

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

SANTÉ PUBLIQUE

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.2012.F23

Degré d'études :

☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2023-2024

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

Crédits ECTS : 9

Type : ☒ Module obligatoire☐ Module optionnel obligatoire☐ Module facultatif☒ 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 :

☒ Module sur 1 semestre
☐ Module sur 2 semestres☐ Semestre d'automne
☒ Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement :

☒ Français ☐ Allemand ☐ Anglais

2. Prérequis

☐ Avoir validé le/les modules ☐ Avoir suivi le/les modules ☒ 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.pdfLoi 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

☒ Rôle d'expert-e
☒ Rôle de communicateur-trice
☒ Rôle de collaborateur-trice☒ Rôle de leader
☒ Rôle de promoteur-trice de la santé☒ Rôle d'apprenant et de formateur-trice
☒ Rôle de professionnel-le

Compétences principales

- A2 - Elles conseillent les particuliers, certains groupes de populations, 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.
- 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.
- B1 - Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les personnes ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé.
- B2 - Elles établissent une relation centrée sur la personne avec les patients/clients dans des situations préventives, thérapeutiques, de réadaptation ou palliatives, conformément aux principes éthiques, de manière à soutenir efficacement le processus de conseils et de soins nutritionnels.
- C1 - Elles travaillent de manière respectueuse et orientée vers la recherche de solutions avec d'autres professionnels impliqués dans l'alimentation et les soins nutritionnels destinés à la population, tant à l'interne qu'à l'externe du système socio-sanitaire.
- C2 - Elles s'engagent, dans le cadre d'une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr, ainsi que la mise à disposition d'une offre alimentaire favorable à la santé.
- D1 - Elles assurent une coordination et un leadership professionnels dans le domaine de la nutrition et de la diététique.
- 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.
- E2 - Elles soutiennent les institutions dans la définition et la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles, de promotion de la santé et de prévention, par des mesures structurelles d'optimisation de l'offre alimentaire.
- F1 - Elles transmettent leurs connaissances spécifiques en nutrition à leurs pairs et à d'autres professionnels du domaine de la santé, les guident dans leur mise en œuvre et apportent la vision nutritionnelle dans les équipes interprofessionnelles.
- G1 - 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.
- G2 - Elles promeuvent une image professionnelle positive des diététiciens et s'engagent en faveur de la reconnaissance de la profession par la communauté des experts.

Objectifs généraux d'apprentissage

Acquérir une posture de professionnel-le de santé publique en étant capable de :

- Expliquer les concepts clés en santé publique et les différentes approches existantes
- Situer la place des diététicien-ne-s dans ce champ professionnel et au sein du système de santé
- Analyser et comparer des politiques de santé et nutritionnelles au niveau (inter-)national ainsi que des exemples de programmes
- Analyser les enjeux et problématiques nutritionnelles de groupes spécifiques en situation de vulnérabilité (ex. personnes migrantes, précaires, en situation de handicap, etc.)
- Conceptualiser, planifier, implémenter et évaluer un projet de promotion de la santé auprès d'un public spécifique et dans le respect des règles éthiques
- Relier la promotion d'une alimentation saine avec la promotion de l'activité physique et d'une bonne santé mentale
- Analyser des programmes de prévention de l'obésité et de la dénutrition au niveau populationnel
- Projet Cook'Eat : Imaginer, calculer, rédiger, réaliser, filmer et publier des recettes de cuisine selon un cahier des charges basé sur des critères nutritionnels, éthiques, durables, responsables et adaptés au public cible.

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

Contenus

- Concepts, approches, et éthique en santé publique
- Politiques de santé, système de santé et place des diététicien-ne-s
- Analyse de programmes de prévention et promotion de la santé existants dans le champ de l'alimentation et la nutrition
- Caractéristiques et besoins spécifiques de populations en situation de vulnérabilités
- Promotion de l'activité physique, de la santé mentale et d'une image corporelle positive
- « ECN Actions » : Réalisation d'un projet de promotion de la santé : application des contenus théoriques et confrontation à la pratique, argumentation, évaluation et contextualisation
- Projet Cook'Eat : Production de recettes de cuisine publiables sur internet et les réseaux sociaux selon les critères et standards de qualité en santé publique et en restauration hors domicile

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Enseignement et travaux à distance
- Cours magistraux
- Lectures personnelles
- Développement et réalisation d'un projet de promotion de la santé en groupe sur le terrain
- Exercices pratiques
- Séminaires de suivi de projets par groupe
- Recherche documentaire, rédaction de dossier
- Ateliers culinaires
- Activités multimédias : images, vidéos, tutos, réseaux sociaux

Exigences de fréquentation :

Un taux de présence de 80% est exigé aux cours et séminaires et la participation aux séances de travail en groupes fixées avec les tuteurs est obligatoire. En cas de taux de fréquentation inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter à l'examen écrit « Santé publique ».

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- A. Un examen écrit (individuel) de santé publique (coefficient 2)
- B. Rapport écrit de groupe sur le projet de promotion de la santé « ECN Actions » (coefficient 1)
- C. Réalisation pratique en groupe du projet de promotion de la santé « ECN Actions » (y.c. séminaires en classe) (coefficient 1)
- D. Reddition des documents et participation aux activités visant la publication des recettes « Cook'Eat » (travail de groupe, coefficient 1)

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, C et D en tenant compte des coefficients indiqués. 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 au module ☐ Pas de remédiation

- si l'examen écrit (A) est insuffisant, un nouvel examen écrit sera réalisé
- si le rapport écrit « ECN Actions » (B) est insuffisant, un complément portant sur les lacunes sera demandé
- si la réalisation du projet « ECN Actions » (C) est insuffisante, un complément portant sur les lacunes sera demandé
- si la note « Cook'Eat » (D) est insuffisante : un complément portant sur les lacunes sera demandé

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

Se référer au syllabus

8. Responsable de module

Responsable : Delphine Amstutz

Enseignant-e-s HES: Delphine Amstutz, Sophie Bucher Della Torre, Isabelle Carrard, Fiona Dudley-Martin, Sidonie Fabbi, Eliséo Montanini, Clémence Moullet, Margaux Favre, Jérôme Hernot, Ava Ewald, Cassandra Gagliani, Carolina Cerqueira Azevedo, Katarina Bojkovic, Lucie Haye, Céline Pabion.

Enseignants externes : Cf. syllabus

Descriptif validé le 30.01.2024

Pasqualina Riggillo
Responsable de la filière