

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION CLINIQUE 1 (DNC1)

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1103.F.15

Degré d'études : Bachelor Master

Année académique : 2019-2020

Année d'études : 1^{ère} 2^{ème} 3^{ème} Crédits ECTS : 6

Type : Module obligatoire Module optionnel obligatoire Module optionnel
 Module dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 25 du règlement sur la formation de base (bachelor et master) en HES-SO du 15 juillet 2014

Catégorie : Module principal Core course Module lié au module principal Related course Module facultatif ou complémentaire Minor course

Niveau : Module de base Module d'approfondissement Module avancé

Organisation temporelle : Module sur 1 semestre Semestre d'automne
 Module sur 2 semestres Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement : Français Allemand Anglais

Temps de cours : 83 Temps de travail personnel encadré : 39 Temps de travail personnel individuel : 58

2. Prérequis

Avoir validé le/les modules Avoir suivi le module « Fondements de la pratique clinique » S1
 Pas de prérequis Autres :

3. Compétences visées/ objectifs généraux d'apprentissage

Rôles majeurs exercés (Référence : Frank, J.R. (2005). *Le Cadre des compétences des médecins CanMEDS. L'excellence des normes, des médecins et des soins*. Ottawa : Le Collège royal des médecins et chirurgiens du Canada)

Rôle d'expert – Ab Rôle de manager – Db Rôle d'apprenant et de formateur – Fb
 Rôle de communicateur – Bb Rôle de promoteur de la santé – Eb Rôle de professionnel – Gb
 Rôle de collaborateur – Cb

Compétences principales visées (Référence: Conférence des Recteurs des Hautes Ecoles Spécialisées Suisses (KFH). (2009). *Projet compétences finales pour les professions de la santé HES [Rapport final]*)

- Ab1 : Maîtriser les concepts et techniques de l'évaluation nutritionnelle et initier, planifier, superviser et évaluer les thérapies nutritionnelles sur la base de l'analyse des situations dans leur contexte de soins.
- Ab4 : Collaborer au développement et positionnement sur le marché des produits de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique et veiller à leur qualité nutritionnelle et à la transparence de l'information pour le public cible.
- Bb2 : Echanger les informations utiles avec les différents partenaires et participer à la création d'une culture commune.
- Db1 : Organiser efficacement son travail, fixer des priorités, s'adapter aux contraintes et aux interlocuteurs et mobiliser les ressources efficaces pour faire face aux demandes multiples et variées.
- Db3 : Prendre part à l'élaboration et à la mise en œuvre de concepts et de programmes en matière d'exigence de la qualité des prestations et de promotion de la qualité.
- Eb4 : Maîtriser les outils de l'étude des consommations alimentaires et évaluer les facteurs influençant le comportement alimentaire. Interpréter les résultats pour en retirer des données utiles.
- Fb2 : Evaluer continuellement sa propre pratique et la développer sur la base des connaissances acquises.
- Gb2 : Agir avec compétence et prendre des décisions pertinentes, centrées sur l'intérêt de l'individu ou de la population cible et en rapport avec la nutrition, dans des situations complexes, difficilement prévisibles et maîtrisables.

Objectifs généraux du module

- Définir et caractériser l'épidémiologie, la physiopathologie, les facteurs de risques et les tests de dépistages et diagnostics associés aux pathologies traitées dans le module.
- Déterminer les manifestations et conséquences nutritionnelles des pathologies traitées dans le module.
- S'approprier le Processus de Soins en Nutrition (PSN - Nutrition Care Process) en tant que méthodologie de travail et d'outil pour promouvoir la qualité des pratiques.
- Sélectionner de manière argumentée les composants utiles à l'évaluation nutritionnelle (histoire alimentaire, données anthropométriques, tests, laboratoires, signes physiques, antécédents, ...).
- Définir, rédiger et argumenter le diagnostic nutritionnel spécifique à la situation clinique rencontrée.
- Sélectionner, argumenter et documenter de manière adéquate et scientifique les interventions nutritionnelles adaptées aux pathologies, aux caractéristiques du patient/client ainsi qu'à son environnement.

- Argumenter l'intérêt nutritionnel de produits de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique utilisés dans le cadre d'interventions nutritionnelles liées aux pathologies traitées dans le module.
- S'appropriier les modalités de présentations de cas de patients.
- Explorer les guidelines des sociétés savantes.
- Intégrer l'Evidence Based Practice dans l'acquisition de ses compétences et dans sa formation pratique.
- Reconnaître les modalités de transmissions professionnelles et interprofessionnelles (transmissions et rédaction scientifique).

4. Contenus et formes d'enseignement et d'apprentissage

Contenus

- **Outils professionnels** : plan alimentaire et équivalences.
- **Pratique professionnelle réflexive et qualité des soins** : Processus de Soins en Nutrition et sa Terminologie (PSN - Nutrition Care Process), présentation et discussions de cas
- **Allergologie et immunologie** : immunité et allergies alimentaires (définition, épidémiologie, étiologies et physiopathologie, dépistages, diagnostics, traitements) ; diététique thérapeutique (pédiatrie, spécificités de l'adulte, APLV) ; pharmacologie.
- **Gastroentérologie et chirurgie gastro-intestinales (adulte et pédiatrique)** : Définitions, épidémiologie, étiologies et physiopathologie, dépistages, diagnostics et traitements non-nutritionnels, pharmacologie
 - **Pathologies du tube digestif haut** (reflux gastro-œsophagien, œsophage de Barrett, hernie hiatale, varices œsophagiennes, tumeur œsophagienne, gastrite, hémorragie digestive haute, ulcère peptique (H. Pylori), tumeur gastrique, nausées, vomissements) ;
 - **Pathologies hépatobiliaires et pancréatiques non endocrines** (hépatites virales, hépatite alcoolique, stéatose hépatique, NASH, cirrhose, ictère, ascite, encéphalopathie, lithiases hépatiques, pancréatite aiguë, pancréatite chronique, tumeurs hépatobiliaires, tumeurs pancréatiques) ;
 - **Pathologies du tube digestif bas** (diarrhées, constipation, maladie cœliaque et sensibilité au gluten, côlon irritable, intolérance au lactose, maladies inflammatoires du tube digestif (Crohn, RCUH), syndrome de l'intestin court, microbiote, diverticulose-ite, hémorroïdes, polypes, tumeurs coliques, parasitoses digestives) ;
 - **Interventions chirurgicales du tube digestif** (laparotomie/laparoscopie, iléus post-opératoire et reprise du transit, anastomoses et sutures, complications (perforations, hémorragies, lâchage de sutures, fistules), gastrectomies, chirurgies pancréatiques (DPC, ...), chirurgies des voies biliaires (et hépatique), chirurgie grêle, chirurgie colique, stomies hautes et basses), fast-track.
 - **Spécificités pédiatriques**
 - **Manifestations, conséquences nutritionnelles et diététique thérapeutique des pathologies présentées.**
 - **Ateliers culinaires** : alimentation contrôlée en fibres et en graisse (digestibilité) ; alimentation sans gluten, sans lactose.
- **Obésité et Troubles du Comportement Alimentaire (TCA)** : définition, épidémiologie, physiopathologie, facteurs de risques et conséquences, dépistage des TCA, diagnostics, traitements, prise en charge diététique.
- **Support Nutritionnel de l'enfant** (spécificités)

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours.
- Séminaires et exercices supervisés.
- Discussions et présentations de cas.
- Ateliers pratiques (adaptation de l'alimentation).

Exigences de fréquentation : un taux de présence de 80% est exigé. En cas de taux de fréquentation inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter aux examens. Il-elle obtient la note F au module.

La tenue professionnelle complète est exigée pour la participation aux ateliers culinaires (se référer aux consignes d'introduction). Le non-respect des consignes entraîne l'exclusion de l'atelier, considérée alors comme une absence.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- Un examen écrit (coefficient 2)
- Une présentation et discussion de cas issue d'un suivi de patient en formation pratique (coefficient 1)

- **Date** : Selon calendrier - en principe semaine 26 à 27

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul d'une moyenne à partir des notes locales obtenues aux points (A) et (B) ci-dessus, en tenant compte des coefficients indiqués. Les exigences de fréquentation mentionnées au point 4 doivent être satisfaites.

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

Remédiation possible en cas de note Fx au module Pas de remédiation

Modalité :

- si l'examen écrit (A) est insuffisant : un nouvel examen sera refait
- si la présentation de cas (B) est insuffisante : un travail complémentaire portant sur les lacunes sera réalisé.

- **Date** : examen écrit (A) : selon calendrier (en principe : semaine 35)
complément présentation de cas : selon calendrier (en principe : avant semaine 35)

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite.

En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

Répétition

- **Modalité** : En cas de répétition du module, les exigences et les conditions de réussite font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et le ou la responsable du module, voire le ou la responsable locale de filière. La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce cas, l'échec au module est définitif.
- **Date** : à définir.

7. Bibliographie principale

Ouvrages

- Nelms M, Sucher K, Lacey K, Long Roth S. **Nutrition Therapy and Pathophysiology**. 3^e international edition. Wadsworth Cengage Learning; 2015.
- Bates B, Bickley LS, Szilagyi PG. **Guide de l'examen clinique**. 7e éd. Rueil-Malmaison : Arnette Blackwell ; 2014.
- Gibson RS. **Principles of nutritional assessment**. 2e éd. New York : Oxford University Press ; 2005.
- Quilliot D., Thibault, R., Bachmann P., Coti P., Guex E., Dubern B., Peretti, N. et Société francophone de nutrition clinique et métabolisme. **Traité de nutrition clinique: À tous les âges de la vie**. Paris: SFNEP. 2016.
- Cano N, Barnoud D, Schneider SN, Vasson M-P, Hasselmann M, Leverve X, directeurs. **Traité de nutrition artificielle de l'adulte**. 3e éd. Paris : Springer ; 2007.
- Sobotka L, editor. **Basis in clinical nutrition**. 5th ed. Prague : Galén 2019.
- Piquet M-A, Hébuterne X. **Nutrition en pathologie digestive**. Rueil-Malmaison : Doin ; 2007.
- Lomer M (ed). **Advanced Nutrition and Dietetics in gastroenterology**. The Association of UK Dietitians, Wiley Blackwell; 2014.
- Collaud C, Wynn E, Pichard C. **Chirurgie digestive et nutrition, un document à l'usage des professions paramédicales**. Edition 2000.
- Goulet O, Vidailhet M, Turck D. **Alimentation de l'enfant en situation normale et pathologique**. 2^eème ed: Doin; 2012.
- American Psychiatric Association. **Diagnostic and statistical manual of mental disorders: DSM-5™**/ American Psychiatric Association. 5th ed. Washington, D.C. : American Psychiatric Publ.; 2013.
- Basdevant A, editor. **Traité de médecine et de chirurgie de l'obésité**. Paris : Lavoisier ; 2011.
- Shankland R. **Les troubles du comportement alimentaire**. Paris : Dunod ; 2009

En ligne

- Processus de soins nutritionnels (Nutrition Care Process) et Terminologie normalisée pour le processus de soins en nutrition.. Association Suisse des diététiciens (ASDD).

Articles et Rapports

- Se référer aux bibliographies de cours et aux guidelines présentées.

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Nadine Maisonneuve

Enseignants : Nicoletta Bianchi, Charlotte Chambru, Philippe Eigenmann, Olivier Ferlay, Jean-Louis Frossard, Jérôme Hernot, Raffi Maghdessian, Eliseo Montanini, Clémence Moullet, Andreas Nydegger, Claude Pichard, Claire Pijollet, Aline Robert Cornide, Thomas Rudolf von Rohr, Christian Skalafouris, Denise Vettorel

Descriptif validé le 21.01.2020 par

Jocelyne Depeyre
Responsable de la filière