

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

FONDEMENTS DE LA PRATIQUE CLINIQUE

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1102.F.15

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2021-2022

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

Crédits ECTS : 8

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 ☐ Module sur 2 semestres ☒ Semestre d'automne ☐ Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement : ☒ Français ☐ Allemand ☐ Anglais

Temps de cours : 119

Temps de travail personnel encadré : 13

Temps de travail personnel individuel : 110

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 – 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.
- Bb4 : Expliciter et rendre l'activité professionnelle visible vis-à-vis des pairs et des autres professionnels et documenter les pratiques dans un souci d'évolution positive et de traçabilité.
- Cb2 : Apporter, lors de processus interdisciplinaires, l'expertise en nutrition dans l'intérêt de la santé des individus ou populations cibles dans le respect des compétences des professionnel-le-s impliqué-e-s et de leurs propres limites.
- 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 la pratique professionnelle et la développer sur la base des connaissances acquises.
- Gb3 : Pratiquer dans le respect de la déontologie professionnelle, selon les principes et valeurs liés à l'intégrité scientifique et en harmonie avec les ressources propres.

Objectifs généraux du module

- Développer les compétences cliniques d'évaluation nutritionnelle et du risque nutritionnel.
- Développer une méthodologie de prise en charge de patient et de raisonnement clinique.
- Explorer les mécanismes physiopathologiques et en particulier ceux qui conduisent à la dénutrition.
- Reconnaître, sélectionner, argumenter et documenter de manière adéquate et scientifique les actions nutritionnelles adaptées aux pathologies, aux caractéristiques du patient/client ainsi qu'à son environnement.
- Intégrer l'Evidence Based Practice dans l'acquisition de ses compétences et dans sa pratique.
- Reconnaître les modalités de transmissions professionnelles et interprofessionnelles (transmissions et rédaction scientifique).

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

Contenus

- **Organisation des soins** : modèles de processus de soins en nutrition (NCP) ; terminologies liées aux classifications internationales des pathologies et interventions (ICF, CIM10) ; terminologie internationale en nutrition et diététique (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** : compétences et référentiel de compétences ; Association Suisse des Diététicien-ne-s Diplômé-e-s (ASDD) ; pensée critique ; responsabilité professionnelle ; Evidence Based Practice (EBP) ; sources d'information scientifique ; rédaction scientifique ; plagiat.
- **Évaluation nutritionnelle** : dénutrition ; composition corporelle ; dépense et besoins énergétiques ; dépistage nutritionnel (NRS, MNA, MUST, SGA ...etc.) ; techniques d'exploration de l'état nutritionnel (plis cutanés, circonférence brachiale, BIA, DEXA, examen clinique, tests fonctionnels) ; anamnèse alimentaire ciblée ; paramètres sanguins nutritionnels ; techniques d'évaluation de la consommation alimentaire individuelle dans le contexte de la maladie aiguë et chronique (surveillance ou bilan alimentaire, estimation des portions, rappel de 24h, histoire alimentaire, carnet alimentaire) ; index multivariés (NRI, etc.).
- **Support nutritionnel** : définitions (SNO, NE, NP) ; adaptations alimentation per os (enrichissement) ; NE.
- **Dysphagie** : anatomie et physiologie de la déglutition ; troubles de la déglutition (définition, prévalence, population concernée, étiologies, dépistage, diagnostique, rééducation, stratégies d'adaptation) ; alimentation à texture modifiée ; conséquences nutritionnelles.
- **Oncologie** : pathologies oncologiques (définitions, étiologies, physiopathologie, épidémiologie générale, incidence, morbidité, mortalité) ; organisation des soins – interdisciplinarité ; dépistages et diagnostics médicaux ; conséquences nutritionnelles (générales et spécificités ORL) ; pharmacologie ; diététique thérapeutique (premiers conseils, prévention).

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours en présentiel et à distance.
- Séminaires et exercices supervisés (rédaction scientifique ; mesures de BIA ; évaluation de la consommation alimentaire).
- Ateliers d'habiletés cliniques (mesures anthropométriques ; adaptation de l'alimentation ; dégustation structurée de SNO).

Exigences de fréquentation : un taux de présence de 80% est exigé et la participation au stand des HUG pour les mesures de composition corporelle lors de la course de l'Escalade est obligatoire.

En cas de taux de fréquentation inférieur ou d'absence au stand des HUG, 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 :

- A. Un examen écrit, note locale calculée au 10^e.
- B. Un examen pratique individuel sous forme de situation d'évaluation nutritionnelle (2 postes type ECOS).
 1. La note de l'examen pratique est constituée par la moyenne calculée à partir des notes locales (au 10^e) obtenues à chaque poste.

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 exprimées au 10^e, obtenues aux points (A) et (B).

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

Date : 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 (soit entre 3.5 et 3.9) au module ☐ Pas de remédiation
- si l'examen écrit (A) est insuffisant (note locale comprise entre 3,5 et 3,9) : un nouvel examen sera fait
 - si l'examen pratique (B) est insuffisant (note locale comprise entre 3,5 et 3,9) : un nouvel examen sera fait
- Période : en principe 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

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 :

- Société francophone de nutrition entérale et parentérale. **Traité de nutrition clinique de l'adulte**. A tous les âges de la vie. Paris : SFNEP ; 2016.
- Sobotka L, editor. **Basis in clinical nutrition**. 5th ed. Prague : Galén ; 2019.
- Nelms M, Sucher K, Lacey K, Nelms RG, Hansen-Petrik M, et al. **Nutrition Therapy and Pathophysiology**. 3e. Boston : Cengage Learning; 2016.
- Gibson RS. **Principles of nutritional assessment**. 2e éd. New York : Oxford University Press ; 2005

Articles et Rapports :

- Lochs H, Allison SP, Meier R, Pirlich M, Kondrup J, Schneider St, et al. **Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology, Definitions and General Topics**. Clinical Nutrition. 2006; 25 : 180-6.
- Cederholm T, Barazzoni R, Austin P, Ballmer P, Biolo G, Bischoff SC, et al. **ESPEN guidelines on definitions and terminology of clinical nutrition**. Clinical Nutrition. 2017; 36 : 49-64
- World Cancer Research Fund & American Institute for Cancer Research. Food, Nutrition, **Physical Activity and the Prevention of Cancer: a global perspective**. 2nd ed. Washington D.C.: AICR ; 2007.

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Nadine Maisonneuve

Enseignants :

Nadine Maisonneuve ; Françoise Esteve-Piguet ; Olivier Ferlay ; Jérôme Hernot ; Frank Hof ; Laurie Karsegard ; Laurence Genton ; Thibaud Koessler ; Jean-David Sandoz ; Angeline Chatelan ; Camille Vaucher ; Laurence Vernay-Lehmann ; Jérémy Cela ; Alexandra Garnier ; Audrey Flornoy

Descriptif validé le 01.09.2021 par Pasqualina Riggillo, Responsable de la filière