

## MEDECINES COMPLEMENTAIRES ET ALIMENTATIONS ALTERNATIVES

## 1. Caractéristiques du module

Code : **S.DI.SO.2104.F.13**Degré d'études :  Bachelor  MasterAnnée académique : **2019-20**Année d'études :  1<sup>ère</sup>  2<sup>ème</sup>  3<sup>ème</sup>Crédits ECTS : **4**

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 : **45** Temps de travail personnel encadré : **20** Temps de travail personnel individuel : **55**

## 2. Prérequis

Avoir validé le/les modules  Avoir suivi le/les modules  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])

- Cb2 : Apporter, lors de processus interdisciplinaires, l'expertise en nutrition dans l'intérêt de la santé des individus ou populations cible dans le respect des compétences des professionnels impliqués et de leurs propres limites.
- Eb1 : Valoriser la nutrition préventive et s'engager pour la prévention et la promotion de la santé des individus, populations et groupes à risques.
- Eb4 : Maîtriser les outils de l'étude des consommations alimentaires, évaluer les facteurs influençant le comportement alimentaire et interpréter les résultats pour en retirer des données utiles.
- Gb3 : Pratiquer dans le respect de la déontologie professionnelle, selon les principes et valeurs liés à l'intégrité scientifique et en harmonie avec ses propres ressources prévisibles et maîtrisables.

## Objectifs généraux du module

Etudier et analyser et les thérapies complémentaires et les modes alimentaires non-conventionnels les plus courants. Comprendre la place et le rôle de ces traitements et choix alimentaires au sein du système de santé et, sur un plan philosophique. Formuler un jugement professionnel dans le respect des personnes, de leur culture et de leur système de valeurs. Identifier les bénéfiques et les risques des différents modes alimentaires non conventionnels. Initier à la dégustation et la préparation de repas végétarien/végétalien.

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

##### Contenus

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.

##### Formes d'enseignement et d'apprentissage

Unités de cours alliant exposés théoriques, débats, technologie culinaire, activités en e-learning.

**Exigences de fréquentation** : un taux de présence de 80% est exigé dans ce module et la réalisation de toutes les activités à distance (e-learning) est obligatoire. En cas de taux de fréquentation inférieur ou de non réalisation des activités à distance, l'étudiant-e 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 :

- A. la présentation et l'analyse d'un cas par écrit et oral
- B. la participation active au forum sur la Plateforme MOODLE, évaluée sur la base de la grille critériée présentée en cours

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose l'obtention d'une note ECTS suffisante au point A et de l'obtention de la mention « acquis » au point B.

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

- Période : Période de validation du semestre de printemps - en principe semaine 27

#### 6. Modalités de remédiation et de répétition

##### Remédiation

- Remédiation possible en cas de note Fx au module  Pas de remédiation
- si la présentation orale et écrite (A) est insuffisante, un complément en lien avec les lacunes sera réalisé
  - si la participation au forum est non acquis (B), un complément en lien avec les lacunes sera demandé.

- Date : délai négocié de cas en cas (maximum : semaines 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

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

**a. Bibliographie principale****Médecines complémentaires :**

Ernst E, Pittler MH, Wider B, Boddy K. Oxford handbook of complementary medicine. 2008.

Graz B, Chalverat C, Charpak N, Collectif, Nussenblatt RB. Les médecines complémentaires - Dépasser les clivages. Lausanne: Presses polytechniques et universitaires romandes. 2012.

**Alimentations alternatives :**

Melina V, Craig W, Levin S. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 1 déc 2016;116(12):1970-80

Academy of Nutrition and Dietetics. Executive Summary of recommandation | Vegetarian nutrition (VN) evidence based nutrition practice guideline. 2011. [Consulté le 29.01.2020]. Available from : <https://www.andean.org/topic.cfm?menu=5271&cat=4021>

American Dietetic Association .Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. Journal of the American Dietetic Association, 109(7),1266 -1282. doi:10.1016/j.jada.2009.05.027. 2009.

Office fédéral de la santé publique. Alimentation végétarienne - Avantages et désavantages. 2007.Available from : <https://www.eek.admin.ch/eek/fr/home/pub/gesundheitsliche-vor--und-nachteile-einer-vegetarischen-ernaehrung.html>

**7. Responsable du module et enseignants**

**Responsable :** Corinne Kehl

**Enseignants :** Corinne Kehl, Jérôme Hernot et intervenants extérieurs spécialisés.

Descriptif validé le 29.01.2020 par Jocelyne Depeyre, responsable de la filière