

Domaine Santé

Filière Nutrition et diététique

Diététique préventive et thérapies nutritionnelles 1 (DPTN1)

1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO371.1008.F.22

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2025-2026

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

Crédits ECTS : 8

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 MPCN et NHP☐ 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 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

(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 »)

- Ab1 Elles assument la responsabilité du conseil nutritionnel et du processus thérapeutique des patients/clients 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, psychopathologiques, psychologiques, sociaux et de l'influence de l'alimentation et des habitudes alimentaires sur la santé.
- Ab6 Elles contrôlent l'efficacité de leurs interventions au moyen de standards de qualité mesurables, spécifiques à la nutrition.
- Db2 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 existants et contribuent à leur perfectionnement.
- 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.
- 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, la prévention et le traitement des maladies.

Objectifs généraux d'apprentissage

Pour la dimension diététique préventive et thérapeutique :

- Définir et caractériser l'épidémiologie, la physiopathologie, les facteurs de risque et les tests de dépistage et diagnostics associés
- Déterminer les manifestations cliniques et conséquences nutritionnelles des pathologies traitées
- S'approprier le Processus de Soins en Nutrition (PSN - Nutrition Care Process) dans l'organisation de la prise en charge.
 - Sélectionner de manière argumentée les composants utiles à l'évaluation et au suivi nutritionnel.
 - Définir, rédiger et argumenter le diagnostic nutritionnel spécifique à la situation clinique rencontrée.
 - Sélectionner, argumenter et documenter de manière adéquate et scientifique les interventions nutritionnelles adaptées, aux caractéristiques du patient/client ainsi qu'à son environnement.
- Argumenter l'intérêt nutritionnel de produits de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique utilisés dans le cadre d'interventions nutritionnelles.
- Exercer les modalités de présentation de cas de patients afin de s'approprier les modalités de transmissions professionnelles et interprofessionnelles, notamment en vue de la continuité des soins.
- Explorer les guidelines des sociétés savantes afin d'intégrer l'Evidence Based Practice dans l'acquisition de ses compétences.

Pour la dimension promotion de la santé et prévention

- Maîtriser les définitions et les concepts sous-jacents à promotion de la santé
- Connaître les principaux modèles théoriques utilisés en santé publique au travers d'exemples d'actions de promotion de la Santé

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

Contenus

- Restauration Institutionnelle et Supports nutritionnels
- Pathologies : Gastro-entérologie, Troubles de la déglutition et Sphère ORL, Troubles du comportement alimentaire, Besoins de la personne malade(y compris population gériatrique), Maladies non transmissibles (Cancer, Diabète, Cardio-vasculaire) et Obésité
- Promotion de la santé et Santé publique
- Préparation à la formation pratique

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours magistraux
- Lectures individuelles
- Exercices pratiques
- Vignettes cliniques

Exigences de fréquentation :

Un taux de présence de 80% est exigé dans ce module. 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 3 notes (A, B, C) et se déroule :

Avant le départ en Formation pratique :

- A. Evaluation continue : moyenne des notes (individuelles ou de groupe) obtenues aux quatre ateliers d'Habilités Culinaires et aux QCM validant (coefficient 0.5)

Après la Formation pratique :

- B. Un examen écrit (coefficient 2)
C. Un examen oral (coefficient 1)

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul des moyennes des notes locales obtenues aux points (A) (B) et (C) en tenant compte des coefficients indiqués.

6. Modalités de remédiation et de répétition

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

- Modalités en cas d'insuffisance aux évaluations :
 - (A) : un travail écrit individuel, portant sur les lacunes, sera à réaliser
 - (B) et (C) : un examen oral, portant sur les lacunes de tout le module sera à réaliser

- Période : 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·e 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, 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.

7. Bibliographie principale

Se référer au syllabus

8. Responsable de module

Responsable : Zgoulli Yasmina

Enseignants : Se référer au syllabus

Descriptif validé le 11.12.2025 par

Pasqualina Riggillo,
Responsable de la filière