

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

SANTÉ PUBLIQUE

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.2012.F23

Degré d'études :

☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2024-2025

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

Crédits ECTS : 10

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

Organisation temporelle :

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

Langue principale d'enseignement :

☒ Français ☐ Allemand ☐ Anglais

2. Prérequis

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

3. Compétences, rôles exercés et apprentissages visés

Références :

Conférence spécialisée Santé des Hautes écoles spécialisées suisses. (2021). *Compétences relatives aux professions de la santé*.
https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante_fr.pdfLoi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1^{er} février 2020).Ordonnance du Conseil fédéral du 13 décembre 2019 relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (= OCPSan ; RS 811.212 ; état le 1^{er} février 2020).

Rôles majeurs exercés

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

Compétences principales

(Le pronom "elles" utilisé tout au long de ce document désigne les personnes ayant terminé leurs études dans une des filières bachelor selon le document « *Compétences relatives aux professions de la santé* »)

- A2 - Elles conseillent les particuliers, certains groupes de populations, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.
- A4 - Elles déterminent les interventions nécessaires, en tenant compte des facteurs physiologiques, physiopathologiques, psychologiques, sociaux et de l'influence de l'alimentation et des habitudes alimentaires sur la santé.
- A5 - Elles initient des interventions basées sur les connaissances scientifiques actuelles et guident des personnes ou des groupes de populations spécifiques à adapter leur comportement alimentaire à leurs besoins individuels ou aux exigences thérapeutiques.
- A6 - Elles contrôlent l'efficacité de leurs interventions au moyen de standards de qualité mesurables, spécifiques à la nutrition.
- B1 - Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les personnes ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé.
- B2 - Elles établissent une relation centrée sur la personne avec les patients/clients dans des situations préventives, thérapeutiques, de réadaptation ou palliatives, conformément aux principes éthiques, de manière à soutenir efficacement le processus de conseils et de soins nutritionnels.
- C1 - Elles travaillent de manière respectueuse et orientée vers la recherche de solutions avec d'autres professionnels impliqués dans l'alimentation et les soins nutritionnels destinés à la population, tant à l'interne qu'à l'externe du système socio-sanitaire.
- C2 - Elles s'engagent, dans le cadre d'une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr, ainsi que la mise à disposition d'une offre alimentaire favorable à la santé.
- D1 - Elles assurent une coordination et un leadership professionnels dans le domaine de la nutrition et de la diététique.
- E1 - Elles participent à la mise en œuvre de mesures ou de projets de promotion de la santé et de prévention dans le domaine de la nutrition et de la diététique pour des populations cibles et/ou dans des contextes spécifiques.
- E2 - Elles soutiennent les institutions dans la définition et la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles, de promotion de la santé et de prévention, par des mesures structurelles d'optimisation de l'offre alimentaire.
- F1 - Elles transmettent leurs connaissances spécifiques en nutrition à leurs pairs et à d'autres professionnels du domaine de la santé, les guident dans leur mise en œuvre et apportent la vision nutritionnelle dans les équipes interprofessionnelles.
- G1 - Elles assument, en tant que membres de la communauté des experts, leur responsabilité sociétale et d'éthique professionnelle dans la promotion de la santé, la prévention et le traitement des maladies.
- G2 - Elles promeuvent une image professionnelle positive des diététiciens et s'engagent en faveur de la reconnaissance de la profession par la communauté des experts.

Objectifs généraux d'apprentissage

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

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

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

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

Formes d'enseignement et d'apprentissage

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

Exigences de fréquentation :

Un taux de présence de 80% est exigé aux cours et séminaires et la participation aux séances de travail en groupes fixées avec les tutrices et tuteurs (ECN Actions) est obligatoire. En cas de taux de fréquentation inférieur, l'étudiant-e n'est pas autorisé-e à se présenter à l'examen écrit « Santé publique ». Il-elle obtient la note F au module.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

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

La validation du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base de la note locale obtenue aux points A, B, C, D et E en tenant compte des coefficients indiqués.

Période : Périodes de validation du semestre d'automne et du semestre de printemps.

6. Modalités de remédiation et de répétition**Remédiation**

☒ Remédiation possible en cas de note Fx au module ☐ Pas de remédiation

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

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite. En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

Répétition

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

- Période : à définir

7. Bibliographie principale

Se référer au syllabus

8. Responsable de module

Responsable : Delphine Amstutz

Enseignant-e-s : Se référer au syllabus

Descriptif validé le 11.07.2024

Pasqualina Riggillo
Responsable de la filière