



Hes·so

Plan d'études cadre 2022

**Bachelor of Science
HES-SO en Nutrition
et diététique**



Table des matières

Fonction et construction du Plan d'études cadre	4
Le positionnement institutionnel	5
1.1 Le paysage académique international et national	5
1.2 Le portefeuille HES-SO	5
1.3 Le domaine Santé	7
1.4 La gouvernance du domaine	8
1.5 Les hautes écoles	9
Diététicien, diététicienne, une profession de la santé	10
2.1 Les évolutions de la société et ses enjeux	10
2.2 La Nutrition et diététique et ses champs d'intervention	10
Le concept de formation partagé des filières du domaine Santé	12
3.1 Les modalités pédagogiques	12
3.2 L'alternance intégrative	12
3.3 Le dispositif de formation pratique	12
3.4 La méthodologie scientifique et l' <i>Evidence-Based Practice</i>	13
3.5 Le Travail de Bachelor (TB)	13
3.6 Le système de santé suisse	13
3.7 L'interprofessionnalité	13
3.8 La digitalisation	14
3.9 La durabilité	15
La formation en Nutrition et diététique	16
4.1 La vision de la formation	16
4.2 Les formes et les voies d'études	16
4.3 L'organisation des études	17
4.4 La planification des études	17
4.5 Le système de qualification	18
4.6 Les effets du titre Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique	18
Le référentiel de compétences pour la formation	19
5.1 Une approche par compétences	19
5.2 Les compétences générales (LPSAN, ART. 3)	19
5.3 Les compétences sociales et personnelles (LPSAN, ART. 4)	20
5.4 Les compétences professionnelles spécifiques (OCPSAN, ART. 4)	20
5.5 Les compétences par rôles	21
Les axes de formation	22
6.1 Alimentation humaine et physiologie de la nutrition	23
6.2 Aliments, productions, transformations et composition	23
6.3 Comportements alimentaires et consommations	24
6.4 Diététique et nutrition préventive et thérapeutique	24
6.5 Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques	25
6.6 Recherche et épidémiologie nutritionnelle	25
6.7 Intégration professionnelle	26

	La mobilité	27
7.1	La mobilité internationale	27
7.2	La mobilité nationale	27
	La qualité	27
8.1	La veille métier	27
8.2	La veille scientifique	28
8.3	La veille programme	28
	Références	29
	Annexe 1: Pôles professionnels	30
	Relation entre les pôles et les axes	30
	Description des pôles	30

Fonction et construction du Plan d'études cadre

Chaque filière du domaine Santé de la HES-SO dispose d'un plan d'études cadre (PEC). Le présent document régit la formation de la filière Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique, dispensée dans la :

- Haute école de santé de Genève (HEdS - Genève)

Ce document précise un ensemble de fondements normatifs généraux auxquels tous les programmes des filières du domaine Santé de la HES-SO doivent satisfaire. Il énonce également les normes spécifiques à chaque filière auxquelles les programmes des différentes hautes écoles doivent répondre pour chacune de leurs filières locales. Il offre une vision générale de la formation et de son organisation permettant d'assurer que les étudiant·es qui s'engagent dans un cursus d'études atteignent les compétences professionnelles correspondant au titre visé.

Selon leur contexte régional et leurs spécificités, les hautes écoles déclinent et implémentent ce PEC dans leur programme de formation.

Ce PEC satisfait aux exigences fixées par :

- la loi fédérale sur les professions de la santé (LPSan) du 30 septembre 2016 ;
- le cadre national de qualification pour le domaine des hautes écoles suisses (nqf.ch-HS) ;
- le guide d'utilisation des ECTS 2015 de la Commission européenne ;
- les règlements de la HES-SO ;
- les standards académiques de l'*European Federation of the Association of Dietitians* (EFAD, SEPTEMBER 2018) ;
- les standards internationaux pour la profession de diététiciens (INTERNATIONAL CONFEDERATION OF DIETETIC ASSOCIATIONS, 2017).

Par-delà les spécificités des prestations de santé délivrées par chaque profession, et en conséquence de la formation à celles-ci, les professionnel·les de la santé partagent des savoirs, exercent dans des environnements proches et collaborent fréquemment. Sur le plan pédagogique, les formations en santé sont caractérisées par des périodes en immersion dans des milieux de travail. Enfin, dans le contexte du domaine Santé de la HES-SO, les coordinatrices et coordinateurs romand·es des filières peuvent harmoniser des contenus et des modalités pédagogiques relatives à certains objets partagés créant de cette manière un socle minimum commun aux PEC : les modalités pédagogiques, l'alternance intégrative, la méthodologie scientifique, le Travail de Bachelor, le système suisse de la santé, l'interprofessionnalité, la digitalisation et la durabilité.

Ce PEC appréhende le lien entre la formation Bachelor et la formation Master en permettant aux étudiant·es de développer les compétences requises pour l'accès à une formation de deuxième cycle.

L'élaboration de chaque PEC s'inscrit dans une logique de co-construction basée sur la consultation de parties prenantes disposant d'une expertise métier, d'une expertise interprofessionnelle sur des objets transversaux aux filières du domaine Santé, ainsi que d'une expertise de gestion de différents types d'institutions socio-sanitaires.

Le positionnement institutionnel

1.1 Le paysage académique international et national

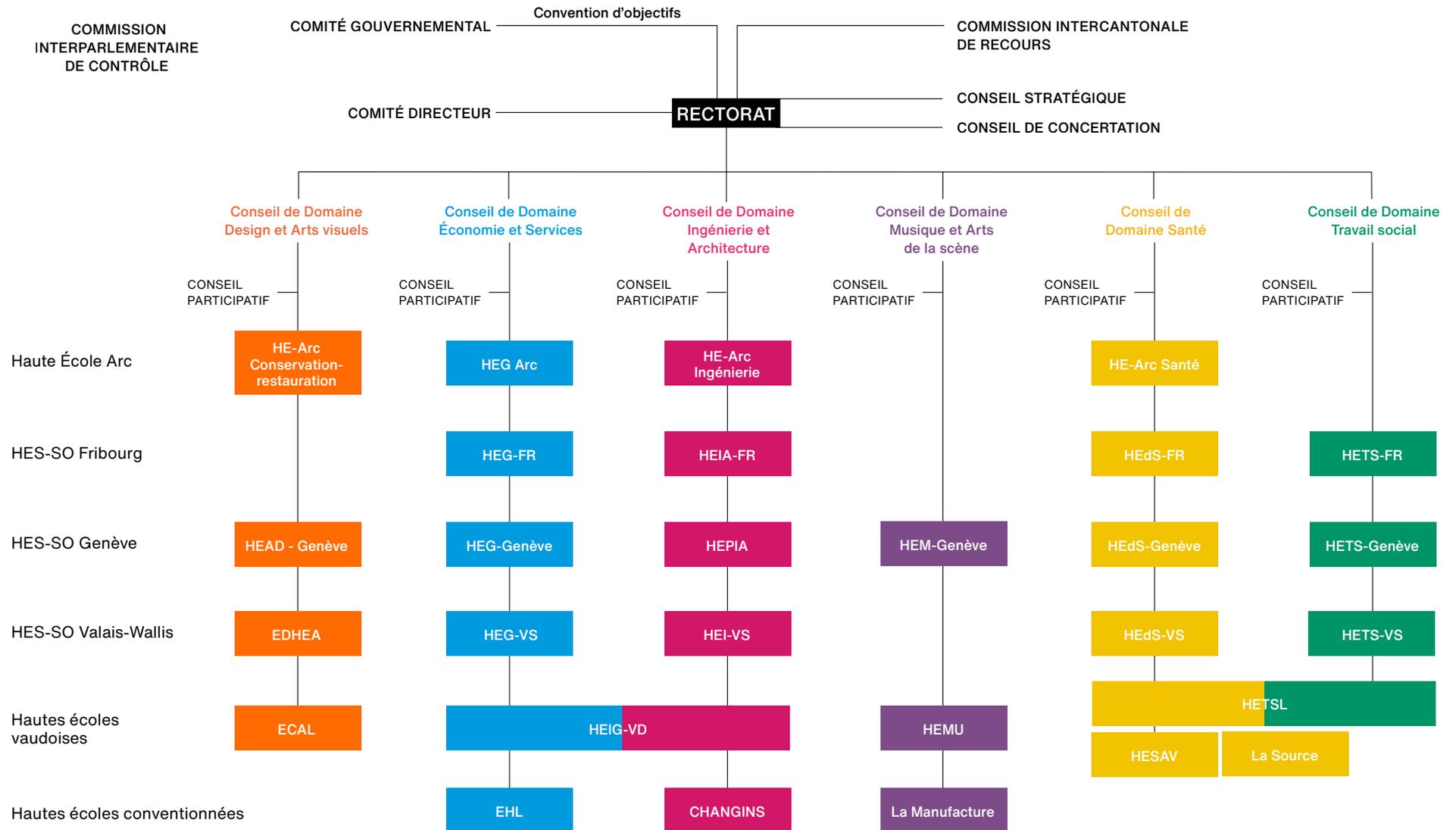
Au niveau international la formation à la profession de diététicien·ne est positionnée au niveau Bachelor dans la majorité des pays d'Europe. Les formations peuvent être généralistes ou proposer des orientations dans les trois grands domaines d'exercice de la profession reconnus par l'EFAD (2016) : services alimentaires, clinique/thérapeutique, santé publique/promotion de la santé.

En Suisse, le Bachelor of Science en Nutrition et diététique est offert par trois hautes écoles : la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO), la *Berner Fachhochschule* (BFH) et la *Fernfachhochschule Schweiz* (FFHS).

Les hautes écoles spécialisées qui dispensent des formations dans le domaine de la santé sont regroupées nationalement dans une association : la Conférence Spécialisée Santé (FKG-CSS) qui défend politiquement leurs intérêts, promeut leur visibilité, assure un dialogue avec les associations professionnelles et les employeurs.

1.2 Le portefeuille HES-SO

La HES-SO est une haute école spécialisée au sens de la Loi fédérale du 30 septembre 2011 sur l'encouragement des hautes écoles et la coordination dans le domaine des hautes écoles (LEHE). Elle développe et coordonne les activités de formation et de recherche des hautes écoles de sept cantons qui lui sont rattachées conventionnellement (CONVENTION INTERCANTONALE SUR LA HAUTE ECOLE SPÉCIALISÉE DE SUISSE OCCIDENTALE [HES-SO]). L'organigramme de la HES-SO montre comment les organes centraux et les six domaines de la HES-SO sont organisés avec les écoles cantonales qui hébergent les filières.



1.3 Le domaine Santé

Quantitativement à la rentrée 2020-2021, 18% des étudiant·es de la HES-SO, soit près de 4000 personnes¹, sont inscrit·es dans une filière du domaine Santé.

Au niveau Bachelor, le domaine Santé est composé de sept filières d'études :

- BSc en Ergothérapie
- BSc en Nutrition et diététique
- BSc en Ostéopathie
- BSc en Physiothérapie
- BSc de Sage-femme
- BSc en Soins infirmiers
- BSc en Technique en radiologie médicale

Au niveau Master, le domaine comprend le Master en Ostéopathie. Il offre aussi, conjointement avec l'Université de Lausanne (UNIL), le Master en Sciences de la santé à orientations et le Master en sciences infirmières.

L'offre en formation du domaine Santé de la HES-SO est dispensée dans les hautes écoles des sept cantons de Suisse occidentale.

Tableau 1 - Hautes écoles et filières du domaine Santé

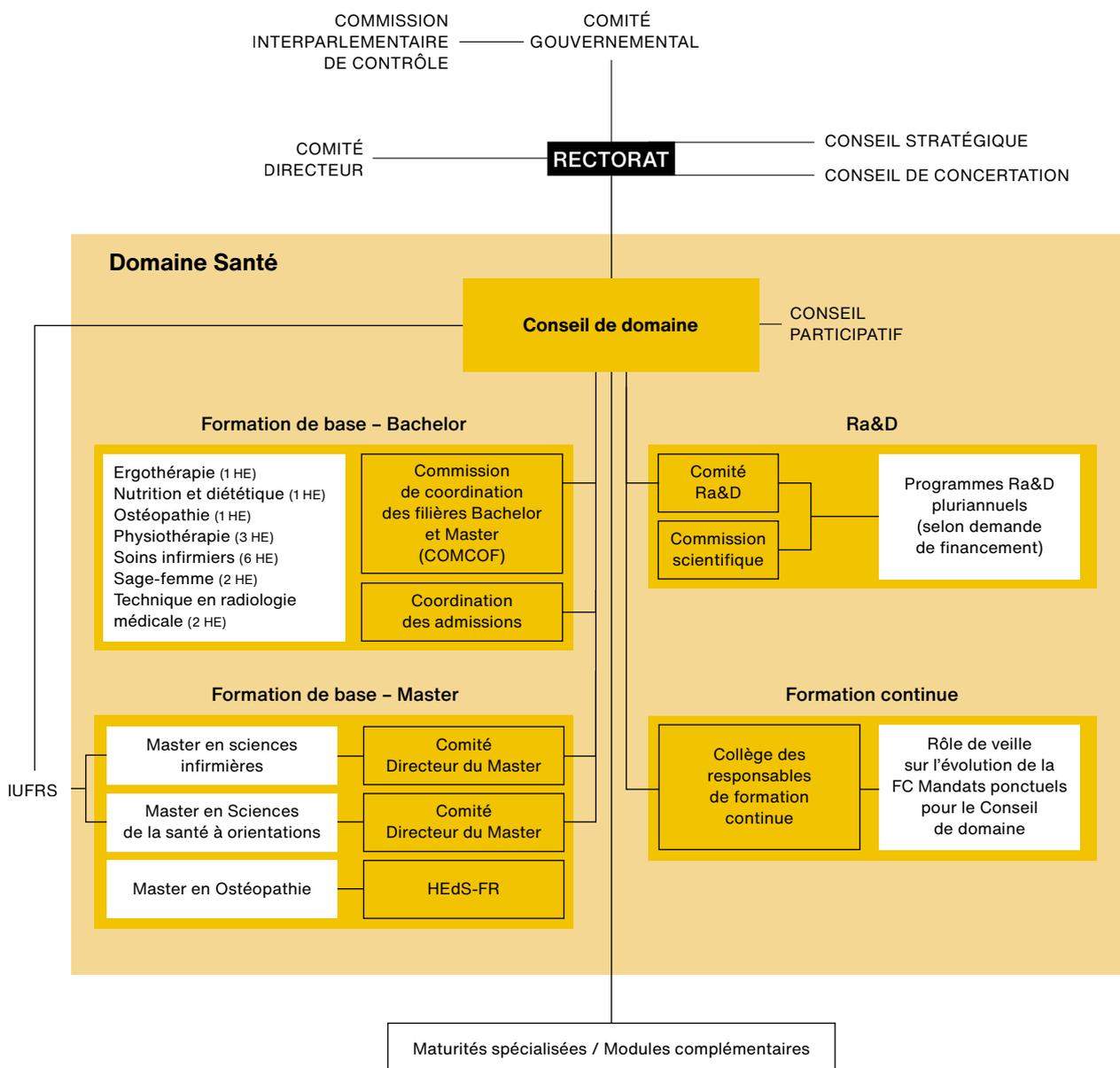
Lieux de formations	Filières d'études
HE-Arc Santé	BSc en Soins infirmiers
Haute école de santé Fribourg - Hochschule für Gesundheit Freiburg - HEdS-FR	BSc et MSc en Ostéopathie BSc en Soins infirmiers
Haute école de santé de Genève (HEdS - Genève)	BSc en Nutrition et diététique BSc en Physiothérapie BSc de Sage-femme BSc en Soins infirmiers BSc en Technique en radiologie médicale
HES-SO Valais-Wallis - Haute Ecole de Santé - HEdS	BSc en Physiothérapie BSc en Soins infirmiers
Haute école de travail social et de la santé Lausanne - HETSL	BSc en Ergothérapie
Haute Ecole de Santé Vaud (HESAV)	BSc en Physiothérapie BSc de Sage-femme BSc en Soins infirmiers BSc en Technique en radiologie médicale
Institut et Haute Ecole de la Santé La Source	BSc en Soins infirmiers
HES-SO Master	MSc en Sciences de la santé (conjoint avec l'UNIL) à orientations : Ergothérapie, Nutrition et diététique, Physiothérapie, Sage-femme, Technique en radiologie médicale MSc en sciences infirmières (conjoint avec l'UNIL)

¹ www.hes-so.ch/la-hes-so/a-propos/la-hes-so-en-chiffres

1.4 La gouvernance du domaine

Les organes du domaine Santé sont le Conseil de domaine et le Conseil participatif. Le domaine se compose aussi d'instances permanentes qui sont la Commission de coordination des filières Bachelor et Master du domaine (COMCOF), le Comité de Recherche appliquée et Développement du domaine Santé (Comité Ra&D) et la Commission scientifique du domaine Santé (RÈGLEMENT D'ORGANISATION DU DOMAINE SANTÉ DE LA HES-SO DU 1ER AVRIL 2015, NON PUBLIÉ).

Figure 1 - Organigramme du domaine Santé



Le Conseil de domaine est l'organe de direction du domaine. Il est composé :

- de la·du responsable de domaine qui le préside ;
- des directions des hautes écoles du domaine Santé ;
- de la·du président·e du Comité Ra&D ;
- de la·du président·e de la COMCOF.

Les membres de la COMCOF participent aux séances du Conseil de domaine au moins deux fois par an (Conseil de domaine élargi) en qualité de personnes invitées.

Le Conseil de domaine promeut les intérêts du domaine et des hautes écoles qui le composent, la conduite stratégique du domaine dans les activités académiques, ainsi que la coordination des missions d'enseignement, de formation continue, de Ra&D assurées par les hautes écoles. Il valide les règlements de filière et les PEC, statue sur les admissions, émet des directives et dispositions d'application des décisions du Rectorat, nomme les membres de la COMCOF, du Comité Ra&D et la Commission scientifique. Il consulte le Conseil participatif en particulier sur la stratégie académique du domaine.

Dans une vision de dialogue et de concertation, le Conseil participatif contribue au développement académique et stratégique du domaine. Il permet de créer un lien entre les directions, le personnel et les étudiant·es.

La COMCOF est une instance de coordination du domaine. Ses membres sont les coordinatrices et coordinateurs romand·es des filières Bachelor du domaine Santé ainsi que les responsables du Master en Ostéopathie, du Master en Sciences de la santé à orientations et la ou le référent·e du Master en sciences infirmières. Elle permet aux filières de se concerter et de s'accorder sur certains éléments des PEC ainsi que sur l'application des règlements et des décisions des instances de la HES-SO. Elle institue la communication entre les filières à propos des programmes et des contenus de formation.

Le Comité Ra&D assure le pilotage, la coordination et la promotion de la Ra&D du domaine. Ses membres sont les responsables de la mission Ra&D des écoles. De son côté, la Commission scientifique est un organe d'expertise Ra&D composé de professeur·es des diverses écoles du domaine. Elle assure la mise en œuvre des instruments de soutien à la recherche prévus pour le domaine.

1.5 Les hautes écoles

Les hautes écoles qui font partie de la HES-SO sont indépendantes les unes des autres. Cependant, le Conseil de domaine sert de plateforme de coordination pour les dossiers transversaux au domaine Santé concernant les missions Enseignement, Ra&D et Politiques institutionnelles. Les décisions du Conseil de domaine sont le produit de leur coopération ; elles sont opérationnalisées par les hautes écoles.

Diététicien, diététicienne, une profession de la santé

2.1 Les évolutions de la société et ses enjeux

Les professions de la santé doivent répondre aux besoins de santé de la population résidant en Suisse et s'insérer dans le système suisse de santé de manière à fournir des prestations efficaces, de qualité, adéquates et économiques. L'évolution démographique et sociale accroît et complexifie la demande en soins aigus, de longue durée, de réadaptation et palliatifs autant en santé physique que psychique ou mentale. Elle exige des professionnel·les la capacité à exercer en milieu hospitalier, d'hébergement et dans la communauté ainsi qu'à développer des interventions de traitement de la maladie autant que de prévention, de maintien et de promotion de la santé. Elle leur demande de répondre à des personnes, des familles, des groupes sociaux différents requérant une compréhension de l'altérité et de coordonner leurs interventions respectives et avec les professionnel·les du travail social ou de l'éducation.

Du point de vue scientifique et technologique, le domaine de la santé est en forte évolution continue. Les professionnel·les du tertiaire A doivent maîtriser les outils numériques présents dans le système de santé et la recherche pour, notamment, transférer des preuves scientifiques dans leur exercice. Elles et ils doivent en conséquence avoir la capacité à se former tout au long de leur vie professionnelle afin d'être en phase avec l'évolution de leur domaine.

2.2 La Nutrition et diététique et ses champs d'intervention

La Suisse constate depuis de nombreuses années le développement des maladies non transmissibles et chroniques (MNT) particulièrement coûteuses pour la communauté (OFSP 2014). Les traitements médicamenteux au long cours des MNT et l'émergence de leurs effets secondaires, influence d'autant plus les coûts. Ces derniers pourraient être contenu par une alimentation adéquate et une activité physique régulière dont les effets sont bien connus pour corriger les désordres métaboliques.

Or, la population résidant en Suisse est confrontée à une offre alimentaire souvent

inappropriée. Dans ce contexte la Confédération, dans ses stratégies de santé 2020-2030 (OFSP 2019) et de développement durable (CONSEIL FÉDÉRAL, 23 JUIN, 2021), a émis des objectifs, parmi lesquels figurent le besoin de renforcer les compétences de la population en matière de santé et d'alimentation. Il s'agit de promouvoir des modes d'alimentation sains, équilibrés et durables, reconnu pour favoriser le vieillissement en bonne santé.

Les diététicien·nes sont les professionnel·les de la santé dédiés aux domaines de la nutrition et de la diététique. Elles et ils interviennent dans la promotion de la santé, la prévention et le traitement des maladies. En promouvant une alimentation adéquate, elles et ils agissent sur l'un des principaux déterminants sociaux de la santé dans un monde qui évolue très rapidement et soulève de nombreux défis. Les connaissances sur les productions agricole et industrielle, sur leurs transformations pour la restauration collective ou l'agroalimentaire, ainsi que sur les innovations technologiques en matière d'alimentation et leurs conséquences sur la santé, constitue un des socles permettant de lier l'environnement alimentaire et l'émergence de certaines pathologies afin de rechercher des solutions durables.

L'intervention des diététicien·nes, au travers de la consultation diététique personnalisée, s'appuie sur des connaissances biomédicales et pédagogiques dont des concepts et outils de l'éducation à la santé, l'éducation thérapeutique et l'accompagnement au changement nécessaires à la recherche de solutions adaptées aux personnes et à leur entourage dans tous les environnements et contextes de vie.

L'intervention des diététicien·nes dans les actions de promotion de la santé et de prévention s'appuie, entre autres, sur l'économie comportementale, discipline récente, qui combine des connaissances sur le comportement humain issues des sciences sociales (psychologie, sociologie, économie). Cette nouvelle approche permet de gagner en efficacité et de mieux répondre aux besoins des groupes cibles.

L'alimentation étant un besoin partagé par l'ensemble de l'humanité, chacun·e d'entre nous a une culture alimentaire propre et des connaissances profanes. Dans ce contexte chacun·e s'autorise à communiquer, diffuser ses croyances. Les diététicien·nes, spécialistes des sciences de la nutrition, sont habilité·es à diffuser des connaissances basées sur les évidences scientifiques et l'expérience clinique, au travers des canaux de communication à disposition, qui vont des médias traditionnels aux des réseaux sociaux en passant par des conférences, en utilisant toutes les innovations numériques à disposition.

En qualité de spécialistes du transfert de compétences, les diététicien·nes ont une fonction de passeuse et passeur en transposant les résultats de la recherche en conseils concrets et pratiques pour l'alimentation au quotidien. Ceci auprès de tout type de public (enfants, femmes enceintes, personnes malades ou en santé de tous les âges ou personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers comme les sportives et sportifs) elles et ils contribuent au maintien ou à la réhabilitation de l'état de santé, de la qualité de vie et du bien-être ainsi qu'à un approvisionnement alimentaire de qualité.

Les sciences de la nutrition et de la diététique constituent le socle de la profession de diététicien·ne qui est définie en Europe par l'*European Federation of Associations of Dietitians* (EFAD, 2016) et par l'*European Skills, Competences, Qualifications and Occupations* (ESCO, 2020).

Les rôles sociétaux des diététicien·nes comprennent l'optimisation de la santé par l'alimentation, l'autonomisation des publics pour faire des choix plus sains, la supervision des services alimentaires, le développement des régimes alimentaires modifiés, la participation à la recherche, la formation dans les écoles, l'éducation à la santé des individus et les groupes sur les habitudes alimentaires appropriées et durables tout au long de la vie, l'action sur les politiques de santé et d'alimentation, et la collaboration inter-professionnelle pour un plus grand impact.

En Europe et en Suisse, les diététicien·nes exercent leurs rôles dans trois domaines principaux définis par l'EFAD (2016) :

- les services alimentaires ;
- le domaine clinique et thérapeutique ;
- la santé publique et la promotion de la santé.

Ce qui permet aux diététicien·nes d'exercer à la fois dans le domaine de la santé et dans des domaines connexes à l'alimentation. Elles et ils travaillent dans les soins de santé, la pratique privée et indépendante, l'éducation, la santé au travail, la recherche, la restauration, l'industrie, le multimédia et les instances locales et nationales.

Le concept de formation partagé des filières du domaine Santé

Les formations dispensées dans les filières du domaine Santé de la HES-SO s'appuient sur un concept de formation partiellement commun qui permet une mutualisation de contenus et modalités pédagogiques tout en étant spécifié au sein de chaque filière. Une grande importance est accordée au développement de compétences transversales aux professions de la santé et à l'interprofessionnalité. Ce partage assure que les formations répondent aux besoins de santé présents et futurs de la population et soient ajustées au système sanitaire suisse.

3.1 Les modalités pédagogiques

Les modalités d'enseignement des filières du domaine Santé sont variées, ajustées aux types de compétences à développer, aux profils variés des apprenant·es, ainsi qu'aux équipements et au personnel dont les écoles disposent avec pour objectif le développement des compétences et de l'autonomie des étudiant·es. De la diversité des modalités d'enseignement découle celle des modalités d'évaluation.

L'ensemble de ces modalités répondent à quelques principes :

- Une pédagogie de l'alternance et un enseignement fondé sur des situations professionnelles emblématiques ;
- La valorisation de la recherche dans l'enseignement ;
- L'alternance de travaux individuels qui exigent et augmentent des savoirs personnels et de travaux en groupes qui s'appuient sur l'intelligence collective et la développent ;
- La possibilité de se déployer dans un mode d'enseignement présentiel, co-modal, à distance synchrone ou à distance asynchrone ;
- Le recours à des méthodes pédagogiques diversifiées, innovantes et actualisées.

Par ailleurs, la formation s'inscrit résolument dans une approche de l'apprentissage tout au long de la vie (*Lifelong Learning*) (EUROPEAN COMMISSION, 2019), ce qui implique de former les étudiant·es au caractère éphémère des connaissances acquises, de leur faire prendre conscience de leur responsabilité dans l'actualisation de leurs connaissances et de les outiller pour continuer à apprendre, notamment apprendre où et comment chercher les savoirs nouveaux, évaluer la validité des savoirs à disposition, transférer des savoirs dans l'exercice professionnel, construire de nouvelles connaissances.

3.2 L'alternance intégrative

Les formations Bachelor du domaine Santé, à l'exception de celui en Ostéopathie, alternent des périodes de formation à l'école avec d'autres en milieu d'exercice professionnel. La formation théorique, méthodologique ou pratique et technique en école prépare les étudiant·es à exercer leurs raisonnements cliniques ainsi que des actions professionnelles dans des milieux de travail et auprès de personnes recevant les services de cette profession.

Cette alternance favorise l'appropriation et l'intégration des savoirs acquis en cours et permet de les questionner, d'en augmenter le sens et de les enrichir dans une pratique réflexive. Après une période de formation pratique, les cours peuvent s'appuyer sur les compétences et les représentations professionnelles acquises et les renforcer, les affiner par de nouveaux contenus de cours qui s'y intègrent. L'intégration est facilitée par le soutien à la pratique réflexive offerte par les équipes pédagogiques des filières ainsi que par l'encadrement pédagogique assuré par les professionnel·les engagé·es dans le dispositif de formation pratique de la HES-SO.

3.3 Le dispositif de formation pratique

Les filières des domaines Santé et Travail social de la HES-SO sont depuis 2002 au bénéfice d'un dispositif de formation pratique qui, sur une base conventionnelle, associe les

institutions qui accueillent des étudiant·es en formation pratique et la HES-SO. Ce dispositif est à la fois pédagogique, organisationnel et financier. Il permet d'assurer à chaque étudiant·e un suivi individuel de qualité par une personne de la profession et titulaire d'un CAS de praticien·ne formateur·trice. Le dispositif est en cours d'analyse et susceptible d'être modifié.

3.4 **La méthodologie scientifique et l'*Evidence-Based Practice***

Le domaine de la santé est en forte évolution scientifique, laquelle se caractérise par un élargissement des connaissances scientifiques et une évolution des pratiques professionnelles. L'autonomie des étudiant·es dans la conduite de leurs interventions et la responsabilité qui en découle implique la maîtrise de démarches scientifiques d'une part pour participer à la production de connaissances dans leurs domaines respectifs et d'autre part pour fournir des prestations fondées sur des savoirs scientifiquement établis et actualisés. Les filières préparent leurs étudiant·es à :

- Questionner les fondements scientifiques des pratiques professionnelles ;
- Chercher dans la production scientifique des données probantes et les analyser ;
- Contribuer au transfert des données probantes dans les pratiques professionnelles ;
- Être familiarisé·es avec les principales méthodes de collecte, de production, d'analyse et d'interprétation des données utilisées dans leur champ professionnel et en connaître les principales forces et faiblesses méthodologiques.

3.5 **Le Travail de Bachelor (TB)**

Dans les filières du domaine Santé, le TB est un travail encadré à caractère scientifique réalisé individuellement ou en groupe. Il peut être une démarche empirique, une revue de la littérature scientifique, la participation aux activités d'une équipe de recherche qui permette d'expérimenter une méthode de collecte, de production, d'analyse et d'interprétation de données scientifiques. Le TB peut aussi être le développement

d'un projet circonscrit ou la participation à certaines étapes de l'implémentation d'un projet dans des pratiques. Les filières soutiennent, dans la mesure du possible, la réalisation interprofessionnelle de TB. Il a valeur d'initiation à la recherche et prépare les étudiant·es à :

- Elaborer un questionnement professionnel pertinent ;
- Saisir et exploiter les résultats de la recherche publiés ;
- Collecter et analyser des informations ;
- Communiquer à propos de la démarche menée et de ses résultats ;
- Participer après l'obtention du Bachelor à la collecte et à l'analyse de données dans des activités de recherche conduites par des chercheuses et chercheurs qualifié·es ;
- Entreprendre des études de niveau Master.

Dans le programme Bachelor en Nutrition et diététique, le TB débouche sur l'obtention de 15 ECTS. Le TB poursuit une finalité professionnalisante au travers de la conduite autonome d'un projet.

3.6 **Le système de santé suisse**

Les professionnel·les de la santé sont inséré·es dans le système de santé suisse qui conditionne l'exercice professionnel comme l'accès aux prestations. Durant leur formation les étudiant·es acquièrent des connaissances sur l'organisation de ce système, en particulier le rôle de la Confédération et des cantons, ainsi que sur ses aspects économiques et son financement. Elles et ils apprennent à connaître les bases légales et les assurances sociales ou privées qui assurent le financement des prestations fournies par les professionnel·les de la santé selon leurs secteurs de travail.

3.7 **L'interprofessionnalité**

Dans le domaine de la santé, la collaboration entre les professions est la règle. Elle se produit lorsque plusieurs professionnel·les fournissent des services en travaillant avec les patient·es, leurs proches et la collectivité afin de prodiguer des soins de la plus haute qualité quel que soit le contexte (WHO, 2010). Cette formation

parcourt des thématiques communes aux filières du domaine Santé :

- la communication interprofessionnelle ;
- les soins en partenariat avec les patient·es, proches, professionnel·les et publics ;
- la clarification des rôles et responsabilités des différents professionnel·les ;
- le travail d'équipe ;
- des notions de leadership collaboratif, qui seront l'objet d'un solide approfondissement au niveau Master ;
- une introduction à la résolution de conflits interprofessionnels.

Les filières proposent de plus une éducation interprofessionnelle, en dehors des périodes de formation pratique, permettant d'expérimenter la collaboration interprofessionnelle en mettant en activité des étudiant·es d'au moins deux professions afin qu'elles et ils travaillent conjointement et apprennent les un·es des autres comment optimiser les compétences, partager la gestion d'un cas et fournir de meilleurs services de santé aux patient·es et à la communauté (WHO, 2010).

En outre, cette formation à l'interprofessionnalité prépare à son élargissement dans le Master of Science conjoint HES-SO - UNIL en Sciences de la santé à orientations et le Master ès Sciences conjoint UNIL - HES-SO en sciences infirmières.

Le Bachelor en Nutrition et diététique développe la formation à l'interprofessionnalité au travers d'un programme axé sur les soins et partagés avec les autres filières de la Santé de la Haute école de santé - Genève (HEdS) et avec les médecins et les pharmaciens. Il promeut également la coopération interprofessionnelle dans des secteurs d'activités hors du domaine de la santé comme les administrations cantonales et fédérales, les services de santé au travail, les entreprises de restauration hors domicile, les associations impliquées dans la gestion de l'insécurité alimentaire.

3.8 La digitalisation

La digitalisation, dans le domaine de la santé, est un instrument majeur pour atteindre des objectifs de politique de santé tels que la qualité des données et des soins, la sécurité des patient·es, l'efficacité dans la coordination des soins et l'interprofessionnalité. La santé digitale, ou cybersanté, s'entend comme l'ensemble des prestations sanitaires utilisant des technologies de l'information et de la télécommunication, optimisant ainsi la mise en réseau des acteurs de la santé. Elle englobe également la transmission de données médicales et la sauvegarde de ces dernières dans le dossier électronique du patient (DEP) (LOI FÉDÉRALE SUR LE DOSSIER ÉLECTRONIQUE DU PATIENT DU 19 JUIN 2015 [LDEP] ; ORDONNANCE SUR LE DOSSIER ÉLECTRONIQUE DU PATIENT DU 22 MARS 2017 [ODEP]). Parallèlement, l'utilisation d'outils et d'applications numériques permet de renforcer les compétences en santé de la population (OFFICE FÉDÉRAL DE LA SANTÉ PUBLIQUE [OFSP], 2019).

Afin de répondre aux enjeux sociétaux actuels et futurs liés à la digitalisation, les filières du domaine Santé s'engagent à permettre aux étudiant·es de :

- Développer les compétences numériques appliquées au domaine de la santé, notamment à travers l'acquisition d'une culture numérique et la connaissance des principes fondamentaux des technologies émergentes ;
- Acquérir des connaissances légales, éthiques et psycho-sociales en relation à la santé digitale ;
- Suivre le développement des technologies de l'information et leur impact sur le système de santé ;
- Développer une approche critique des outils numériques existants et de leur utilité pour les client·es et les patient·es comme pour les professionnel·les ;
- S'initier à la littératie numérique en santé.

Dans le Bachelor en Nutrition et diététique, les étudiant·es sont amené·es à créer des contenus numériques ainsi qu'à utiliser des outils spécifiques tels que, les outils connectés, les applications de santé spécifiques à l'alimentation, l'aide au diagnostic qui sont

en constante évolution grâce à l'intelligence artificielle. Ces outils sont essentiels dans les activités cliniques et de surveillance en temps réel de l'évolution des patient·es pour réguler les indicateurs en lien avec leur consommation alimentaire. Ainsi que dans les activités de conseil pour diffuser des messages personnalisés (aux individus ou groupes) que ce soit dans la prévention primaire, secondaire ou tertiaire.

3.9 La durabilité

La durabilité est décrite comme « un mode de développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. » (BRUNDTLAND, 1987). Elle implique également l'engagement vers un avenir mondialement plus équitable quant à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice selon les 17 objectifs du développement durable de l'agenda 2030 des Nations-Unies² et la stratégie du développement durable 2030 du Conseil fédéral qui en découle (CONSEIL FÉDÉRAL (23 JUIN, 2021).

Dans le domaine de la santé, la durabilité adopte plusieurs perspectives : durabilité de l'environnement à travers une utilisation plus respectueuse des ressources et du matériel dans les activités professionnelles, durabilité du système de santé en assurant la relève et durabilité de l'organisation du lieu d'exercice en renforçant des activités de prévention et de promotion de la santé du personnel et des patient·es.

Les filières du domaine Santé soutiennent dans leurs enseignements une transition vers une société durable en tenant compte des trois dimensions de la durabilité que sont l'économie, la société et l'environnement. Elles s'engagent à :

- Former des professionnel·les en intégrant les aspects pertinents de la durabilité dans la formation ;
- Soutenir la formation et l'apprentissage tout au long de la vie ;

- Développer des pratiques qui contribuent à réduire l'empreinte écologique de la HES-SO (STRATÉGIE DE DURABILITÉ DE LA HES-SO 2021 – 2024, NON PUBLIÉ) ;
- Favoriser l'égalité des chances et l'équité.

Le programme Bachelor en Nutrition et diététique intègre dans ses enseignements, la définition de l'alimentation durable proposée par la FAO (2010) ainsi que la perspective de durabilité proposée par la commission *Eat-Lancet* (2019) et la stratégie pour le développement durable 2030 de la Confédération (2021).

Le programme considère également la perspective économique (FREIJER, 2018 ; LAMMERS & KOK, 2012), qui démontre le rapport coût-bénéfice favorable de l'intervention en Nutrition et diététique. Au travers de leur expertise en science alimentaire, besoins communautaires, changement de comportement et promotion de la santé humaine, les diététicien·nes sont particulièrement bien placées pour conduire la population vers un mode d'alimentation plus durable et pour réduire les conséquences sociétales et économiques des maladies non transmissibles (MNT).

² www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/

La formation en Nutrition et diététique

4.1. La vision de la formation

Le Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique offre une formation généraliste de 3 ans comportant 180 ECTS. Il donne accès en tant que débutant·e à tous les secteurs de la profession. Il prépare les diplômé·es à développer leurs savoirs au fil de leur carrière et à les transférer d'un secteur à l'autre pour augmenter quantitativement et qualitativement leurs compétences professionnelles et interprofessionnelles, ainsi qu'à contribuer au développement de leur discipline et des connaissances dans le domaine de la santé.

La filière Nutrition et diététique construit son programme sur la définition de la profession élaborée en 2016 par l'EFAD et reprise dans le rapport *Sustainable Health Through the Life Span: Nutrition as a Smart Investment for Europe* (2019): « Les diététicien·nes sont des professionnel·les de la santé titulaires d'un diplôme et d'une formation spécialisée en nutrition et diététique reconnus par une autorité nationale. Elles et ils sont formé·es aux sciences de la nutrition, à la santé, au conseil et aux stratégies de changement de comportement. Elles et ils donnent des conseils fondés sur des données probantes, dans les domaines de l'alimentation et la nutrition pour la promotion de la santé, la prévention des maladies et pour le diagnostic, le traitement et la gestion des troubles liés à la nutrition. »

Le programme de formation répond aux recommandations Européennes (EFAD, 2005) en termes de durée de formation pratique permettant d'exercer les compétences professionnelles dans les diverses applications de la profession.

La filière s'inscrit dans la politique de santé de la Confédération (OFSP, 2019), dans la stratégie pour le développement durable (CONSEIL FÉDÉRAL, 23 JUIN 2021) et dans leurs déclinaisons locales. Elle forme des diététicien·nes généralistes capables de répondre aux besoins du système de santé, des employeurs ainsi qu'à ceux de l'ensemble de la population en santé ou malade, sans compter les défis à venir.

Le Bachelor en Nutrition et diététique est construit sur le modèle biopsychosocial et sur l'un des principaux déterminant social de la santé qu'est l'alimentation. Celle-ci contribue à la prévention des maladies non transmissibles (MNT) (OFSP, 2016), au vieillissement en bonne santé (OFSP, 2019) et au maintien ou à la réhabilitation de la santé. Le programme d'enseignement intègre les normes de bonnes pratiques publiées par les sociétés savantes pour les interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques. Il est ancré dans la réalité des objectifs de durabilité des Nations-Unies et leurs déclinaisons par la Confédération (CONSEIL FÉDÉRAL, 23 JUIN 2021) Il intègre les trois domaines des interventions professionnelles définis par l'EFAD (2016) : nutrition humaine et promotion de la santé et prévention, nutrition clinique et attitudes thérapeutiques, sciences des aliments et pratiques alimentaires.

Le Bachelor en Nutrition et diététique contribue au rayonnement de la nutrition et diététique en procédant à la diffusion des résultats de la recherche. Il promeut la reconnaissance des diététicien·nes en tant que professionnel·les de la santé spécialiste de l'alimentation. Et finalement il transmet les valeurs de réflexivité, innovation, créativité, qui permettent aux professionnel·les d'être précurseur·es de tendances.

4.2. Les formes et les voies d'études

Formation à plein temps (PT)
pour le Bachelor en Nutrition et diététique.

Formation à temps partiel (TP)
Si les besoins sont avérés, les places en formation disponibles et les ressources suffisantes, la filière Nutrition et diététique peut développer un programme à temps partiel qui satisfait ce PEC.

Flexibilité
Quelles que soient les formes d'études déployées, les programmes incluent de la flexibilité facilitant d'une part l'accès à la formation à des personnes avec des parcours préalables particuliers, et permettant d'autre part une certaine individualisation des parcours d'études aux personnes dans des situations de

santé, familiales ou sociales particulières ou encore aux personnes pratiquant des sports à un haut niveau. Les aménagements permettent d'ajuster au mieux les enseignements et les examens en tenant compte des exigences académiques.

4.3 L'organisation des études

Les programmes de formation sont constitués de modules qui sont des unités cohérentes et évolutives de formation et d'évaluation. Chaque module permet l'obtention d'un certain nombre de crédits ECTS qui expriment le volume d'heures de travail engagées dans le module. Un crédit ECTS correspond à 25 à 30 heures de travail de l'étudiant·e (GUIDE D'UTILISATION ECTS 2015) intégrant, dans les temps de formation académique, les heures de cours, séminaires et travaux encadrés, les heures de travail personnel encadré par les enseignant·es, et au minimum 30 % de temps de travail personnel individuel, initié par l'étudiant·e (GLOSSAIRE HES-SO, 2017, NON PUBLIÉ). L'ensemble des crédits ECTS est acquis une fois remplies les conditions de réussite définies.

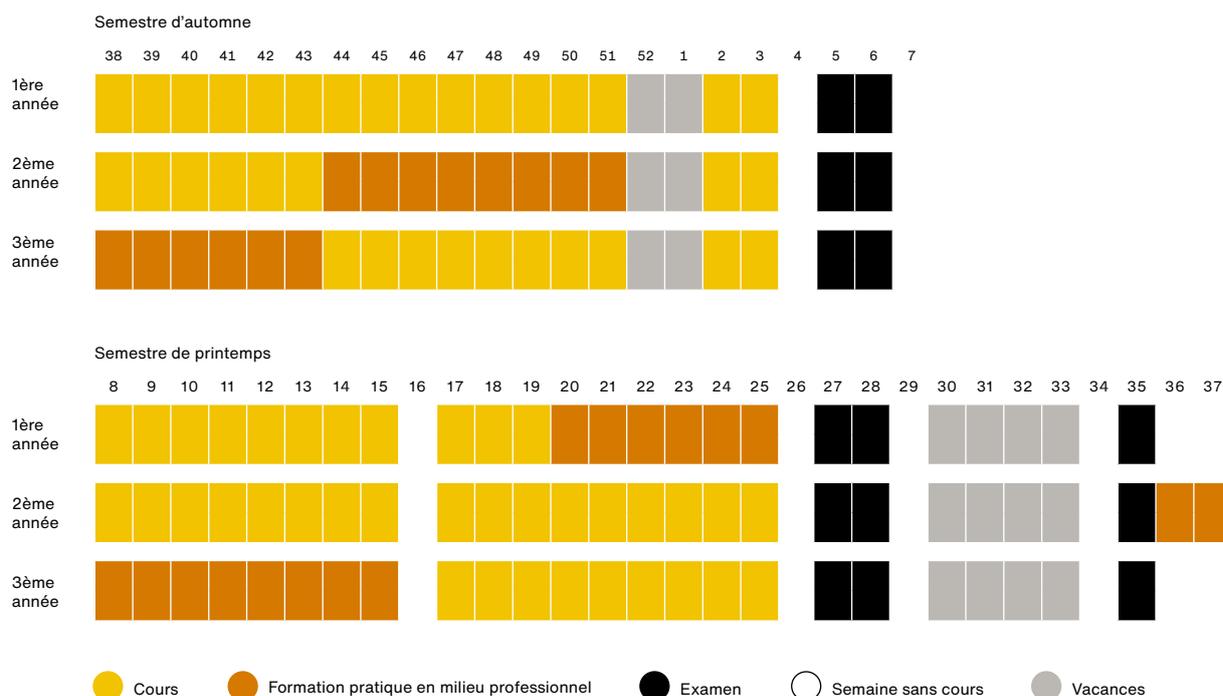
Chaque module fait l'objet d'un descriptif ajusté annuellement et accessible sur le site web de l'école. Les descriptifs comprennent la liste des compétences par rôles du PEC de la filière qui sont visées par le module (COMPÉTENCES RELATIVES AUX PROFESSIONS DE LA SANTÉ, 2021). Ils satisfont le canevas standard de la HES-SO, en particulier sur les conditions de réussite, d'échec, de remédiation et de répétition du module.

4.4 La planification des études

La rentrée académique a lieu à la semaine 38 du semestre d'automne et à la semaine 8 au semestre de printemps.

Le PEC Bachelor en Nutrition et diététique comprend 25 ECTS de formation pratique clinique, en contact direct avec les patient·es conformément aux critères d'accréditation de l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur du 13 décembre 2019 concernant l'accréditation des filières d'études relevant de la LPSan. Il répond également aux recommandations Européennes (EFAD, 2005) en termes de durée de formation pratique sur le terrain professionnel.

Figure 3 - Calendrier des études en Nutrition et diététique



4.5 **Le système de qualification**

Chaque module fait l'objet d'une évaluation. L'échelle de notation utilisée dans la formation reflète le niveau de prestation de l'étudiant·e conformément au Règlement sur la formation de base (BACHELOR ET MASTER) en HES-SO, ART. 27, AL.2, LET. A.

L'étudiant·e obtient son diplôme Bachelor lorsque 180 crédits ECTS sont validés.

4.6 **Les effets du titre Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique**

La Bachelor en Nutrition et diététique est nécessaire à l'accès à la pratique professionnelle sous sa propre responsabilité (LPSAN, CHAPITRE 5) OU sous la responsabilité d'un·e diététicien·ne dont le titre est reconnu. Un·e diététicien·ne diplômé·e est apte à travailler à charge des assurances sociales à titre dépendant ou, après deux ans de pratique, à titre indépendant, lorsque l'intervention est prescrite. Les titulaires de ce diplôme sont inscrit·es dans le Registre national des professions de la santé (NAREG, www.nareg.ch).

Le Bachelor en Nutrition et diététique permet l'accès à de nombreux Master, notamment :

- Master of Science HES-SO/UNIL en Sciences de la santé (MScSa), orientation Nutrition et diététique ;
- Master of Science Ernährung und Diätetik ;
- Master of Science Life Sciences – Food, Nutrition and Health ;
- Master of Science HES - SO en Psychomotricité.

Le référentiel de compétences pour la formation

Les professions non médicales de la santé ont depuis une cinquantaine d'années été l'objet de réglementation et de contrôle par les pouvoirs publics, en particulier délégués à la Croix-Rouge suisse (CRS). La loi fédérale sur les professions de la santé (LPSan) du 30 septembre 2016 renforce ces fondements normatifs s'agissant de l'enregistrement des titres, des autorisations de pratiquer et de l'accréditation des filières. Elle énonce notamment les compétences générales (LPSAN, ART. 3) ainsi que sociales et personnelles (LPSAN, ART. 4) auxquelles les personnes ayant terminé les cycles Bachelor en Ergothérapie, en Nutrition et diététique, en Physiothérapie, de Sage-femme et en Soins infirmiers doivent satisfaire. Les personnes titulaires d'un Master en Ostéopathie sont également concernées. La loi n'inclut en revanche pas le Bachelor en Technique en radiologie médicale cependant cette filière HES-SO s'y soumet par extension. Les compétences spécifiques des filières considérées dans la LPSan sont réglées par l'Ordonnance du 13 décembre 2019 relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (OCPSan).

5.1 Une approche par compétences

Une compétence selon Tardif (2006, P. 22) est un savoir agir complexe en situation professionnelle fondé sur la mobilisation et la combinaison efficaces d'un ensemble de ressources internes (savoir, savoir-faire, savoir-être) et externes (réseaux, documents, etc.), à l'intérieur d'une famille de situations (GLOSSAIRE HES-SO, 2017, NON PUBLIÉ). Dans un processus de formation elle correspond à « la capacité avérée d'utiliser les connaissances, les aptitudes et les capacités personnelles, sociales et/ou méthodologiques dans des situations de travail [formation pratique] ou d'étude » (GUIDE ECTS 2015, P. 22).

La compétence ainsi définie nécessite une déclinaison des niveaux de développement et des apprentissages visés dans les modules spécifiques des divers programmes. Cette approche assure la cohérence de la formation parce qu'elle oblige, en élaborant des contenus de formation, à les articuler entre eux pour permettre le développement de la compétence. Durant la formation, les résultats d'apprentissage

expriment le niveau de compétence atteint par l'étudiant et vérifié par une évaluation (GUIDE ECTS 2015). Dans les formations Bachelor of Science HES-SO à visée professionnalisante, l'approche par compétences consolide les dimensions d'autonomie et de responsabilité, de réflexivité et d'engagement propres au tertiaire A.

5.2 Les compétences générales (LPSAN, ART. 3)

Selon la LPSan, au terme de leur formation, les personnes doivent posséder en particulier les connaissances, les aptitudes et les capacités suivantes :

- A. Être capables, sous leur propre responsabilité professionnelle et dans le respect des bonnes pratiques de la profession, de fournir des services de qualité dans le domaine de la santé ;

- B. être capables d'appliquer de nouvelles connaissances scientifiques dans l'exercice de leur profession, de mener une réflexion permanente sur leurs aptitudes et leurs capacités et de les mettre à jour tout au long de leur vie ;

- C. être capables de déterminer si les prestations qu'elles fournissent sont efficaces, adéquates et économiques et savoir se comporter en conséquence ;

- D. connaître les facteurs qui contribuent au maintien et à la promotion de la santé des individus et de groupes de population et être capables de lancer des mesures qui permettent d'améliorer leur qualité de vie ;

- E. disposer des connaissances nécessaires pour prendre des mesures préventives, des mesures diagnostiques, des mesures thérapeutiques, des mesures de réadaptation et des mesures palliatives ;

- F. connaître les processus de réflexion, de décision et d'action dans le domaine de la santé, tenir compte de l'interaction entre les différentes professions de la santé et d'autres acteurs impliqués dans le système de soins et accorder leurs propres mesures de manière optimale à ces paramètres ;

- G. connaître les bases légales régissant le système suisse de sécurité sociale et de santé publique et savoir les appliquer dans leur activité professionnelle ;

- H. savoir présenter et documenter leurs actes de manière claire et pertinente ;

- I. être familiarisées avec les méthodes de la recherche dans le domaine de la santé et avec la pratique fondée sur des preuves scientifiques et être capables de participer à des projets de recherche ;

- J. savoir exploiter le potentiel des outils de travail numériques dans le domaine de la santé.

- B. de conseiller les individus, certains groupes de la population et les entreprises afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques ;

- C. de poser un diagnostic nutritionnel sur la base d'une anamnèse et d'un examen clinique ;

- D. de déterminer les interventions nécessaires en tenant compte des dimensions physiologiques, physiopathologiques, psychologiques et sociales ainsi que de l'influence des aliments et des habitudes alimentaires sur la santé ;

- E. d'intervenir en se fondant sur les connaissances scientifiques actuelles et d'amener les individus ou certains groupes de la population à adapter leur comportement alimentaire en fonction de leurs besoins personnels et thérapeutiques ;

- F. de vérifier l'efficacité des interventions au moyen de standards de qualité spécifiques à la nutrition ;

- G. de transmettre, par le biais d'une communication adéquate, des informations nutritionnelles en fonction du groupe cible et d'amener les individus ou certains groupes de la population à choisir des aliments sains ;

- H. d'entretenir, dans un contexte préventif, thérapeutique, palliatif ou de réadaptation, une relation centrée sur la personne conforme aux principes éthiques et qui renforce l'efficacité du processus thérapeutique et de conseil en matière de nutrition ;

- I. d'identifier les besoins de recherche dans le domaine de la nutrition et de la diététique, de participer à la résolution de questions de recherche et, sur la base de leur expertise clinique, de contribuer à une transposition efficace des connaissances dans la pratique professionnelle ;

- J. de transmettre à leurs pairs et aux membres d'autres groupes professionnels le savoir propre au domaine de la nutrition, de les guider dans l'application au quotidien et de faire valoir la perspective nutritionnelle au sein d'équipes interprofessionnelles.

5.3 **Les compétences sociales et personnelles** (LPSAN, ART. 4)

Selon la LPSan, au terme de leur formation, les personnes doivent être capables d'exercer en particulier les compétences suivantes dans leur profession :

- A. assumer leurs responsabilités envers l'individu, la société et l'environnement et observer à cet égard les principes éthiques reconnus ;

- B. reconnaître leurs propres forces et faiblesses et respecter les limites de leur activité ;

- C. respecter le droit à l'autodétermination des patient·es ou des client·es, et

- D. nouer une relation professionnelle adaptée aux circonstances avec les patient·es ou les client·es et leurs proches.

5.4 **Les compétences professionnelles spécifiques** (OCPSAN, ART. 4)

Selon, l'OCPSan, les personnes ayant terminé le cycle Bachelor en Nutrition et diététique doivent être capables :

- A. d'assumer la responsabilité professionnelle du processus de conseil et de thérapie en matière de nutrition, de collaborer avec les patient·es ou les client·es et leurs proches et de coordonner tout le processus ;

5.5 Les compétences par rôles

Les compétences professionnelles finales des professions de la santé du tertiaire A ont été définies et harmonisées au niveau national selon sept rôles professionnels empruntés au référentiel de compétences des médecins du Collège royal des médecins et chirurgiens du Canada (CanMEDS) (LEDERBERGER ET AL., 2009). Ces compétences professionnelles par rôles ont été actualisées par les écoles en collaboration avec les associations professionnelles et validées par la Conférence Spécialisée Santé (FKG-CSS) en 2020 (COMPÉTENCES RELATIVES AUX PROFESSIONS DE LA SANTÉ, 2021). Elles affinent les compétences de la LPSan et de l'OCPSan.

Rôle d'expert·e

- Ab1** Elles³ assument la responsabilité du conseil nutritionnel et du processus thérapeutique les patient·es/client·es et collaborent avec leurs proches et coordonnent l'ensemble du processus.
-
- Ab2** 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.
-
- Ab3** Elles établissent des diagnostics nutritionnels sur la base d'une anamnèse et d'un examen clinique.
-
- Ab4** 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.
-
- Ab5** Elles initient les interventions basées sur les connaissances scientifiques actuelles et guident des individus ou des groupes de population spécifiques à adapter leur comportement alimentaire à leurs besoins individuels ou aux exigences thérapeutiques.
-
- Ab6** Elles contrôlent l'efficacité de leurs interventions au moyen de standards de qualité mesurables, spécifiques à la nutrition.

3 Le pronom « elles » utilisé tout au long de ce document désigne les personnes ayant terminé leurs études dans une des filières Bachelor.

Rôle de communicateur·trice

- Bb1** Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les individus ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé.
-
- Bb2** Elles établissent une relation centrée sur la personne avec les patient·es/client·es dans les situations préventives, thérapeutiques, de réadaptation ou palliatives conformément aux principes éthiques, de manière à soutenir efficacement le processus de conseils et de thérapie nutritionnels.
-

Rôle de collaborateur·trice

- Cb1** Elles travaillent de manière respectueuse et orientée vers la recherche de solutions avec d'autres spécialistes impliqués dans l'alimentation et les soins nutritionnels destinés à la population, tant à l'interne qu'à l'externe du système socio-sanitaire.
-
- Cb2** 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.
-

Rôle de leader

- Db1** Elles assurent une coordination et un leadership professionnel dans le domaine de la nutrition et de la diététique.
-
- Db2** Elles mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité et de sécurité dans le domaine la nutrition et de diététique, sur la base de concepts et de procédures existants et contribuent à leur perfectionnement.
-

Rôle de promoteur·trice de la santé

- Eb1** 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.

- Eb2** Elles soutiennent les institutions dans la définition et la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles, de promotion de la santé et de prévention, dans le but d'optimiser l'offre alimentaire structurelle.
-

Rôle d'apprenant·e et de formateur·trice

- Fb1** 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 introduisent la dimension nutritionnelle dans les équipes interprofessionnelles.
-
- Fb2** Elles identifient les besoins en recherche dans le domaine de la nutrition et de la diététique, contribuent à la résolution de questions de recherche et, sur la base de leur expérience clinique, contribuent à la transposition efficace de leurs résultats dans le conseil nutritionnel et la pratique thérapeutique.
-

Rôle de professionnel·le

- 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 et dans la prévention et le traitement des maladies.
-
- Gb2** Elles promeuvent une image professionnelle positive des diététiciennes et diététiciens et s'engagent en faveur de la reconnaissance de la profession par la communauté des experts.
-
- Gb3** Elles portent un regard réflexif sur leurs activités professionnelles et sur leur rôle de diététicien dans la pratique professionnelle et interprofessionnelle. Elles les enrichissent en échangeant avec d'autres spécialistes et par des activités ciblées de formation continue.
-

Les axes de formation

La formation Bachelor of Science en Nutrition et diététique est construite autour de 7 axes d'enseignement, lesquels sont décrits comme des énoncés qui mettent en évidence des éléments centraux de la formation et qui catégorisent des contenus. L'ensemble des axes définis produit la cohérence du PEC. Les modules des divers programmes qui déclinent le PEC sont organisés en fonction des axes. Ils assurent que les étudiant·es atteignent les compétences professionnelles attendues en fin de formation.

Les sept axes représentent une carte d'identité de la formation :

1. **Alimentation humaine et physiologie de la nutrition**
2. **Aliments, productions, transformations et composition**
3. **Comportements alimentaires et consommations**
4. **Diététique et nutrition préventive et thérapeutique**
5. **Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques**
6. **Recherche et épidémiologie nutritionnelle**
7. **Intégration professionnelle**

6.1 Alimentation humaine et physiologie de la nutrition

Cet axe regroupe les enseignements portant sur la physiologie de la nutrition ainsi que sur les besoins alimentaires et nutritionnels des individus et des populations en bonne santé à tous les âges de la vie et dans des situations particulières.

Compétences par rôles

Ab1, Ab2, Ab4

Objectifs

- Concevoir et diffuser une information nutritionnelle basée sur les données probantes issues des domaines de la physiologie de la nutrition et du métabolisme ;
- Formuler des conseils pratiques sur la base des concepts de besoins nutritionnels et des apports nutritionnels recommandés pour une population ;
- Formuler des recommandations concrètes sur la base des connaissances scientifiques et accompagner dans leur application au quotidien les publics cibles : les personnes à tous les âges de la vie et dans tous les contextes, les entreprises et la restauration hors domicile.

Contenus

- Biochimie, métabolisme, macro et micronutriments ;
- Physiologie de la digestion ;
- Physiologie du goût ;
- Equilibre alimentaire ;
- Modèles alimentaires ;
- Rythmes circadiens et alimentaires ;
- Nutrition et diététique à tous les âges de la vie et dans les contextes : femme enceinte, allaitante, sportive, situation de précarité, ... ;
- Valeurs nutritionnelles de références ;
- Nutrition personnalisée.

6.2 Aliments, productions, transformations et composition

Cet axe regroupe les enseignements portant sur les aliments, leur production, leur transformation et l'impact des technologies sur la composition des aliments et leur valeur nutritionnelle, avec une perspective de durabilité sociale, économique et environnementale.

Compétences par rôles

Ab2, Bb1, Cb2, Eb2

Objectifs

- Estimer l'impact des méthodes de production alimentaire familiale, artisanale et industrielle sur la valeur nutritionnelle des aliments, leur biodisponibilité et leurs effets sur le métabolisme ;
- Evaluer sur la base des publications scientifiques, les propriétés physiologiques ou pharmacologiques des produits alimentaires et de leurs composants ;
- Concevoir à l'attention des publics cibles, une information nutritionnelle sur la composition des aliments et produits alimentaires, accessible et conforme aux avancées scientifiques ;
- Défendre l'implantation des recommandations alimentaires et de durabilité dans la restauration hors domicile et le développement des produits alimentaires.

Contenus

- Les aliments : composition nutritionnelle, chimie alimentaire ;
- Transformation des aliments : production agricole, processus artisanaux jusqu'à ultra-transformation, technologies culinaires ;
- Droit alimentaire ;
- Sécurité sanitaire et toxicologie ;
- Alimentation durable ;
- Information du consommateur : Nutri-Score, applications, etc. ;
- Technologie culinaire (habiletés) : professionnel et familial, promotion de la santé et thérapie ;
- Restauration hors domicile y.c institutionnelle.

6.3 Comportements alimentaires et consommations

Cet axe regroupe les enseignements portant sur les déterminants physiologiques, psychologiques, environnementaux et sociaux du comportement alimentaire ainsi que l'étude des tendances et des consommations alimentaires.

Compétences par rôles

Ab2, Ab3, Ab4, Ab5, Bb1, Bb2, Eb1, Fb2

Objectifs

- Utiliser les méthodologies (y.c. outils numériques), permettant l'étude des comportements et des consommations alimentaires ;
- Identifier les facteurs influençant le comportement et les consommations alimentaires à intégrer dans les interventions nutritionnelles pour les publics cibles dans la promotion de la santé et la thérapie nutritionnelle ;
- Justifier la place de la nutrition et de l'alimentation en tant que déterminants du bien-être, du vieillir en santé et de lutte contre les inégalités de santé.

Contenus

- Déterminants bio-psycho-sociaux, environnement, sociaux-culturels (y.c. précarité),
- Psychologie, anthropologie, sociologie, marketing, (y.c. social et sensoriel)
- Populations spécifiques sur le continuum de la santé
- Evolution des tendances de consommation
- Méthodes et outils d'évaluation des consommations alimentaires (y.c. outils numériques) et index de qualité de l'alimentation.

6.4 Diététique et nutrition préventive et thérapeutique

Cet axe regroupe les enseignements portant sur la physiopathologie et son impact sur les besoins nutritionnels, l'évaluation nutritionnelle, la formulation de diagnostics nutritionnels, les traitements nutritionnels et leur surveillance.

Compétences par rôles

Ab1, Ab3, Db1, Gb1

Objectifs

- Justifier l'impact des pathologies sur les besoins nutritionnels, sur la capacité à s'alimenter et sur le choix des aliments et techniques de préparation pour des patient·es à tous les âges de la vie dans tous les contextes et environnements ;
- Evaluer le risque nutritionnel, l'état nutritionnel (y.c. l'examen clinique nutritionnel) et les problématiques de santé des personnes de tous les âges, dans tous les contextes et environnements ;
- Concevoir des interventions nutritionnelles adaptée aux besoins des personnes, de leur entourage et à leurs ressources, basées sur le raisonnement clinique, les recommandations de bonnes pratiques (guidelines) et le modèle de soins nutritionnels en vigueur.

Contenus

- Physiopathologie et impact sur l'alimentation et les besoins nutritionnels, à tous les âges de la vie et dans tous les environnements et contextes
- Santé publique : concepts de base ;
- Modèle de soins : NCP/PSN ;
- Médecines intégrative (complémentaires) ;
- Evaluation nutritionnelle ;
- Estimation des besoins nutritionnels ;
- Raisonnement clinique ;
- Support nutritionnel ;
- Prévention et thérapie des pathologies sensibles à l'alimentation et recommandations de bonnes pratiques : pathologies aiguës, maladies non transmissibles (MNT), surpoids et obésité, maladies auto-immunes, neurodégénératives, atteintes génétiques, troubles psychiatriques et poly morbidités.

6.5 Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques

Cet axe regroupe les enseignements permettant de concevoir et réaliser une intervention nutritionnelle préventive ou thérapeutique, il intègre les connaissances et les techniques permettant le changement de comportements au niveau individuel ou populationnel.

Compétences par rôles

Ab2, Ab4, Ab5, Ab6, Bb2, Cb1, Eb1, Eb2, Fb1, Fb2, Gb1

Objectifs

- Concevoir, implanter et évaluer des stratégies de promotion de la santé ou d'intervention nutritionnelle en utilisant les technologies pédagogiques afin de permettre aux publics cibles, aux patient·es, aux personnes, aux entreprises de prévenir ou de gérer le risque nutritionnel et de favoriser une alimentation saine.
- Démontrer les capacités d'anticipation et de réactivité nécessaires pour agir dans les situations complexes et incertaines.
- Maîtriser l'élaboration, l'implantation et l'évaluation de projets de promotion de la santé et de prévention.
- Utiliser les techniques de consultation et la pratique du counseling, (y.c au travers des outils digitaux), pour établir et maintenir une alliance thérapeutique dans un climat empathique, collaboratif et motivationnel.
- Evaluer les effets de l'enseignement nutritionnel et de l'éducation thérapeutique sur la base d'indicateurs pertinents.

Contenus

- Utilisation des guidelines et des normes de bonnes pratiques ;
- Méthode d'implémentation des recommandations dans la pratique ;
- Actions de promotion de la santé : individu et groupes ;
- Elaboration et implantation de thérapies basées sur les évidences pour les individus et groupes ;
- Accompagnement au changement ;
- Pratique de la consultation nutritionnelle ;
- Éducation thérapeutique ;
- e-health, digitalisation ;
- Ethique y.c. durabilité ;
- Ingénierie pédagogique : théories, outils, développement cognitif ;
- Approche sensorielle.

6.6 Recherche et épidémiologie nutritionnelle

Cet axe regroupe les enseignements portant sur les méthodologies couramment utilisées en recherche, la pratique basée sur les données probantes, incluant l'analyse critique de la littérature scientifique, l'épidémiologie nutritionnelle et les bio-statistiques.

Compétences par rôles

Ab5, Db2, Fb2, Gb3

Objectifs

- Analyser et critiquer des publications scientifiques, en se basant sur la connaissance des différents types de recherche, des principaux devis d'études scientifiques (qualitatif, quantitatif), des bio-statistiques ainsi que sur la connaissance des principales études épidémiologiques dans le domaine de la nutrition ;
- Organiser une veille politique et scientifique et effectuer les revues de littérature en maîtrisant les principaux moteurs de recherche, les systèmes d'alertes et en connaissant des grandes catégories d'articles scientifiques et des principaux journaux scientifiques consacrés à la nutrition et à ses domaines connexes ;
- Utiliser la communication scientifique (rédaction d'articles et d'abstract, communication orale, communication affichée, prises de position) ;
- Appliquer les outils méthodologiques quantitatifs et qualitatifs lors de participation à des projets de recherche.

Contenus

- EBP (guidelines sociétés savantes et intégration des données dans la pratique) ;
- Intégration des liens entre recherche de littérature et pratique clinique ;
- Epidémiologie nutritionnelles (méthodologie) ;
- Méthodologie quantitative, qualitative : devis d'études et outils ;
- Analyse critique de la littérature (scientifique et non-scientifique) ;
- Processus de recherche et Travail de Bachelor (TB) : questionnement scientifique, rédaction d'un protocole de recherche, récolte, analyse et interprétation des données et rédaction scientifique ;
- Epistémologie des sciences ;
- Bio-statistiques : bases ;
- Recherche de littérature ;
- Rédaction scientifique ;
- Leaders d'opinion en Nutrition et diététique.

6.7 Intégration professionnelle

Cet axe regroupe les enseignements permettant le positionnement intra et interprofessionnel, la posture professionnelle, l'intégration dans le système socio-sanitaire et le marché du travail, en respectant la qualité et la sécurité des soins.

Compétences par rôles

Ab1, Ab6, Bb1, Cb1, Cb2, Db1, Db2, Eb2, Fb1, Gb1, Gb2, Gb3

Objectifs

- Assurer l'expertise et le leadership pour les questions d'alimentation et de nutrition dans l'équipe interprofessionnelle et dans les interactions avec les différents partenaires ;
- Développer des attitudes favorables à la coopération interprofessionnelle et favoriser le questionnement et l'échange autour de situations potentiellement conflictuelles du point de vue de l'éthique et des pratiques professionnelles ;
- Organiser la continuité des parcours de soins et contribuer à la qualité des soins en intégrant les réseaux existants et participer à l'innovation dans ce contexte ;
- Analyser régulièrement ses propres compétences et se projeter dans une formation continue (LLL) tout en ajustant sa pratique professionnelle à l'évolution des exigences politiques, légales et assécurologiques ;
- Développer les qualités nécessaires à l'entreprenariat et identifier les nouveaux domaines de coopération interprofessionnelle et de développement de la profession.

Contenus

- Définition des niveaux junior, avancé, expert... ;
- Séminaires pré et post périodes de formation pratique ;
- Qualité et sécurité des soins - parcours de soins ;
- Employabilité (bilan compétences, curriculum vitae et lettre de motivation, marketing de soi, réseautage) ;
- Développement de carrière ; distinction des rôles et fonctions pour déterminer la posture professionnelle adéquate ;
- Nouvelles technologies et innovation ;
- Activité indépendante - Entreprenariat - Marketing - innovation ;
- Education à la coopération interprofessionnelle ;
- Gestion et administration ;
- Posture professionnelle (déontologie, éthique) ;
- Leadership professionnel et gestion de projet (méta) ;
- Intégration dans le système législatif Suisse, la politique de santé, le système socio-sanitaire et la politique professionnelle ;
- Sciences de l'information et de la communication ;
- Intervention dans les médias, réseaux sociaux.

La mobilité

7.1 La mobilité internationale

La HES-SO favorise la mobilité des étudiant·es durant les cursus de formation par un soutien administratif et financier. Ainsi, les étudiant·es de la filière Nutrition et diététique peuvent, pour une période de formation pratique de 9 semaines au minimum ou pour un ou deux semestres de cours, suivre leur formation à l'étranger dans le cadre du *swiss european mobility program* (SEMP). Les échanges sont également possibles dans le cadre d'accords extra européens conclus avec des établissements de formation ou de stage. La filière accueille également des étudiant·es de ses écoles partenaires ce qui permet aux étudiant·es resté·es en Suisse de bénéficier de contacts favorisant une compréhension internationale de la formation et de l'exercice de leur profession.

Les ECTS acquis à l'étranger ou leurs équivalents viennent remplacer des modules ou des unités de cours du programme suisse d'origine et sont entièrement reconnus. Les suppléments au diplôme contiennent les informations liées à la mobilité.

Le Bachelor en Nutrition et diététique comprend un semestre sans période de formation pratique pour faciliter la mobilité internationale.

7.2 La mobilité nationale

La filière Nutrition et diététique offre aux étudiant·es des possibilités de mobilité durant la deuxième et troisième année de formation. L'étudiant·e peut suivre une partie de sa formation dans une autre haute école suisse (alémanique ou tessinoise) ou une autre filière (modules connexes dans le cadre de l'offre optionnelle par exemple). L'étudiant·e peut également réaliser une période de formation pratique dans une autre région linguistique.

La qualité

Les filières Bachelor of Science HES-SO sont intégrées dans le système qualité HES-SO. L'assurance qualité fait entrer chaque filière dans une démarche visant à l'amélioration constante des formations. Les évaluations aussi bien internes (audits) qu'externes (accréditations) garantissent que l'adaptation des formations a lieu de manière que celles-ci soient en phase avec le contexte de pratique et permettent aux diplômé·es de fournir les services attendus.

8.1 La veille métier

La filière Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique collabore avec la Conférence Professionnelle de la Conférence Spécialisée Santé dans laquelle siègent les deux autres filières Bachelor Suisses (BFH et FFHS), les responsables des Masters (BFH et Unil-HES-SO) et l'Association Professionnelle (Association Suisse des Diététiciens [ASDD]). La Conférence Professionnelle se réunit quatre fois par année. Elle permet un échange de bonne pratique sur les formations Bachelor, une réflexion sur des dossiers de développement et de politique professionnelles et le développement de la profession aux niveaux local et national. La filière participe ainsi aux débats sur des sujets d'actualité de la profession.

Au niveau international, la filière est membre de l'EFAD pour satisfaire aux normes européennes des pratiques professionnelles, de la recherche et de la formation.

La filière échange avec les institutions partenaires qui accueillent des étudiant·es, notamment lors de journées avec les praticien·nes formateurs·trices. Cette collaboration permet de faire émerger les problématiques de terrain et de répondre aux besoins des institutions et à ceux de la population. Le suivi des étudiant·es en formation pratique ou en travail de Bachelor sont aussi l'occasion de saisir les problématiques et les enjeux de l'exercice professionnel. La personne responsable de la filière est régulièrement invitée par le Groupe Romand des Cadres Diététiciens Hospitaliers (RoCaDH) pour un partage d'information et de pratiques.

Le corps professoral suit des cours de formation continue afin de rester en contact avec les évolutions de l'exercice du métier et de pouvoir les implémenter, si besoin, dans le programme. Il contribue aussi à la mise en place et la réalisation de la formation continue destinée aux praticiens et praticiennes leur permettant de se mettre à jour sur les évolutions scientifiques ou théoriques de la profession. La veille métier est renforcée par l'engagement dans les hautes écoles de personnes qui travaillent à temps partiel à l'école et exercent en parallèle la profession.

La veille métier est renforcée par l'engagement dans les hautes écoles de personnes qui travaillent à temps partiel à l'école et exercent en parallèle la profession.

L'engagement personnel de nombre d'enseignant·es de la filière dans l'association professionnelle (ASDD) ou dans des organismes paraprofessionnels confère également une connaissance des milieux ou des usagers et usagères du système de santé.

8.2 La veille scientifique

Au sein de la filière Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique, la veille scientifique s'opère à travers la collecte et l'analyse de productions scientifiques provenant d'articles, congrès, rapports, etc., ainsi que de recommandations d'associations professionnelles ou scientifiques internationales, nationales et des instances fédérales.

La veille scientifique est assurée par la participation du personnel d'enseignement et de recherche de la filière à des commissions scientifiques et professionnelles. Les professeur·es qui effectuent de la recherche font partie intégrante de l'équipe d'enseignement. Chacun des champs d'activités de la profession, représentés par les pôles de la filière, possède une ligne de recherche dédiée, portée par au moins un·e professeur·e. Ceci assure le transfert des résultats de la recherche dans l'enseignement.

Les activités de recherche, de diffusion par des publications ou des conférences, par l'organisation de congrès, impulsent une dynamique scientifique favorisant la réflexion des équipes et la mise à jour des enseignements.

8.3 La veille programme

La veille programme dans la filière Bachelor of Science HES-SO en Nutrition et diététique s'effectue à la lumière des innovations pédagogiques et technologiques ainsi que de la veille métier et scientifique.

Le programme d'enseignement prévoit l'intervention de nombreux vacataires, médecins et diététicien·es garant·es de l'adéquation avec les évolutions scientifiques, cliniques et pratiques de la formation.

La filière réunit régulièrement l'ensemble de son corps professoral lors de colloques et de séminaires de filière afin de questionner la pertinence du cursus à la fois sur son contenu et sur ses modalités pédagogiques.

L'amélioration continue du programme est également réalisée par le dispositif institutionnel d'évaluation de l'enseignement par les étudiant·es (EEE). Cette évaluation se réalise de manière anonyme chaque fin de semestre, par questionnaire électronique. Les périodes de formation pratique sont également évaluées, permettant une adaptation constante du dispositif d'accompagnement mis en place par l'école. Les responsables de modules et les responsables de la filière ont accès aux résultats des EEE. Les résultats sont partagés avec les enseignant·es dont les modules sont évalués afin d'améliorer leurs cours et leur permettre toutes les adaptations nécessaires pour le curriculum. Un soutien pédagogique est offert par la HES-SO à tous les enseignant·es. Au niveau international, la filière est membre de EFAD ce qui permet de se tenir à jour sur les évolutions des programmes de formation et le cas échéant de conclure des collaborations favorables à l'élargissement des discussions portant sur les programmes.

Références

- Brundtland, G. H. (1987). *Report of the world commission on environment and development: Our common future*. United Nations.
www.un-documents.net/our-common-future.pdf
- Cadre national de qualification pour le domaine des hautes écoles suisses (nqf.ch-HS) du 20 septembre 2011.
www.swissuniversities.ch/fr/themes/etudes/cadre-de-qualifications
- Comité stratégique HES-SO. *Convention intercantonale sur la Haute école spécialisée de Suisse occidentale [HES-SO] du 26 juin 2011*. www.hes-so.ch/fr/sommes-nous-26.html
- Commission européenne. (2020). *European Skills, Competences, Qualifications and Occupations (ESCO)*.
<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>
- Conseil fédéral (23 juin, 2021). Stratégie pour le développement durable 2030.
www.are.admin.ch/are/fr/home/media-et-publications/publications/developpement-durable/strategie-nachhaltige-entwicklung-2030.html
- eHealth Suisse (2021, mars). *Guide à l'intention des responsables de la formation, Cybersanté : thématiques clés pour les professionnels de la santé (3e éd.)*.
www.e-health-suisse.ch/fileadmin/user_upload/Dokumente/F/Guide_cybersante_formation_FR_web.pdf
- European Commission. (2019). *Key competences for lifelong learning*. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/297a33c8-af1f-11e9-9d01-01aa75ed71a1>
- European Federation of the Associations of Dietitians. (2005). *European Academic & Practitioner Standards for Dietetics*.
www.efad.org/en-us/reports-and-papers/efad-standards/
- European Federation of the Associations of Dietitians. (2016). Definition of a dietitian. <http://www.efad.org/en-us/about-efad/definition-of-a-dietitian/>
- European Federation of the Associations of Dietitians. (2018). *Revised Academic standards*.
www.efad.org/en-us/reports-and-papers/efad-standards/
- European Federation of the Associations of Dietitians. (2019). *Sustainable health through the life span*. www.efad.org/en-us/reports-and-papers/efad-reports/efad-white-paper/
- FAO. (2010). Definition of sustainable diets. *International Scientific Symposium "Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger"*, FAO Headquarters,
- Fédération Européenne des Associations de diététiciens. (2005). *Normes européennes universitaires et professionnelles pour les diététiciens*.
www.efad.org/media/1436/efad_benchmarkjune2005_f.pdf
- Freijer, K. (2018). Nutrition economics and the economic value of the dietitian. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 72(1), 71.
- Guide d'utilisation ECTS 2015. Commission européenne.
<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/da7467e6-8450-11e5-b8b7-01aa75ed71a1>
- International Confederation of Dietetic Associations. (2017). *International standards for dietitians-nutritionists*.
www.internationaldietetics.org/Downloads/International-Definition-of-Dietitian.aspx
- Lammers, M., & Kok, L. (2012). *Cost-benefit analysis of dietary treatment* (version 22, Vol. 2012-76A). SEO Economisch Onderzoek. www.seo.nl/en/publications/cost-benefit-analysis-of-dietary-treatment/
- Ledergerber, C., Mondoux, J., & Sottas, B. (2009). *Projet Compétences finales pour les professions de la santé HES*. Conférence des Recteurs des Hautes Ecoles Spécialisées Suisses KFH.
- Loi fédérale du 30 septembre 2011 sur l'encouragement des hautes écoles et la coordination dans le domaine des hautes écoles (= LEHE ; RS 414.20 ; état le 1 mars 2021).
www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2014/691/fr
- Loi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1er février 2020).
www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2020/16/fr
- Office fédéral de la santé publique OFSP. (2014). Programmes nationaux de prévention. *Une étude présente pour la première fois le calcul des coûts directs et indirects des principales maladies non transmissibles*. www.bag.admin.ch/bag/fr/home/strategie-und-politik/nationale-gesundheitsstrategien/strategie-nicht-uebertragbare-krankheiten.html
- Office fédéral de la santé publique OFSP. (2016). Les maladies non transmissibles : un défi. *Stratégie nationale Prévention des maladies non transmissibles 2017-2024*.
www.bag.admin.ch/bag/fr/home/strategie-und-politik/nationale-gesundheitsstrategien/strategie-nicht-uebertragbare-krankheiten.html
- Office fédéral de la santé publique OFSP. (2019). *Politique de la santé : Stratégie du Conseil fédéral 2020-2030*.
www.bag.admin.ch/bag/fr/home/strategie-und-politik/gesundheits-2030/gesundheitspolitische-strategie-2030.html
- Office fédéral de la santé publique OFSP. (2020). *Guide de l'économie comportementale, Comprendre et changer les comportements*.
www.bag.admin.ch/bag/fr/home/strategie-und-politik/nationale-gesundheitsstrategien/strategie-nicht-uebertragbare-krankheiten/verhaltenssoekonomie.html
- Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV. (2017). *Stratégie suisse de nutrition 2017-2024*.
www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/8C/8CDCCD4590EE41ED794B727C41755A6CD.PDF
- 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 ; le 1er février 2020).
www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2020/17/fr
- Ordonnance du Département fédéral de l'intérieur du 13 décembre 2019 concernant l'accréditation des filières d'études relevant de la LPSan (RS 811.212.1 ; le 1er février 2020)
<https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2020/18/fr>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., & Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene : The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.
[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
- World Health Organization (WHO). (2010). *Framework for action on interprofessional education and collaborative practice* (No. WHO/HRH/HPN/10.3). WHO.
www.who.int/publications/i/item/framework-for-action-on-interprofessional-education-collaborative-practice
- World Health Organization [WHO]. (2020). *Decade of healthy ageing 2020-2030*
www.who.int/fr/initiatives/decade-of-healthy-ageing

Annexe 1 Pôles professionnels

La filière est structurée en 3 pôles qui correspondent aux trois domaines principaux définis par l'EFAD (2016) :

- NHPPS : Nutrition Humaine et promotion de la santé et prévention ;
- NCAT : Nutrition Clinique et Attitudes Thérapeutiques ;
- SAPA : Sciences des Aliments et Pratiques Alimentaires

Ces pôles structurent les ressources humaines de la filière et l'ensemble des missions HES-SO : enseignement, formation continue, recherche, prestations externes.

Relation entre les pôles et les axes

Pôles	Axes
NHPPS	Axe 1. Alimentation humaine et physiologie de la nutrition
SAPA	Axe 2. Aliments, productions, transformations et composition
NCAT	Axe 4. Diététique et nutrition préventive et thérapeutique

Axes transversaux aux 3 pôles

- Axe 3. Comportements alimentaires et consommations
- Axe 5. Interventions nutritionnelles préventives et thérapeutiques
- Axe 6. Recherche et épidémiologie nutritionnelle
- Axe 7. Intégration professionnelle

Description des pôles

NHPPS

Le pôle Nutrition Humaine, promotion de la santé et prévention regroupe les interventions des diététiciennes et diététiciens au sein des instances de santé publique, nationale, cantonale et communale pour la mise en œuvre des politiques de santé par le biais de l'alimentation. Elles et ils promeuvent une alimentation saine, évaluent la qualité des alimentations et effectuent l'analyse des risques en lien avec les pratiques alimentaires notamment des carences ou des excès alimentaires. Elles et ils sont les interlocutrices et interlocuteurs privilégiés pour répondre aux questions des citoyennes et citoyens et pour les guider dans la conception d'une alimentation quotidienne saine.

SAPA

Le pôle Sciences des Aliments et Pratiques Alimentaires regroupe les interventions des diététiciennes et diététiciens dans le domaine des services alimentaires. Au travers de leur connaissance approfondie des aliments, elles et ils analysent l'impact de leurs transformations, la qualité nutritionnelle et la biodisponibilité des nutriments pour la couverture des besoins alimentaires, à tous les âges de la vie, et dans toutes les situations particulières qu'elles soient internes ou externes aux individus comme la pratique sportive ou la précarité alimentaire. Elles ou ils conseillent les entreprises, les institutions socio-sanitaires, les services de santé publique dans la conception d'alimentations saines et durables adaptées à leur usagers et bénéficiaires, respectueuses de la production locale.

Elles et ils promeuvent l'information auprès des citoyennes et citoyens au travers, notamment, de l'acquisition d'habiletés culinaires adaptées à chaque situation en portant une attention particulière à l'état de santé, aux diversités culturelles et aux pratiques et tendances alimentaires.

NCAT

Le pôle Nutrition Clinique et Attitudes Thérapeutiques regroupe les interventions des diététiciennes et diététiciens en coopération avec l'équipe interprofessionnelle et la ou le patient·e, son entourage et les proches aidant·es.

Leurs interventions visent à gérer le risque nutritionnel engendré par la pathologie, à poser un diagnostic nutritionnel, à enseigner aux patient·es et à leur entourage la mise en application au quotidien des recommandations alimentaires et à accompagner l'acquisition de l'autonomie.

Les diététiciennes et diététiciens construisent les interventions sur la base du concept d'éducation thérapeutique associé à d'autres approches centrées sur la personne et l'accompagnement au changement.

Elles et ils interviennent par le biais de consultations diététiques en mobilisant leurs compétences de communication et leur capacité à établir une alliance thérapeutique.



**HE
TSL**

ELG+
La Source.
Institut et Haute
Ecole de la Santé

haute école **arc** santé
neuchâtel berne jura délemont neuchâtel

 **Heds FR**
Haute école de santé Fribourg
Hochschule für Gesundheit Freiburg



h e d s
Haute école de santé
Genève

Hes·so  **VALAIS
WALLIS**


Hes·so

hes-so.ch/sante

