

## Bachelier : sage-femme

**HELHa Gilly** Rue de l'Hôpital 27 6060 GILLY

Tél : +32 (0) 71 15 98 00

Fax :

Mail : [sante-gilly@helha.be](mailto:sante-gilly@helha.be)

### 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE 10 Promotion de la santé			
Code	PAMI1B10SF	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Marie-Noëlle PIRNAY</b> ( <a href="mailto:marie-noelle.pirnay@helha.be">marie-noelle.pirnay@helha.be</a> ) Céline BERTRAND ( <a href="mailto:celine.bertrand@helha.be">celine.bertrand@helha.be</a> )		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

### 2. Présentation

#### Introduction

Eduquer, informer, promouvoir la santé font partie intégrante de cette UE

#### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle**

- 1.1 1. Participer au développement de ses apprentissages
- 1.2 2. Contribuer au compagnonnage par les pairs
- 1.3 3. Développer son identité professionnelle

Compétence 3 **Participer à la gestion humaine, matérielle et administrative**

- 3.2 2. Collaborer avec les différents intervenants de l'équipe pluridisciplinaire

Compétence 6 **Réaliser une démarche de promotion et d'éducation pour la santé individuelle et collective**

- 6.1 1. Identifier les besoins, les ressources et les représentations du public cible
- 6.2 2. Concevoir des stratégies pédagogiques et psycho-affectives
- 6.3 3. Mettre en œuvre les interventions
- 6.4 4. Evaluer et réajuster le processus et/ou stratégies mises en œuvre durant et après l'intervention

Compétence 7 **Assurer une communication professionnelle envers les bénéficiaires et l'entourage professionnel**

- 7.1 1. Transmettre oralement et/ou par écrit les données
- 7.2 2. Utiliser les techniques de communication adaptées au contexte rencontré
- 7.3 3. Développer la relation d'aide

#### Acquis d'apprentissage visés

- Identifier les besoins et ressources du public-cible
- Concevoir des stratégies pédagogiques et psycho-affectives dans le cas de la promotion de la santé

#### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

### 3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

Cette activité d'apprentissage comprend les parties suivantes :

Nutrition et diététique	12 h
Education pour la santé 1	12 h

Les descriptions détaillées des différentes parties sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## 4. Modalités d'évaluation

### **Principe**

Examen écrit intégrateur.

« Dans un contexte d'Unité d'Enseignement intégrée, l'étudiant est tenu d'atteindre la maîtrise minimale des compétences et acquis (note égale ou supérieur à 10/20) décrits dans la fiche ECTS. La note de l'UE est attribuée de façon collégiale par les enseignants responsables des activités d'apprentissage lors des concertations faisant suite à la session d'examens. La note est reportée et analysée lors des délibérations par le jury. »

« Pour les modalités spécifiques, l'étudiant doit se référer au document annexe I de la fiche ECTS qu'il a reçu et signé et pour lequel il a eu l'occasion de poser toutes ses questions »

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

## Bachelier : sage-femme

**HELHa Gilly** Rue de l'Hôpital 27 6060 GILLY  
Tél : +32 (0) 71 15 98 00 Fax : Mail : [sante-gilly@helha.be](mailto:sante-gilly@helha.be)

### 1. Identification de la partie Nutrition et diététique

Volume horaire	12 h
Coordonnées du titulaire et des intervenants	Marie-Noëlle PIRNAY ( <a href="mailto:marie-noelle.pirnay@helha.be">marie-noelle.pirnay@helha.be</a> )

### 2. Présentation

#### Introduction

Une alimentation saine et variée joue un rôle fondamental dans le maintien de la santé, préoccupation centrale de la sage-femme.

De par sa proximité avec le client, celle-ci est bien placée pour intervenir dans ce domaine et ceci en collaboration avec une équipe pluri-disciplinaire.

#### Objectifs / Acquis d'apprentissage

##### 1. Liens avec les paliers de compétences

C.4. Réaliser une démarche clinique globale en période préconceptionnelle, pré, per et post-natale

C.6. Réaliser une démarche de promotion et d'éducation pour la santé individuelle et collective

##### 2. Acquis d'apprentissage visés

- Evaluer la situation de santé du client, en référence aux dimensions physiques et psycho-sociales
- Proposer des interventions visant à prévenir ou maintenir la santé du client

##### 3. Objectifs

Le cours théorique de nutrition de BSF Bloc 1se divise en 9 parties, à savoir :

ø 1ère partie : Introduction à la notion d'énergie et de masse corporelle

L'apprenant sera capable de :

- § Décrire les 2 compartiments de base de la masse corporelle
- § Décrire les différents postes de la dépense énergétique journalière chez le sujet adulte
- § Calculer la dépense énergétique et le besoin énergétique journalier
- § Appliquer la formule permettant d'évaluer l'importance de la masse corporelle et interpréter le résultat

ø 2ème à 6ème partie : Les nutriments énergétiques (P, L, G) et non énergétiques (eau, fibres alimentaires, vitamines et sels minéraux)

L'apprenant sera capable de :

- § Classer sur le plan nutritionnel les différents nutriments
- § Définir les rôles des différents nutriments dans l'organisme (y compris index glycémique)
- § Nommer les enzymes intervenants lors de la digestion et de l'absorption des différents nutriments
- § Illustrer le métabolisme des glucides, lipides et protides (voie métabolique)
- § Situer les besoins journaliers/ apports nutritionnels recommandés de tous les nutriments
- § Citer les sources alimentaires des différents nutriments
- § Enoncer l'impact des carences et excès des différents nutriments
- § D'identifier les connaissances d'un client au niveau des différents nutriments et ce, afin de réaliser un bilan d'indépendance, de formuler des hypothèses, de cibler les explications nécessaires et ensuite d'évaluer les résultats (connaissance : alimentation équilibrée).

ð 7ème partie : Equilibre nutritionnel

L'apprenant sera capable de :

§ Décrire les recommandations nutritionnelles actuelles

§ Décrire la pyramide alimentaire

§ Définir l'équilibre et décrire l'importance des différents repas

§ D'identifier les connaissances d'un client au niveau des recommandations nutritionnelles et de la pyramide alimentaire et ce, afin de réaliser un bilan d'indépendance (calcul des besoins nutritionnels), de formuler des hypothèses, de cibler les explications et les conseils nécessaires (astuces diététiques, alimentation fractionnée, journée alimentaire équilibrée, prise tardive d'un repas) et ensuite d'évaluer les résultats (connaissance : alimentation équilibrée).

ð 8ème partie : A chaque individu son alimentation

Nous avons tous besoin des mêmes substances nutritives, mais les changements physiologiques accompagnant la croissance, la grossesse, le vieillissement, ... peuvent modifier ces différents besoins. Ce chapitre passe en revue, de manière très brève, les différentes modifications.

L'apprenant sera capable de :

§ Décrire les changements alimentaires en fonction de l'âge ou des changements physiologiques.

§ Synthétiser les principales informations nutritionnelles à retenir et à conseiller en fonction d'une situation physiologique spécifique.

§ D'identifier les connaissances d'un client en fonction de leur particularités (personne âgées, enfant, adolescent, femme enceinte) et ce, afin de réaliser un bilan d'indépendance, de formuler des hypothèses, de cibler les explications nécessaires et ensuite d'évaluer les résultats (connaissance : alimentation équilibrée)

ð Dernière partie : Rapports entre les modes de vie et les maladies

Ce chapitre est une introduction au cours de diététique de BSF bloc 2. Il fait le lien, sans entrer dans les détails, entre comportement, habitudes alimentaires et maladies chroniques dites « de civilisation », telles que diabète, obésité, maladies digestives, hyperlipidémies, maladies cardio-vasculaires, cirrhose, lithiases, cancers...

Cette partie met également en avant qu'un nouveau «mode alimentaire», un meilleur choix des aliments, une organisation différente des repas et du rythme de vie (plus d'activités) contribuent à prévenir ou à corriger bon nombre de « troubles » métaboliques

L'apprenant sera capable de :

§ Cerner les erreurs alimentaires les plus courantes

§ Expliquer les moyens à mettre en œuvre pour prévenir et/ou corriger ces erreurs alimentaires (maladie chronique dites de civilisation et les erreurs alimentaires et ou de style de vie).

L'apprenant sera capable de :

§ Identifier et cerner dans une recette ou un menu les ingrédients pouvant être modifiés ou diminués afin d'améliorer sa qualité nutritionnelle

### 3. Description

#### Contenu

##### 1. Introduction

§ Quelques définitions

##### 2. Nutrition et énergie

§ Notion de masse corporelle ou de poids

§ Métabolisme énergétique et énergie des aliments

§ Evaluation des dépenses et des besoins énergétiques

§ Formules pour le calcul de la DEJ ou DET (totale) chez l'adulte

##### 3. La nouvelle pyramide alimentaire 2020

§ Equilibre nutritionnel et bilan énergétique

- Les recommandations nutritionnelles actuelles chez le sujet adulte

§ Le comportement alimentaire réel par rapport aux recommandations

- L'équilibre et l'importance des différents repas

##### 4. Nutriments énergétiques et non énergétiques

§ Les glucides

- Classification sur le plan nutritionnel

- Rôles et fonctions des glucides dans l'organisme
- Digestion et vitesse d'absorption des glucides
- Métabolisme des glucides (en lien avec le cours de biochimie)

#### § Les lipides

- Classification sur le plan nutritionnel
- Rôles et fonctions des lipides
- Digestion des lipides
- Métabolisme des lipides (en lien avec le cours de biochimie)

#### § Les protéines

Classification sur le plan nutritionnel et qualité biologique

- Fonctions des protéines dans l'organisme
- Besoin protidique journalier et équilibre azoté
- Digestion et métabolisme (en lien avec le cours de biochimie)

#### § L'eau

- L'eau et la physiologie humaine
- Importance de l'eau en nutrition
- Besoins en eau
- Perturbations de la balance hydrique et signes cliniques
- Eaux de boisson

#### § Les fibres alimentaires

Définition

- Classification et effets physico-chimiques
- Propriétés physiologiques et effets nutritionnels
- Besoins et consommation de fibres alimentaires

#### § Les sels minéraux

- Sels minéraux et oligo-éléments
- Rôles et sources des sels minéraux et des oligo-éléments
- Conséquences excès/carences

#### § Les vitamines

- Sources alimentaires des vitamines
- Sensibilité des vitamines
- Sites d'absorption
- Fonctions de base des vitamines sur le plan physiologique
- Apports nutritionnels recommandés pour les vitamines
- Rôles et sources des vitamines
- Conséquences excès/carences

#### 5. A chaque individu son alimentation

- Les nourrissons (en lien avec le cours de puériculture)
- L'allaitement maternel (en lien avec le cours de puériculture)
- Les différents types de lait (en lien avec le cours de puériculture)
- La diversification alimentaire (en lien avec le cours de puériculture)
- Les enfants et les adolescents (en lien avec le cours de puériculture)
- La femme enceinte et allaitante (en lien avec le cours d'embryologie)
- Les personnes âgées

#### 6. Lecture des étiquettes et interprétation

### **Démarches d'apprentissage**

Cours magistral pour exposer certains volets de théorie avec support visuel

Echanges entre les étudiants et l'enseignant sur base de la matière et de leurs expériences personnelles

Utilisation de séquences vidéo et photos pour illustrer la matière.

D'autres activités d'apprentissage dont une approche intégrée par exercices sont satellites à cette activité d'enseignement.

Les étudiants doivent donc maîtriser et faire les liens utiles avec la matière du cours d'éducation pour la santé

### ***Dispositifs d'aide à la réussite***

Mises en situation et exercices d'applications, vidéos, questions à la fin de chaque cours

### ***Sources, références et supports en ligne***

CSS, Recommandations nutritionnelles pour la Belgique , 2016

ONE, Enfant et nutrition Guide à l'usage des professionnels, 2009

Nubel, Table belge de composition des aliments , Avril 2016

JL Schlienger, Nutrition clinique pratique chez l'adulte et l'enfant , Ed Elsevier Masson, 2014

JL Schlienger, Diététique en pratique médicale courante, Ed Elsevier Masson, 2014

PowerPoint en ligne

Syllabus (Implantation Tournai/Mouscron)

Portfolio en ligne : Documents outils - Brochures de références ONE - OMS - PNNS - Food in Action

« Pour les modalités spécifiques, l'étudiant doit se référer au document annexe I de la fiche ECTS qu'il a reçu et signé et pour lequel il a eu l'occasion de poser toutes ses questions »

## **4. Modalités d'évaluation**

Examen écrit intégrateur

## Bachelier : sage-femme

**HELHa Gilly** Rue de l'Hôpital 27 6060 GILLY  
Tél : +32 (0) 71 15 98 00 Fax : Mail : [sante-gilly@helha.be](mailto:sante-gilly@helha.be)

### 1. Identification de la partie Education pour la santé 1

Volume horaire	12 h
Coordonnées du titulaire et des intervenants	Céline BERTRAND ( <a href="mailto:celine.bertrand@helha.be">celine.bertrand@helha.be</a> )

### 2. Présentation

#### Introduction

Dans le cadre du cours d'Education pour la santé de 1ère BSF, nous nous attacherons principalement à développer les différents concepts phares en éducation pour la santé et à analyser la situation "santé" sur base d'une revue de la littérature et de données statistiques et épidémiologiques.

En éducation pour la santé, comme dans la démarche de soins avec la collecte de données, la méthodologie impose une analyse de la situation ou analyse des besoins comme préalable à toute action pertinente et efficace.

#### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme du cours, l'apprenant sera capable:

- D'analyser les besoins éducatifs de son client
- De définir les concepts suivants :
  - Santé/maladie/santé publique
  - Représentations
  - Information/éducation
  - Prévention/promotion de la santé
  - Education pour la santé/éducation du patient
  - Empowerment, nudging, relation éducative
  - Intervention en éducation, diagnostic éducationnel, comportement de santé
- D'identifier, à partir d'une situation concrète, les facteurs influençant les comportements de santé
- De faire les liens entre les représentations, les comportements de santé et les facteurs d'influence
- D'illustrer, sur base d'une situation concrète, les étapes de la démarche éducative.
- De distinguer, sur base d'une situation concrète, l'information de l'éducation.

### 3. Description

#### Contenu

CHAPITRE 1. LA SANTE, UN CONCEPT EN EVOLUTION  
 CHAPITRE 2. LE CONCEPT DE MALADIE  
 CHAPITRE 3. LA PREVENTION  
 CHAPITRE 4. L'EDUCATION POUR LA SANTE  
 CHAPITRE 5. L'EDUCATION DU PATIENT  
 CHAPITRE 6. LA PROMOTION DE LA SANTE  
 CHAPITRE 7. L'EMPOWERMENT  
 CHAPITRE 8. LA DÉMARCHE ÉDUCATIVE  
 CHAPITRE 8. LES COMPORTEMENTS DE SANTÉ  
 CHAPITRE 9. LES MODÈLES EXPLICATIFS DE LA SANTÉ

#### Démarches d'apprentissage

Mélange d'exposés et de méthodes actives et participatives.

#### Dispositifs d'aide à la réussite

Exercices tout au long des cours.  
Evaluation formative en fin de cours.

### **Sources, références et supports en ligne**

Voir Syllabus

## **4. Modalités d'évaluation**

Examen écrit intégrateur

Dans un contexte d'Unité d'Enseignement intégrée, l'étudiant est tenu d'atteindre la maîtrise des compétences et acquis d'apprentissage décrits dans la fiche ECTS et la ou les fiche(s) descriptive(s) de l'activité d'apprentissage. La note de l'UE est attribuée de façon collégiale par les enseignants responsables des activités d'apprentissage après délibération.

« Pour les modalités spécifiques, l'étudiant doit se référer au document annexe I de la fiche ECTS qu'il a reçu et signé et pour lequel il a eu l'occasion de poser toutes ses questions »