

## Domaine Santé

## Filière Nutrition et diététique

## NUTRITION HUMAINE 2 (NH2)

## 1. Caractéristiques du module

Code : **S.DI.SO.1202.F.15**Degré d'études :  Bachelor  MasterAnnée académique : **2020-2021**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 obligatoire dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32 al. 1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) en HES-SO du 02.06.2020

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 : **62**Temps de travail personnel encadré : **6**Temps de travail personnel individuel : **52**

## 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 de populations cibles dans le respect des compétences des professionnel-le-s impliqué-e-s et de ses 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 risque.
- Eb3 - Transposer les connaissances scientifiques nutritionnelles en recommandations concrètes ou objectifs stratégiques visant à améliorer l'état de santé de la population, en tenant compte des besoins et spécificités individuels et collectifs.
- 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.
- Gb1 - Défendre et s'engager à promouvoir le rôle de la nutrition dans la prévention et la promotion de la santé, la survenue de pathologies et le maintien ou le rétablissement de la santé.
- Gb3 - Pratiquer dans le respect de la déontologie professionnelle, selon les principes et valeurs liés à l'intégrité et en harmonie avec ses propres ressources.

## Objectifs généraux du module

- Décrire et analyser les principales caractéristiques du développement psychologique de la personne aux différents stades de la vie.
- Décrire les spécificités liées à la croissance et au développement ainsi que l'alimentation caractéristiques des nourrissons, enfants et adolescents.
- Expliquer la physiologie de la grossesse et de l'allaitement et citer les recommandations nutritionnelles en période de périnatalité.
- Expliquer les modifications physiologiques du goût dans différents stades de la vie.
- Conseiller un sportif amateur dans une situation simple de prise en charge nutritionnelle.
- Identifier la place des aliments dans la couverture des besoins nutritionnels pour les états physiologiques particuliers/spécifiques.

Haute école de santé  
Genève

- Effectuer des calculs nutritionnels (équivalences, plans alimentaires...) en utilisant une table de composition des aliments,
- Décrire les modèles alimentaires présentés et transposer les connaissances/caractéristiques en éléments concrets pour la profession (aliments recommandés, conseils généraux).
- Expliquer les métabolismes énergétiques des macronutriments.

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

##### Contenus

###### *Aspects physiologiques*

- Biochimie et métabolisme des macronutriments
- Croissance et développement durant l'enfance et l'adolescence
- Physiologie de la grossesse et de l'allaitement
- Physiologie du goût : les modifications du goût lors de la grossesse et du vieillissement

###### *Aspects psychologiques*

- Psychologie et développement normal de la personne

###### *Aspects humains :*

##### **Prise en charge du nourrisson, de l'enfant et de l'adolescent**

- Spécificité de l'alimentation et recommandations nutritionnelles pour les nourrissons, enfants et adolescents

##### **Prise en charge périnatale**

- Protection, promotion et soutien de l'allaitement maternel : stratégie internationale
- Spécificité de l'alimentation et recommandations nutritionnelles pour les femmes enceintes et allaitantes

##### **Prise en charge des sportifs amateurs**

- Base des recommandations nutritionnelles du sportif amateur - Réflexions en lien avec des situations fréquemment rencontrées

###### *Modèles alimentaires*

- Diète méditerranéenne
- Diète végétarienne
- Sensibilité non coéliquaue au gluten et FODMAPs

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

- Enseignement et travaux à distance
- Cours ex-cathedra
- Exercices pratiques
- Lectures individuelles

**Exigences de fréquentation** : un taux de présence de 80% est exigé dans ce module. En cas de taux de fréquentation inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter à l'examen écrit de nutrition humaine. Il-elle obtient la note F au module.

#### 5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- A. Un examen oral de l'unité de cours psychologie
- B. Un examen écrit couvrant l'ensemble des unités de cours (sauf la psychologie et la biochimie)
- C. Un examen écrit (QCM) de biochimie

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), (B) et (C).

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

- Période : Période de validation du semestre de printemps - en principe semaines 27 et 28

## 6. Modalités de remédiation et de répétition

### Remédiation

Remédiation possible en cas de note Fx au module

- si l'examen oral (A) est insuffisant, il sera refait
- si l'examen écrit (B) est insuffisant, il sera refait
- si l'examen écrit (C) est insuffisant, il sera refait

Pas de remédiation

- **Période** : en principe semaine 35

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes 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.

### 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.

## 7. Bibliographie principale

- Bélanger M, LeBlanc M.-J, Dubost M. La Nutrition. 4<sup>e</sup> éd. Québec : Chenelière Education ; 2015.
- Hébuterne X, Alix E, Raynaud-Simon A, Vellas B. Traité de nutrition de la personne âgée. Paris : Springer ; 2009.
- Hecketsweiler P. Voyage en biochimie : circuits en biochimie humaine, nutritionnelle et métabolique. 3e éd. Paris : Elsevier ; 2006.
- Marieb EN, Hoehn K. Anatomie et physiologie humaines. 11e éd. Paris : Pearson ; 2019.
- Martin A, directeur. Apports nutritionnels conseillés pour la population française. 3e éd. Paris : Tec & Doc ; 2001.
- Medeiros D. M., Wildman R. E. C. Advanced Human Nutrition. 4th ed. USA : Jones and Bartlett Learning, 2018
- Moussard C. Biochimie structurale et métabolique. 3e éd. Paris : de Boeck, 2015.
- Schlienger J.-L., Nutrition clinique pratique. 3e éd. Issy-les-Moulineaux : Elsevier Masson, 2018.

## 8. Responsable du module et enseignants

**Responsable** : Laurence Vernay

**Enseignants** : Christine Boradori Tolsa, Thierry Brun, Lauriane Constanty, Valérie Ducommun, Jérôme Hernot, Corinne Kehl, Clémence Moullet, Françoise Roy Malis, Valérie Uldry, Aline Robert Cornide, Laurence Vernay.

Descriptif validé le : 02.02.2021 par

Jocelyne Depeyre Responsable de la filière