

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

NUTRITION HUMAINE 3 (NH3)

1. Caractéristiques du module

Code : **.DI.SO.3201.F.14**Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ MasterAnnée académique : **2023-2024**Année d'études : ☐ 1^{ère} ☐ 2^{ème} ☒ 3^{ème}Crédits ECTS : **6**

Type : ☒ Module obligatoire ☐ Module optionnel obligatoire ☐ Module optionnel
☒ Module obligatoire dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32 al. 1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) en HES-SO du 02.06.2020

Catégorie : ☒ Module principal Core course ☐ Module lié au module principal Related course ☐ Module facultatif ou complémentaire Minor course

Niveau : ☐ Module de base ☒ Module d'approfondissement ☐ Module avancé

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

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

Temps de cours : **42**Temps de travail personnel encadré : **20**Temps de travail personnel individuel : **118**

2. Prérequis

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

3. Compétences visées/ objectifs généraux d'apprentissage

Rôles majeurs exercés (Référence : Frank, J.R. (2005). *Le Cadre des compétences des médecins CanMEDS. L'excellence des normes, des médecins et des soins*. Ottawa : Le Collège royal des médecins et chirurgiens du Canada)

☒ Rôle d'expert ☐ Rôle de manager ☒ Rôle d'apprenant et de formateur
☒ Rôle de communicateur ☒ Rôle de promoteur de la santé ☒ Rôle de professionnel
☒ Rôle de collaborateur

Compétences principales visées (Référence : Conférence des Recteurs des Hautes Ecoles Spécialisées Suisses (KFH). (2009). *Projet compétences finales pour les professions de la santé HES [Rapport final]*)

- Ab4 - Collaborer au développement et positionnement sur le marché des produits de l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique et veillent à leur qualité nutritionnelle et à la transparence de l'information pour le public cible.
- Bb3 - Transmettre les connaissances scientifiques nutritionnelles adaptées à la population et aux collaborateurs impliqués via les canaux de communication et les médias.
- Eb1 – Valoriser la nutrition préventive et s'engager pour la prévention et la promotion de la santé des individus, populations et groupes à risques.
- Eb3 - En tenant compte des besoins et spécificités individuels et collectifs, transposer les connaissances scientifiques nutritionnelles en recommandations concrètes ou objectifs stratégiques visant à améliorer l'état de santé de la population.
- Fb3 - Transmettre les nouveaux savoirs et former les partenaires de manière à ce que les actions en lien avec la nutrition soient conformes aux références et aux bonnes pratiques.
- Gb1 – Défendre et s'engager à promouvoir le rôle de la nutrition dans la prévention et la promotion de la santé, la survenue de pathologies et le maintien ou le rétablissement de la santé.
- Gb2 - Centrés sur l'intérêt de l'individu ou de la population cible, agir avec compétence et prendre des décisions pertinentes, en rapport avec la nutrition, dans des situations complexes, difficilement prévisibles et maîtrisables.
- Gb4 - Contribuer activement à la promotion de la profession, en défendre les intérêts, droits et devoirs et en donner une image positive en toutes circonstances et vis-à-vis de tous les partenaires.

Objectifs généraux du module**Unité de cours « Situations conceptualisées en Nutrition humaine »**

- Mobiliser les connaissances en physiologie de la nutrition et métabolismes afin d'argumenter scientifiquement les questions posées.
- Dans des situations concrètes et/ou complexes, rechercher, analyser, synthétiser les informations (physiologie, biochimie, épidémiologie, diététique, recommandations nutritionnelles, etc.) permettant de construire une réponse argumentée.
- Entraîner et maîtriser les règles de la « communication médias »

Unité de cours « approche sensorielle de l'alimentation »

- Mobiliser et maîtriser les connaissances en approche sensorielle pour justifier l'adaptation de cette approche à la situation de chaque individu.

Unité de cours « approche nutriginomique »

- Décrire les concepts liés à la nutriginomique et citer les principaux enjeux pour la profession de diététicien-ne, y compris sur le plan éthique

Unité de cours « Nutrition et sport »

- Connaître la physiologie du sport et les conseils alimentaires et d'hydratation en lien.
- Conseiller les personnes sportives ou groupes de sportifs, dans leur alimentation quotidienne et lors de compétition sportives.

4. Contenus et formes d'enseignement et d'apprentissage**Contenus****Unité de cours 1 « Situations conceptualisées en Nutrition humaine »**

- Approfondissement de la physiologie de la nutrition, des métabolismes et de leur régulation, des recommandations nutritionnelles et connaissance des aliments.

Unité de cours 2 « approche sensorielle de l'alimentation »

- Approfondissement de la physiologie et de la physiopathologie des organes du goût.
- Identification des facteurs influençant les perceptions sensorielles des individus.

Unité de cours 3 « approche nutriginomique »

- Définitions et liens : génétique, génotype, phénotype, isoenzymes du cytochrome P450(CYP450), analyses génétiques, épigénétique.
- Aspects éthiques et sociaux
- Perspectives pour la profession

Unité de cours 4 « Nutrition et sport »

- Pathologies du sportif
- Métabolisme énergétique de l'exercice physique, stress oxydatif / antioxydants
- Evaluation des besoins énergétiques, nutritionnels et hydriques
- Nutrition et sports d'endurance, sports de force, sports intermittents
- Aliments spécifiques pour sportifs, substances ergogènes et dopage
- Troubles du comportement alimentaire chez le sportif

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours magistraux
- Lectures & analyses individuelles ou en groupe
- Exercices pratiques

Exigences de fréquentation : un taux de présence de 80% est exigé. En cas de taux de fréquentation inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter aux examens.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'**évaluation** du module repose sur :

- A. Travail dirigé réalisé en groupe (question d'actualité) : dossier écrit et soutenance orale
- B. Examen écrit Nutrition et sport
- C. Examen oral sur l'unité de cours « Approche sensorielle »

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul d'une moyenne à partir des notes locales obtenues aux points (A), (B) et (C) ci-dessus.

La note finale du travail dirigé (A) est identique pour l'ensemble du groupe. Toutefois, les examinateurs se réservent le droit de mettre une note différente en cas de déséquilibre important entre les étudiant-e-x-s.

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

- Période : pour les examens (écrit et oral), période de validation du semestre d'automne - en principe semaine 5 et 6

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

- ☒ Remédiation possible en cas de note Fx (soit entre 3.5 et 3.9) au module ☐ Pas de remédiation
- si le travail dirigé (A) est insuffisant (note inférieure à 4.0), un complément écrit portant sur les lacunes sera exigé
 - si l'examen (B) est insuffisant (note inférieure à 4.0), un nouvel examen écrit sera réalisé
 - si le travail (C) est insuffisant (note inférieure à 4.0), un examen oral sera refait
- **Période** : en principe période d'examen du semestre de printemps

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

- Bélanger M, Leblanc M.-J. La Nutrition. 5e éd. Québec : Chenelière Education ; 2021.
- Hecketsweiler P. Voyage en biochimie : circuits en biochimie humaine, nutritionnelle et métabolique. 3e éd. Paris : Elsevier ; 2006.
- Marieb EN, Hoehn K. Anatomie et physiologie humaines. 11e éd. Paris : Pearson ; 2019.
- Medeiros D. M., Wildman R. E. C. Advanced Human Nutrition. 4th ed. USA : Jones and Bartlett Learning, 2018
- Moussard C. Biochimie structurale et métabolique. 3e éd. Paris : de Boeck, 2006.

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Laurence Vernay

Enseignants : Thierry Brun, Angéline Chatelan, Nathalie Constantin, Michaël Duc, Sidonie Fabbi, Boris Gojanovic, Jérôme Hernot, Céline Kosirnik, Maaïke Kruseman, Robin Rosset, Pascal Schouwey, Laurence Vernay.

Descriptif validé le 06.09.2023 par Pasqualina Riggillo, Responsable de la filière