

Diététique préventive et thérapies nutritionnelles 2 (DPTN2)

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.2001.F. 23	Degré d'études : <input checked="" type="checkbox"/> Bachelor <input type="checkbox"/> Master	
Année académique : 2023-2024	Année d'études : <input type="checkbox"/> 1 ^{ère} <input checked="" type="checkbox"/> 2 ^{ème} <input type="checkbox"/> 3 ^{ème}	Crédits ECTS : 9
Type :	<input checked="" type="checkbox"/> Module obligatoire <input type="checkbox"/> Module optionnel obligatoire <input type="checkbox"/> Module facultatif	
	<input checked="" type="checkbox"/> Module 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) à la HES-SO du 2 juin 2020	
Organisation temporelle :	<input checked="" type="checkbox"/> Module sur 1 semestre <input type="checkbox"/> Module sur 2 semestres	<input checked="" type="checkbox"/> Semestre d'automne <input type="checkbox"/> Semestre de printemps
Langue principale d'enseignement :	<input checked="" type="checkbox"/> Français <input type="checkbox"/> Allemand <input type="checkbox"/> Anglais	

2. Prérequis

Avoir validé le/les modules Avoir suivi le/les modules :DPTN1 Pas de prérequis Autres :

3. Compétences, rôles exercés et apprentissages visés

Références :

Conférence spécialisée Santé des Hautes écoles spécialisées suisses. (2021). *Compétences relatives aux professions de la santé*.

https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante_fr.pdf

Loi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1^{er} février 2020).

Ordonnance du Conseil fédéral du 13 décembre 2019 relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (= OCPSan ; RS 811.212 ; état le 1^{er} février 2020).

Rôles majeurs exercés

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Rôle d'expert-e | <input checked="" type="checkbox"/> Rôle de leader | <input checked="" type="checkbox"/> Rôle d'apprenant et de formateur-trice |
| <input checked="" type="checkbox"/> Rôle de communicateur-trice | <input checked="" type="checkbox"/> Rôle de promoteur-trice de la santé | <input checked="" type="checkbox"/> Rôle de professionnel-le |
| <input type="checkbox"/> Rôle de collaborateur-trice | | |

Compétences principales

- A1 Elles assument la responsabilité du conseil nutritionnel et du processus thérapeutique des patients/clients et collaborent avec leurs proches et coordonnent l'ensemble du processus
- A2 Elles conseillent les particuliers, certains groupes de population, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.
- A3 Elles établissent des diagnostics nutritionnels sur la base d'une anamnèse et d'un examen clinique.
- A4 Elles déterminent les interventions nécessaires, en tenant compte des facteurs physiologiques, physiopathologiques, psychologiques, sociaux et de l'influence de l'alimentation et des habitudes alimentaires sur la santé.
- A6 Elles contrôlent l'efficacité de leurs interventions au moyen de standards de qualité mesurables, spécifiques à la nutrition.
- D2 Elles mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité et de sécurité dans le domaine de la nutrition et de la diététique sur la base de concepts et de procédures existants et contribuent à leur perfectionnement.
- E1 Elles participent à la mise en œuvre de mesures ou de projets de promotion de la santé et de prévention dans le domaine de la nutrition et de la diététique pour des populations cibles et/ou dans des contextes spécifiques.
- Gb1 Elles assument, en tant que membres de la communauté des experts, leur responsabilité sociétale et d'éthique professionnelle dans la promotion de la santé, la prévention et le traitement des maladies.

Objectifs généraux d'apprentissage

- 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 et se familiariser avec les guidelines des sociétés savantes **en lien avec les pathologies traitées dans le module, s'initier à leur utilisation en pratique.**
- Entraîner la pratique fondée sur les évidences scientifiques (Evidence Based Practice) pour l'acquisition de ses compétences
- Reconnaître les modalités du travail en interprofessionnalité.
- S'initier à la démarche qualité dans le domaine de la santé.

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

Contenus

- 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
 - Réadaptation cardiaque
- Support nutritionnel : nutrition orale, entérale et parentérale.
- Pneumologie : pathologies et diététique thérapeutique.
- Obésité :
 - Physiopathologie du tissu adipeux, microbiote
 - Pharmacologie de l'obésité
 - Obésité de l'enfant et de l'adolescent
 - Chirurgie bariatrique
- TCA :
 - Dépistage et traitement des TCA en ambulatoire
 - Traitement des TCA en hospitalier
- Allergologie :
 - Physiopathologie et traitement
 - Allergie aux protéines de lait de vache

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours et activités en présentiel ou à distance
- 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.

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 suffisant (coefficient 2)
- B. Un examen pratique individuel sous forme de mise en situations de soins nutritionnels (2 vignettes type ECOS). (coefficient 1)
 - 1. Chaque poste est calculé au 10e.
 - 2. La note de l'examen pratique est constituée par la moyenne calculée à partir des notes locales (au 10e) obtenues à chaque poste.
- C. Un travail dirigé portant sur une étude de cas de patient (« acquis » / « non acquis »)
- D. Présence obligatoire au séminaire « vivre comme un diabétique » et réalisation d'un travail dirigé portant sur une répartition glucidique (« acquis » / « non acquis »)

Période : période de validation du semestre d'automne

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.

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 : semaines 26 ou 27.

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

Se référer au syllabus

8. Responsable de module

Responsable : Olivier Ferlay

Enseignants : Se référer au syllabus