

Domaine Santé

Filière Nutrition & diététique

Sciences des aliments 2 (SA2)

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1006.F.22

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2023-2024

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

Crédits ECTS : 5

Type : ☒ Module obligatoire ☐ Module optionnel obligatoire ☐ Module facultatif
☒ Module dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32, al.1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) à la HES-SO du 2 juin 2020

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

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

2. Prérequis

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

3. Compétences, rôles exercés et apprentissages visés

Références :

Conférence spécialisée Santé des Hautes écoles spécialisées suisses. (2021). *Compétences relatives aux professions de la santé*.
https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante_fr.pdf

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

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

Rôles majeurs exercés

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

Compétences principales

- A2 Elles conseillent les particuliers, certains groupes de population, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.
- A5 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.
- B1 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
- C2 Elles s'engagent, dans le cadre d'une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr ainsi que la mise à disposition d'une offre alimentaire favorable à la santé.
- D2 Elles mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité et de sécurité dans le domaine de la nutrition et de la diététique, sur la base de concepts et de procédures existantes et contribuent à leur perfectionnement.
- E1 Elles participent à la mise en œuvre de mesures ou de projets de promotion de la santé et de prévention dans le domaine de la nutrition et la diététique pour des populations cibles et/ou des contextes spécifiques.

Objectifs généraux d'apprentissage

- Argumenter la qualité des aliments à l'aide d'analyse nutritionnelle, sensorielle et législative basée sur des fondements scientifiques et légaux
- Appliquer une analyse des risques toxicologiques en tenant compte des contraintes au niveau individuel et collectif
- Intégrer la complexité de la restauration collective pour formuler des recommandations durables dans un contexte de santé publique
- Justifier des améliorations concrètes et adaptées au milieu de la restauration collective à l'aide d'audit de qualité
- Identifier les différentes classifications des aliments en lien avec les concepts des aliments ultra-transformés et de l'effet matrice
- Évaluer des aliments à l'aide des processus d'analyse sensorielle
- Démontrer les spécificités des systèmes de production en restauration collective (système de liaison, basse température)

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

Contenus

- Analyse sensorielle (Théorique et pratique)
- Concepts de santé publique en restauration collective
- Concepts de production en restauration collective

- Analyse des aliments (gamme de produits, NOVA, Nutriscore, AUT, cracking)
- Habiletés culinaires : technologie culinaire et recettes de base
- Toxicologie alimentaire
- Analyse de risque sanitaire et autocontrôle
- Audit de qualité en restauration collective

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours théoriques
- Travail encadré à distance (asynchrone)
- Audit en formation pratique (immersion)
- Cours pratique de technologie alimentaire et d'analyse sensorielle
- Séminaire d'intégration (AUT, habiletés culinaires)
- Travail personnel individuel

Exigences de fréquentation :

La réalisation de toutes les activités à distance est obligatoire. Un taux de présence de 80% est exigé. En cas de taux inférieur ou de non-réalisation des activités à distance, l'étudiant-e-x n'est pas autorisé à se présenter aux examens.

La tenue professionnelle complète est exigée pour la participation aux ateliers culinaires (se référer aux consignes d'introduction). Le non-respect des consignes entraîne l'exclusion de l'atelier, considérée alors comme une absence.

5. Modalités d'évaluation et de validation

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

- A. **Un examen écrit** portant sur les connaissances en toxicologie, en analyse de risque et en restauration collective.
Note individuelle
Coefficient 1
- B. **Un examen oral** portant sur l'analyse nutritionnelle et sensorielle d'une gamme de produit.
Examen effectué en duo
Note individuelle. L'obtention d'une note insuffisante provoque obligatoirement une remédiation comme précisé au point 6.
Coefficient 1
- C. **Un dossier RHD** réalisé conformément aux consignes reçues : Travail effectué durant la période de formation pratique FP1.
Note individuelle
Coefficient 1.

Période : Examens du semestre de printemps (Semaine 27)

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.

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

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

☒ Remédiation possible en cas de note Fx au module

☐ Pas de remédiation

- Modalités :
 - si l'examen écrit (A) est insuffisant, un examen oral portant sur les lacunes sera réalisé
 - si l'examen oral (B) est insuffisant, un examen oral portant sur les lacunes sera réalisé
 - si le dossier RHD est non-acquis, un travail complémentaire sera exigé.
- Période : Période de remédiation du semestre de printemps (en général semaine 35)

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite.

En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

Répétition

En cas de répétition du module, les modalités, exigences, conditions de réussite et période font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et le ou la responsable du module et le ou la responsable locale de filière. La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce cas, l'échec au module est définitif.

7. Bibliographie principale

Se référer au syllabus et au Moodle du module

8. Responsable de module

Responsable : Jérôme HERNOT, chargé de cours HEdS

Enseignants :

Se référer au syllabus

Descriptif validé le 08.02.2024 par

Pasqualina Riggillo
Responsable de la filière