

DIETETIQUE ET NUTRITION CLINIQUE 2 (DNC2)

1. Caractéristiques du module

Code : **S.DI.SO.2103.F.13**Degré d'études : Bachelor Master

Année académique : 2019-2020

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

Crédits ECTS : 8

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 Module sur 2 semestres Semestre d'automne Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement : Français Allemand Anglais

Temps de cours : 115 Temps de travail personnel encadré : 35 Temps de travail personnel individuel : 90

2. Prérequis

Avoir validé le/les modules Avoir suivi le/les modules : Diététique et nutrition clinique 1 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 Rôle de manager Rôle d'apprenant et de formateur
 Rôle de communicateur Rôle de promoteur de la santé Rôle de professionnel
 Rôle de collaborateur

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.
- Ab2 : Assurer l'enseignement nutritionnel et l'éducation thérapeutique centrés sur la personne afin de favoriser une gestion efficace des problèmes de santé en lien avec la nutrition et de retarder ou prévenir leurs complications.
- 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.
- Bb1 : Faciliter la communication et les relations avec les patients/clients, leur entourage et les collègues afin d'instaurer un climat de confiance permettant de poursuivre des intérêts communs.
- 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.
- Fb3 : Transmettre les nouveaux savoirs et former ses partenaires de manière à ce que ses actions en lien avec la nutrition soient conformes aux références et aux bonnes pratiques.
- Gb4 : Contribuer activement à la promotion de la profession, en défendre les intérêts, droits et devoirs et en donner une image positive en toutes circonstances et vis-à-vis de tous les partenaires.

Objectifs généraux du module

- Définir et caractériser l'épidémiologie, la physiopathologie, les facteurs de risques et les tests usuels de dépistages et diagnostics associés aux pathologies traitées dans le module.
- Déterminer les manifestations et conséquences nutritionnelles des pathologies traitées dans le module.
- Reconnaître l'impact psycho-social des pathologies traitées dans le module et en tenir compte dans ses propositions d'intervention.
- 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.
- 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 du travail en interprofessionalité.
- S'initier à la démarche qualité dans le domaine de la santé.

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

Contenus

- Organisation des soins et pratique professionnelle réflexive : raisonnement clinique, interdisciplinarité, qualité des soins
- Diabètes
 - Physiopathologie du diabète de l'adulte
 - Nutrition et diététique du diabète
 - Prises en charge spécifiques : FIT, pompes à insuline, mesures de glycémie en continu, ...
 - Diabète gestationnel : spécificités
 - Diabète de l'enfant : spécificités
 - Atelier culinaire
 - Applications pratiques : traitements médicamenteux/insulines et recommandations alimentaires
 - Expérience « Vivre comme un diabétique »
- Pathologies rénales :
 - Physiopathologie de l'insuffisance rénale aiguë et chronique
 - Nutrition et traitement conservateur
 - Nutrition et thérapies d'épuration extra-rénale : hémodialyse, dialyse péritonéale
 - Lithiases rénales
 - Transplantation rénale
 - Syndrome néphrotique
- Maladies cardio-vasculaires :
 - Dyslipidémies
 - Insuffisance cardiaque
 - Infarctus du myocarde
- Support nutritionnel : nutrition orale, entérale et parentérale.
- BPCO : pathologie et diététique thérapeutique.
- Dépense et besoins énergétiques : calorimétrie indirecte
- Mucoviscidose : pathologie et diététique thérapeutique.
- VIH : pathologie et diététique thérapeutique.

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours.
- Séminaires et exercices supervisés.
- Discussions et présentations de cas.
- Ateliers pratiques (adaptation de l'alimentation, vivre comme un diabétique).

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
- Un examen pratique individuel sous forme de mise en situations de soins nutritionnels (2 vignettes type ECOS).
- Un travail dirigé portant sur une étude de cas de patient
- Un travail dirigé portant sur une répartition glucidique pour le séminaire « vivre comme un diabétique »

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 ainsi que sur l'obtention de la mention « acquis » aux travaux C et D.

Les exigences de fréquentation mentionnées au point 4 doivent être satisfaites.

Dates : Période de validation du semestre d'automne- en principe semaine 6.

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

Remédiation possible en cas de note Fx au module

Pas de remédiation

- si l'examen écrit (A) est insuffisant, un nouvel examen écrit sera fait.
- si l'examen pratique (B) est insuffisant, un nouvel examen pratique sera fait.
- si le travail dirigé (C) n'est pas acquis, un travail complémentaire portant sur les lacunes sera réalisé. Si les lacunes sont trop importantes, un nouveau travail dirigé devra être réalisé.
- si le travail dirigé (D) n'est pas acquis, un travail complémentaire portant sur les lacunes sera réalisé. Si les lacunes sont trop importantes, un nouveau plan alimentaire devra être réalisé.

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 obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

- Période : en principe semaine 28.

Répétition

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.

- Période: à définir.

7. Bibliographie principale

Ouvrages

- Academy of Nutrition and Dietetics. Guide de poche. **Manuel de référence de la terminologie internationale de diététique et nutrition (TIDN) : Terminologie normalisée pour le processus de soins en nutrition**. 1^{ère} édition en français : Presses de l'Université Laval ; 2013. Traduit de : Pocket Guide for Interantional Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual : Standardized Language for the Nutrition Care Process, 4th edition.
- 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.
- Joan Webster-Gandy, Angela Madden, Michelle Holsworth, editor. **Oxford Handbook of Nutrition and Dietetics**. 2nd edition. New York : Oxford University Press; 2012.
- Nelms M, Sucher K, Lacey K, Long Roth S. **Nutrition Therapy and Pathophysiology**. 3^e international edition. Wadsworth Cengage Learning; 2015.
- Sobotka L, editor. **Basis in clinical nutrition**. 5th ed. Prague : Galén ; 2019.
- Grimaldi A. **Traité de diabétologie**. 2e éd. Paris : Flammarion médecine sciences ; 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.

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Olivier Ferlay

Enseignants : Nathalie Brun, Catherine Bussien, Montserrat Castellsague Perolini, Angeline Chatelan, Jocelyne Depeyre Laure, Mirjam Dirlewanger, Georg Ehret, Olivier Ferlay, Eric Ferraille, Giacomo Gastaldi, Jérôme Hernot, Sylvain Ho, Laurie Karsegard, Corinne Kehl, Philippe Meyer, Eliséo Montanini, Laetitia-Marie Petit, Claude Pichard, Laurence Vernay-Lehmann.

Descriptif validé le 07.09.2019 par Jocelyne Depeyre, responsable de la filière

