (FACMED, Créagir, Projet Interpro)	

Remarques :

Les modules du S3 sont en cours lors de la période de FP des 2^{ème} 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^{ème} année est une occasion de mobiliser les connaissances de 1^{ère} année. Et il se situe dans la continuité de celui de 1^{ère} 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^{ème} 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.

Y:\Diet\Prof Ecdie\BIFOP\Journée PF\journée PF_2016\contenunmodulesoformation2016.doc07.11.2018

Formation pratique 3^{ème} année bachelor en semestres 5 et 6 (FP3A : septembre-octobre et FP3B : février-avril), durée 8 semaines
(voire 10 semaines à 80% pour FP3B)

Programme de formation (hors module FP)

Modules semestre 5	Contenus (non exhaustif)
Méthodologie de recherche 3 et Biostatistiques	Le module est organisé en 4 unités de cours : méthodologie de TBSc, Lecture critique scientifique, Biostatistiques et Communication scientifique
Nutrition Humaine 3	Situations conceptualisées en Nutrition humaine (approfondissement de la physiologie de la nutrition, des métabolismes, des recommandations nutritionnelles et connaissance des aliments), Approche sensorielle de l'alimentation (méthodologie de l'approche sensorielle en lien avec différents publics, application de l'approche sensorielle sous la forme d'ateliers), Approche nutriginomique, Filières agro-alimentaires vision globale & commerce, Nutrition et sport
Diététique et Nutrition Clinique 3	Organisation des soins et pratique professionnelle réflexive (PSN...), Dépense et besoins énergétiques (Calorimétrie indirecte), Nutrition et plaies/cicatrisation, Nutrition en soins intensifs adulte et pédiatrique, Situations complexes (diabétologie, oncologie aigue et chronique, néphrologie), Nutrition du patient greffé, Nutrition pédiatrique
Gériatrie - Gérontologie	Pathologies et thérapeutiques gériatriques, Ethique, soins palliatifs et gériatrie, Nutrition de la personne âgée, Ostéoporose, ménopause, Prévention des chutes, Structures de soins spécifiques
Module semestre 6	Contenus (non exhaustif)
Travail de Bachelor	Travail personnel, Réunions de coaching avec les Dir TBSc et les experts, Séminaire en plénières
Insertion professionnelle	Pratiques professionnelles et qualité des soins (hospitalière, indépendante, parcours de soins...); employabilité et gestion de carrière (analyse de compétences, lettre de motivation, CV; E-réputation, entretiens d'embauche...), Entreprenariat et valeur ajoutée (marketing, étude de marché, business-plan...)