

Partnership Education and Practice

Les compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique [CIEPD]

Owner: Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition

Copyright © 2013 Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (« PFPN »), un organisme conjoint regroupant l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes, Les diététistes du Canada et les programmes canadiens de formation universitaire et pratique en diététique.

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous quelque forme ou par quelque procédé électronique ou mécanique que ce soit – photocopie, enregistrement ou autre – sans l'autorisation écrite préalable du PFPN ou dans la mesure permise par la loi sur le droit d'auteur.

Pour toute demande d'autorisation, écrivez à: secretariat@pdep.ca





PDEP - PFPN

Partnership for Dietetic Education and Practice

Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition

Les compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique

CIEPD

Mises à jour par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition

**Projet soutenu en partie par une subvention de Ressources humaines et
Développement des compétences Canada**

Version 2.0

Avril 2013

Table des matières

Objectif.....	2
Définitions et structure	3
Cadre.....	4
Implantation	5
Grille des compétences et des indicateurs	6
Spécifications propres aux connaissances essentielles.....	37
Annexe 1 : La mise au point des compétences intégrées	42
Annexe 2 : La profession de diététiste au Canada	42
Annexe 3 : Remerciements	45
Annexe 4 : Ressources additionnelles.....	46

©Les diététistes du Canada et l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes. 2013. Tous droits réservés. Ce document est disponible dans le site Web du Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition au <http://www.pdep.ca>. Il est permis de télécharger et de reproduire ce document à des fins éducatives non commerciales ou pour de la recherche personnelle, pourvu que la publication fasse mention du Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition. Pour toute autre demande, contactez le secrétariat du PFPF à secretariat@pdep.ca.

Objectif

L'objectif principal des Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique (CIEPD) est de définir la norme de début de pratique pour les diététistes au Canada, norme qui est mise en application par l'intermédiaire des programmes d'enseignement et de l'Examen d'admission à la profession de diététiste (EAPD).

La norme décrite dans les compétences intégrées constitue une exigence minimale conçue pour garantir une pratique de niveau d'entrée sécuritaire, efficace et éthique. Ainsi, il est encouragé que les programmes d'enseignement dépassent le contenu exigé par les CIEPD. Par ailleurs, les diététistes, même en début de pratique, sont encouragés à atteindre un niveau de compétence supérieur.

Une fois qu'un diététiste* est agréé et qu'il intègre le monde du travail, ses compétences évoluent en fonction de son expérience et de sa formation continue.

* Dans ce document, le masculin est utilisé pour représenter les deux sexes.

Définitions et structure

Les Compétences intégrées constituent un ensemble interrelié de spécifications propres aux compétences liées à la pratique, aux indicateurs de performance et aux connaissances essentielles.

Une compétence liée à la pratique est une tâche qui est exécutée dans le cadre de la pratique et qui peut être réalisée à un certain niveau de compétence. La mise en pratique d'une compétence liée à la pratique nécessite l'application d'une combinaison de connaissances, d'aptitudes, d'attitudes et de jugement.

En début de pratique, on s'attend à ce que le **niveau de compétence d'entrée dans la pratique** soit atteint pour toutes les compétences liées à la pratique. Cela signifie que :

- Lorsqu'il fait face à des situations habituelles, le diététiste de niveau d'entrée met en application des compétences pertinentes d'une manière cohérente avec les normes généralement acceptées dans la profession, sans supervision ou direction, et dans un délai raisonnable. Le diététiste de niveau d'entrée choisit les compétences appropriées et les met en application de manière éclairée. Il anticipe les résultats auxquels il devrait s'attendre dans une situation donnée et réagit de façon appropriée.
- Le diététiste de niveau d'entrée reconnaît les situations inhabituelles, difficiles à gérer et complexes qui pourraient être au-delà de ses capacités. Il prend les mesures appropriées et éthiques pour réagir à ces situations. Ces mesures peuvent comprendre la consultation, la supervision ou le mentorat, l'examen de la littérature de recherche ou l'aiguillage de la clientèle vers un autre professionnel.

Pour des raisons d'ordre pratique, et pour en faciliter l'utilisation, les compétences liées à la pratique sont organisées dans un cadre composé de cinq vastes domaines de la pratique.

1. Pratique professionnelle

2. Communication et collaboration

3. Soins en nutrition

4. Santé publique et de la population

5. Gestion

Malgré leur organisation en tant qu'énoncés distincts, les compétences liées à la pratique sont interdépendantes – chaque compétence influence et caractérise les autres compétences. Les compétences ne sont pas destinées à être appliquées de façon isolée, et elles ne représentent pas des protocoles pour les activités de pratique. Les compétences sont surtout considérées comme un ensemble d'aptitudes avec lesquelles les diététistes arrivent dans leur milieu de travail et qu'elles appliquent selon chaque situation en faisant preuve de jugement professionnel.

Afin d'évaluer les compétences liées à la pratique des candidats à l'agrément, les organismes de réglementation en diététique se basent d'abord sur des indicateurs de performance mesurés au moyen de deux **modes d'évaluation** : (1) un programme d'enseignement agréé (comprenant des composantes théoriques et un internat/stage pratique), et (2) l'EAPD. Un **indicateur de performance** est une tâche qui peut être exécutée à l'intérieur d'un mode d'évaluation et qui, une fois effectuée avec succès, permet d'indiquer qu'une compétence liée à la pratique peut être réalisée.

Les spécifications propres aux **connaissances essentielles** fournissent un résumé de la vaste base de connaissances nécessaires pour préparer les candidats à la réalisation des compétences liées à la pratique. Ces spécifications se veulent une manière de guider le développement curriculaire de l'enseignement universitaire¹. Trois niveaux cognitifs de connaissances essentielles sont distingués au moyen d'une échelle fondée sur la taxonomie de Bloom :

Niveaux de complexité cognitive des CIEPD	Niveaux cognitifs de Bloom correspondants	Descriptions
1	1	Démontrer de vastes connaissances
2	2	Démontrer une compréhension
3	3-4	Analyser, interpréter et appliquer les connaissances

Cadre

Les compétences liées à la pratique et les indicateurs de performance sont présentés dans une grille de compétences et d'indicateurs comprenant quatre colonnes principales (compétences liées à la pratique; indicateurs de performance; véhicule d'évaluation et domaines de connaissances essentielles associés). Les indicateurs de performance sont conçus pour l'évaluation. Un « x » sert à indiquer les divers modes d'évaluation (EAPD; enseignement universitaire; internat/stage)². La colonne des « domaines de connaissances essentielles » contient les principaux liens entre les spécifications propres aux connaissances essentielles et les compétences liées à la pratique.

L'ensemble des spécifications propres aux connaissances essentielles est présenté dans un tableau indépendant qui suit la grille compétences-indicateurs.

¹ Bien que les spécifications propres aux connaissances essentielles fournissent un guide quant au contenu des programmes, elles ne prescrivent pas de structure de cours particulière; les établissements d'enseignement sont donc libres de concevoir leurs programmes et de s'assurer que ceux-ci sont conformes aux exigences d'agrément et aux objectifs spécifiques du programme.

² Les indicateurs de performance indiqués comme étant applicables pour l'EAPD sont représentés dans le plan détaillé de l'EAPD; ils ne seront pas nécessairement évalués dans chaque partie de l'examen. Les indicateurs de performance applicables aux programmes d'enseignement doivent être incorporés dans le curriculum à titre de résultats d'apprentissage pour que le programme réponde aux exigences d'agrément.

Implantation

L'implantation des compétences intégrées se fera par l'entremise de modifications apportées à l'EAPD et aux exigences relatives à l'agrément des programmes d'enseignement. Le plan détaillé de l'EAPD sera fondé sur les indicateurs de performance désignés à partir de novembre 2014³. Les nouvelles exigences d'agrément entreront en vigueur en 2014⁴.

³ L'évaluation de certains indicateurs de performance par l'intermédiaire de l'EAPD pourrait être retardée, comme mentionné dans la grille des compétences et des indicateurs.

⁴ Les décisions relatives à l'agrément pourraient permettre une mise en application ultérieure de certains des indicateurs de performance, s'il y a lieu.

Grille des compétences et des indicateurs

Code de la compétence	Compétences liées à la pratique	Code de l'indicateur	Indicateurs de performance	Évaluation			Domaines de connaissances essentielles associés (références principales seulement)
				EAPD	Formation universitaire	Internat / stages	
1. Pratique professionnelle <i>Faire preuve de professionnalisme.</i>							16 Pratique professionnelle de la diététique
1.01	Se conformer aux exigences fédérales et provinciales/territoriales pertinentes pour la pratique de la diététique.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives à la législation, à la réglementation et aux politiques fédérales applicables à la pratique.	x	x		
		b	Reconnaître la non-conformité à la législation, à la réglementation et aux politiques fédérales.	x	x		
		c	Démontrer ses connaissances relatives à la législation, à la réglementation et aux politiques provinciales/territoriales applicables à la pratique.		x		
		d	Reconnaître la non-conformité à la législation, à la réglementation et aux politiques provinciales/territoriales.		x		
		e	Identifier les exigences fédérales et provinciales/territoriales pertinentes pour le milieu de pratique.			x	
		f	Se conformer à la législation, à la réglementation et aux politiques applicables.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
1.02	Se conformer aux exigences réglementaires pertinentes pour la pratique de la diététique.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives à la réglementation pertinente pour la pratique.		x		
		b	Reconnaître la non-conformité à la réglementation.		x		
		c	Démontrer ses connaissances relatives à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.	x	x		
		d	Reconnaître la non-conformité à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.	x	x		
		e	Identifier les exigences réglementaires pertinentes pour le milieu de pratique.			x	
		f	Se conformer aux exigences réglementaires applicables.			x	
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de confidentialité et de vie privée.	x	x		
		h	Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios de non-conformité aux exigences en matière de confidentialité et de vie privée.	x	x		
		i	Protéger les renseignements personnels et la vie privée de la clientèle.			x	
		j	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de consentement éclairé.	x	x		
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir un consentement éclairé.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		l	S'assurer d'obtenir un consentement éclairé.			x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments des limites professionnelles.	x	x		
		n	Reconnaître la non-conformité aux limites professionnelles.	x	x		
1.03	Pratiquer conformément aux exigences de l'organisation.						10 Gestion
		a	Démontrer ses connaissances relatives au rôle et aux caractéristiques des descriptions d'emplois.	x	x		
		b	Offrir des services en conformité avec le rôle assigné au sein du milieu de pratique.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux politiques et aux directives propres au milieu de pratique.	x		x	
		d	Se conformer aux politiques et directives applicables.			x	
1.04	Pratiquer dans les limites de son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la pratique auto-évaluative.	x	x		
		b	Réfléchir à son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles et le verbaliser.		x	x	
		c	Reconnaître les situations qui sont au-delà de ses capacités.	x		x	
		d	Aborder les situations qui sont au-delà de ses capacités en consultant, en aiguillant la clientèle ou en acquérant de nouvelles connaissances.	x		x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
1.05	Répondre à ses besoins de développement professionnel.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan d'auto-évaluation et d'apprentissage.	x	x		
		b	S'auto-évaluer dans le but d'identifier ses besoins d'apprentissage.			x	
		c	Élaborer et mettre en œuvre un plan d'apprentissage.			x	
		d	Intégrer l'apprentissage à la pratique.			x	
1.06	Utiliser une approche méthodique pour la prise de décision.						18 Recherche et évaluation; 20 Fondements sociaux et psychologiques
		a	Démontrer ses connaissances relatives au rôle de l'éthique, des données probantes, des facteurs contextuels et des perspectives de la clientèle dans le processus de prise de décision.		x		
		b	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'éthique dans la prise de décision.	x	x		
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir et à interpréter les données probantes afin d'éclairer la prise de décision.	x	x		
		d	Démontrer ses connaissances relatives aux facteurs contextuels qui pourraient influencer la prise de décision.	x	x		
		e	Obtenir et interpréter des données probantes.		x	x	
		f	Appliquer les principes éthiques.	x		x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux raisons pour lesquelles la clientèle doit être incluse dans la prise de décision, ainsi qu'aux méthodes pour l'inclure dans cette prise de décision.			g	Démontrer ses connaissances relatives aux raisons pour lesquelles la clientèle doit être incluse dans la prise de décision, ainsi qu'aux méthodes pour l'inclure dans cette prise de décision.
		h	Prendre des décisions et les justifier en tenant compte de l'éthique, des données probantes, des facteurs contextuels et des perspectives de la clientèle.			x	
		i	Prendre la responsabilité de ses décisions et actions.			x	
1.07	Maintenir une approche axée sur la clientèle.						9 Collaboration interprofessionnelle
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux bases juridiques et morales du respect des droits de la personne, de sa dignité et de son caractère unique.	x	x		
		b	Respecter les droits, la dignité et le caractère unique de la clientèle.			x	
		c	Déterminer les perspectives et les besoins des clients.	x		x	
		d	Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités de pratique.	x		x	
		e	Identifier les ressources et services pertinents pour les besoins des clients.	x		x	
1.08	Gérer son temps et sa charge de travail efficacement.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la gestion du temps et de la charge de travail.	x	x		
		b	Prioriser les activités professionnelles et respecter les délais.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
1.09	Utiliser la technologie pour appuyer sa pratique.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux technologies de communications pertinentes pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.	x	x		
		b	Utiliser la technologie pour communiquer.		x	x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux technologies visant à obtenir et à gérer de l'information pertinente pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.		x		
		d	Utiliser la technologie pour chercher et gérer l'information.		x	x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux applications technologiques utilisées dans les milieux de pratique.		x		
		f	Utiliser les applications technologiques dans la pratique.			x	
1.10	S'assurer que la documentation est appropriée et sécurisée.						3 Communication
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la documentation.		x		
		b	Documenter l'information pertinente de manière précise et exhaustive au moment adéquat.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sécurité et d'accès.	x	x		
		d	Préserver la sécurité et la confidentialité des dossiers.			x	
		e	Identifier les exigences de l'organisation en matière de tenue des dossiers.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		f	Démontrer ses connaissances relatives aux exigences juridiques en matière de tenue des dossiers.		x		
		g	Documenter en conformité avec les exigences juridiques et organisationnelles.			x	
1.11	Évaluer et améliorer les approches de la pratique de la diététique.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives au rôle des données probantes, de l'autoréflexion et de la consultation dans l'évaluation de l'efficacité des approches de la pratique.		x		
		b	Démontrer ses connaissances relatives aux sources de données probantes en vue d'évaluer l'efficacité des approches de pratique.		x		
		c	Évaluer l'efficacité des activités de pratique.			x	
		d	Reconnaître l'importance des nouvelles connaissances pour appuyer ou améliorer sa pratique.	x	x		
		e	Acquérir de nouvelles connaissances qui pourraient appuyer ou améliorer ses activités de pratique.		x	x	
		f	Suggérer des modifications visant à augmenter l'efficacité de ses activités de pratique.			x	
1.12	Contribuer aux efforts de sensibilisation et de promotion liés à la nutrition et à la santé.						17 Santé publique et de la population
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la promotion et de la sensibilisation.	x	x		
		b	Identifier les occasions et les activités de promotion et de sensibilisation dans la pratique de la diététique.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		c	Identifier les occasions de promotion et de sensibilisation pertinentes au milieu de pratique.			x	
1.13	Participer aux activités de recherche fondée sur la pratique.						18 Recherche et évaluation
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de recherche et d'évaluation.	x	x		
		b	Identifier des questions, des méthodes et des procédures éthiques de recherche en lien avec la pratique de la diététique.			x	
		c	Rechercher, évaluer de façon critique et interpréter la littérature pertinente à une question de recherche.			x	
		d	Résumer et transmettre les résultats de recherche.			x	

Code de la compétence	Compétences liées à la pratique	Code de l'indicateur	Indicateurs de performance	Évaluation			Domaines de connaissances essentielles associés (références principales seulement)
				EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	
2. Communication et collaboration <i>Communiquer efficacement et pratiquer en collaboration.</i>							3 Communication
2.01	Choisir les approches de communication appropriées.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux occasions et aux obstacles propres à la communication.	x	x		
		b	Identifier les occasions et obstacles propres à la communication qui sont pertinents pour le milieu de pratique.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux techniques de communication de même que leurs usages appropriés.	x	x		
		d	Utiliser les techniques de communication appropriées.			x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie médicale et de diététique.	x	x		
		f	Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie du milieu de pratique.	x		x	
		g	Utiliser une terminologie appropriée.			x	
2.02	Utiliser efficacement ses aptitudes de communication écrite.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins du lecteur en matière de communication écrite.	x	x		
		b	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments d'une documentation efficace.		x		
		c	Réviser la documentation pour en améliorer le style, l'orthographe et la grammaire.		x	x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		d	Rédiger de manière claire et concise dans le but de répondre aux besoins des lecteurs.		x	x	
		e	Rédiger de façon organisée et logique.		x	x	
		f	Fournir de l'information pertinente et exacte dans la documentation.		x	x	
		g	S'assurer que la documentation facilite la communication.		x	x	
2.03	Utiliser efficacement ses aptitudes de communication orale.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux éléments d'une communication orale efficace.	x	x		
		b	Parler de manière claire et concise dans le but de répondre aux besoins de son auditoire.		x	x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives à l'impact du ton et du langage corporel sur le processus de communication.		x		
		d	Utiliser un ton de voix et un langage corporel appropriés.		x	x	
		e	Reconnaître la communication non verbale de manière appropriée et y répondre adéquatement.		x	x	
2.04	Utiliser efficacement ses aptitudes interpersonnelles.						4 Counseling
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de l'écoute active.	x	x		
		b	Utiliser l'écoute active.		x	x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer de manière respectueuse.	x	x		
		d	Communiquer de manière respectueuse.		x	x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer avec empathie.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		f	Faire preuve d'empathie.		x	x	
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir de bonnes relations dans les communications.	x	x		
		h	Établir de bonnes relations.		x	x	
		i	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de counseling.	x	x		
		j	Appliquer les principes du counseling.		x	x	
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de négociation et de gestion de conflits.	x	x		
		l	Appliquer les principes de négociation et de gestion de conflits.		x	x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens efficaces de donner et de recevoir de la rétroaction.		x		
		n	Fournir de la rétroaction, en rechercher et y réagir de manière appropriée.		x	x	
2.05	Contribuer à l'apprentissage des autres personnes.						4 Counseling; 20 Enseignement et apprentissage
		a	Reconnaître les occasions de contribuer à l'apprentissage des autres personnes.		x	x	
		b	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'évaluer les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.	x	x		
		c	Évaluer les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.			x	
		d	Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies pédagogiques pertinentes pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		e	Choisir et mettre en œuvre des stratégies pédagogiques appropriées.			x	
		f	Démontrer ses connaissances relatives aux ressources d'apprentissage ainsi que leurs usages appropriés dans la pratique.	x	x		
		g	Choisir des ressources d'apprentissage.			x	
		h	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de mettre au point des ressources d'apprentissage.		x		
		i	Mettre au point des ressources d'apprentissage.			x	
		j	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir et d'évaluer les résultats d'apprentissage.		x		
		k	Établir et évaluer les résultats d'apprentissage.			x	
		l	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'élaborer et d'offrir des séances de formation de groupe efficaces.	x	x		
		m	Offrir des séances de formation de groupe.			x	
2.06	Contribuer de façon productive au travail d'équipe et aux processus collaboratifs.						9 Collaboration interprofessionnelle; 4 Counseling; 7 Système de santé au Canada
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios où les connaissances propres à la diététique constituent un élément clé de la prestation de soins de santé.		x		
		b	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de contribuer de manière efficace aux connaissances propres à la diététique en contexte de pratique collaborative.	x	x		
		c	Contribuer aux connaissances en diététique en contexte de pratique collaborative.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		d	Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios où l'expertise d'autres professionnels de la santé constitue un élément clé dans la pratique de la diététique.	x	x		
		e	Identifier des moyens de faire appel à l'expertise des autres personnes.		x		
		f	Faire appel à l'expertise des autres personnes.			x	
		g	Contribuer à la prise de décision conjointe.			x	
		h	Démontrer ses connaissances relatives aux principes du travail d'équipe et de la collaboration.	x	x		
		i	Faciliter les interactions et les discussions parmi les membres de l'équipe.		x	x	

Code de la compétence	Compétences liées à la pratique	Code de l'indicateur	Indicateurs de performance	Évaluation			Domaines de connaissances essentielles associés (références principales seulement)
				EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	
3. Soins en nutrition <i>Fournir des services en vue de satisfaire les besoins des personnes en matière de soins en nutrition.</i>							1 Anatomie et physiologie; 2 Biochimie; 5 Aliments; 7 Système de santé au Canada; 8 Nutrition humaine aux différentes étapes de la vie; 11 Microbiologie; 13 Processus de soins en nutrition et thérapie nutritionnelle médicale; 14 Pharmacologie; 15 Systèmes alimentaires et sécurité alimentaire de la population
3.01	Évaluer les risques et besoins en lien avec la nutrition.						12 Évaluation nutritionnelle
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de stratégies de dépistage de risque nutritionnel.	x	x		
		b	Utiliser les stratégies de dépistage de risque nutritionnel appropriées.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les données pertinentes pour effectuer une évaluation nutritionnelle.	x	x		
		d	Identifier les données d'évaluation pertinentes à recueillir.	x		x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.	x	x		
		f	Obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les antécédents médicaux.		x		
		h	Identifier les principes visant à sélectionner l'information médicale pertinente.		x		
		i	Obtenir et interpréter les antécédents médicaux.			x	
		j	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.	x	x		
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection des données pertinentes en matière d'antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.	x	x		
		l	Obtenir et interpréter les antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.			x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.	x	x		
		n	Obtenir et interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.	x		x	
		o	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.		x		
		p	Identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.	x		x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		q	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter des données anthropométriques.	x	x		
		r	Obtenir et interpréter les données anthropométriques.	x		x	
		s	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données biochimiques et les procédures/examens médicaux.	x	x		
		t	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à identifier les données biochimiques et les procédures/examens médicaux pertinents.		x		
		u	Obtenir et interpréter les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.	x		x	
		v	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.	x	x		
		w	Obtenir et interpréter l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.	x		x	
		x	Identifier les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriments.	x	x		
		y	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.	x	x		
		z	Obtenir et interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		aa	Identifier les signes et les symptômes de la dysphagie.	x	x		
		bb	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'évaluation de la déglutition.	x	x		
		cc	Identifier les problèmes relatifs à la mastication, à la déglutition et à l'alimentation.			x	
		dd	Démontrer ses connaissances relatives à la sélection et à l'utilisation des méthodes pour définir les besoins en énergie, en protéines, en liquides, en macronutriments, en microéléments, en électrolytes et en oligo-éléments.	x	x		
		ee	Effectuer des calculs afin de déterminer les besoins nutritionnels.		x		
		ff	Définir les besoins nutritionnels des clients.	x		x	
		gg	Déterminer des méthodes visant à intégrer les résultats de l'évaluation et à identifier les problèmes de nutrition.		x		
		hh	Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.	x	x	x	
3.02	Élaborer des plans de soins en nutrition.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de priorisation des objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.	x	x		
		b	Prioriser les objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.	x	x		
		d	Sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.	x	x		
		f	Sélectionner les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.			x	
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification des plans de repas.	x	x		
		h	Élaborer ou modifier des plans de repas.			x	
		i	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de suppléments.	x	x		
		j	Déterminer les besoins en supplémentation.	x		x	
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation entérale.	x	x		
		l	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes d'élaboration de plans d'administration de l'alimentation entérale.		x		
		m	Calculer les besoins en matière de plan d'administration d'alimentation entérale.		x		
		n	Concevoir des plans d'alimentation entérale.		x	x	
		o	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation parentérale.	x	x		
		p	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes d'élaboration de plans d'administration de l'alimentation parentérale.		x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		q	Calculer les besoins en matière de plan d'administration de l'alimentation parentérale.		x		
		r	Concevoir des plans d'alimentation parentérale.		x	x	
		s	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan de soutien nutritionnel pour la clientèle.	x	x		
		t	Élaborer des plans de soutien nutritionnel pour la clientèle.			x	
		u	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan d'éducation pour la clientèle.	x	x		
		v	Élaborer des plans d'éducation pour la clientèle.			x	
		w	Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies de surveillance et d'évaluation des résultats d'un plan de soins en nutrition.	x	x		
		x	Sélectionner des stratégies visant à surveiller et à évaluer les résultats d'un plan de soins en nutrition.			x	
3.03	Gérer la mise en œuvre de plans de soins en nutrition.						3 Communication; 13 Processus de soins en nutrition et thérapie nutritionnelle médicale; 20 Enseignement et apprentissage
		a	Identifier des moyens de mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.		x		
		b	Mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.			x	
		c	Identifier les rôles des membres de l'équipe dans le soutien de la mise en œuvre du plan de soins.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		d	Identifier les stratégies visant à communiquer le plan de soins en nutrition avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.		x	x	
		e	Coordonner la mise en œuvre du plan de soins avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.			x	
		f	Fournir de l'éducation et du counseling sur la nutrition.			x	
3.04	Évaluer et modifier le plan de soins en nutrition si nécessaire.						3 Communication; 20 Enseignement et apprentissage
		a	Évaluer les progrès de la clientèle en matière d'atteinte des résultats du plan.			x	
		b	Identifier les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.	x		x	
		c	Identifier les changements nécessaires à apporter au plan de soins en nutrition.	x	x	x	
		d	Mettre en œuvre les changements au plan de soins en nutrition.			x	

Code de la compétence	Compétences liées à la pratique	Code de l'indicateur	Indicateurs de performance	Évaluation			Domaines de connaissances essentielles associés (références principales seulement)
				EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	
4. Santé publique et de la population <i>Promouvoir la santé nutritionnelle des groupes, des communautés et des populations.</i>							5 Aliments; 7 Système de santé au Canada; 8 Nutrition humaine aux différentes étapes de la vie; 15 Systèmes alimentaires et sécurité alimentaire de la population; 17 Population et santé publique
4.01	Évaluer les problèmes en lien avec les aliments et la nutrition des groupes, des communautés et des populations.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux types et aux sources d'information pour évaluer les problèmes liés aux aliments et à la nutrition des groupes, des communautés et des populations.	x	x		
		b	Identifier l'information nécessaire pour évaluer les problèmes liés aux aliments et à la nutrition des groupes, des communautés et des populations.	x		x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les intervenants clés et d'obtenir l'information pertinente.	x	x		
		d	Obtenir et interpréter les perspectives des intervenants.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir les données sur la surveillance et le suivi de la nutrition, et sur l'apport en aliments.	x	x		
		f	Obtenir et interpréter les données sur la surveillance et le suivi de la nutrition, et sur l'apport en aliments.			x	
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir des données sur l'état de santé.	x	x		
		h	Obtenir et interpréter les données sur l'état de santé.	À partir de l'automne 2015		x	
		i	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir de l'information sur les déterminants de la santé.	x	x		
		j	Obtenir et interpréter l'information ayant trait aux déterminants de la santé.			x	
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux sources et aux méthodes visant à obtenir l'information sur les systèmes et pratiques alimentaires.	x	x		
		l	Obtenir et interpréter l'information sur les systèmes et pratiques alimentaires.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux ressources et aux actifs d'un groupe, d'une communauté ou d'une population.		x		
		n	Identifier les ressources et actifs pertinents pour un groupe, une communauté ou une population.	x		x	
		o	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à intégrer les données issues de l'évaluation en vue d'établir les priorités en ce qui concerne les approches axées sur la santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.	x	x		
		p	Intégrer les résultats issus de l'évaluation afin d'identifier les priorités en matière d'approches axées sur la santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.	À partir de l'automne 2015		x	
4.02	Élaborer un plan de santé de la population.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à établir des objectifs appropriés de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.		x		
		b	Identifier les objectifs de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.	x		x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à établir des stratégies et plans d'action en vue d'atteindre les objectifs de santé de la population.		x		
		d	Identifier des stratégies appropriées visant à atteindre les objectifs de santé de la population.	x		x	
		e	Élaborer des plans d'action relatifs à la santé de la population.			x	
		f	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes de surveillance en lien avec la santé de la population.		x		
		g	Identifier les stratégies et les échéanciers pour la surveillance et l'évaluation de l'efficacité d'un plan d'action.			x	
4.03	Mettre en œuvre un plan de santé de la population.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de coordonner et d'offrir des activités en lien avec la santé de la population.	x	x		
		b	Contribuer à coordonner et à offrir des activités de santé de la population en lien avec les aliments et la nutrition.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
4.04	Évaluer et modifier le plan de santé de la population si nécessaire.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux processus et aux résultats employés afin d'évaluer l'efficacité des activités de santé de la population.	x	x		
		b	Contribuer à l'évaluation de l'efficacité des activités de santé de la population pour un groupe, une communauté ou une population.			x	
		c	Proposer des modifications aux activités de santé de la population en vue d'en accroître l'efficacité.			x	

Code de la compétence	Compétences liées à la pratique	Code de l'indicateur	Indicateurs de performance	Évaluation			Domaines de connaissances essentielles associés (références principales seulement)
				EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	
5. Gestion <i>Gérer des programmes, des projets et des services en lien avec la diététique.</i>							10 Gestion
5.01	Évaluer les forces et les besoins des programmes et services associés à la diététique.						5 Aliments; 8 Nutrition humaine aux différentes étapes de la vie; 15 Systèmes alimentaires et sécurité alimentaire de la population
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux principes de planification stratégique et opérationnelle.	x	x		
		b	Utiliser des principes de planification stratégique et opérationnelle afin d'analyser les objectifs et les activités des programmes ou des services en lien avec la diététique.			x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies d'évaluation et aux sources d'information.		x		
		d	Identifier l'information pertinente pour l'évaluation.	x		x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à identifier et à obtenir de l'information pertinente auprès des intervenants clés.	x	x		
		f	Obtenir et interpréter les perspectives des intervenants.			x	
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à communiquer l'information financière et budgétaire.	x	x		
		h	Obtenir et interpréter l'information financière.			x	
		i	Démontrer ses connaissances relatives aux sources de données sur les normes et la conformité.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		j	Obtenir et interpréter l'information pertinente sur les normes et la conformité.			x	
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux sources d'information nutritionnelle, culturelle et physique, et aux autres renseignements démographiques sur la clientèle.	x	x		
		l	Obtenir et interpréter l'information nutritionnelle, culturelle et physique, et les autres renseignements démographiques sur la clientèle.			x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux sources d'information sur la satisfaction des intervenants.	x	x		
		n	Obtenir et interpréter l'information sur la satisfaction des intervenants.			x	
		o	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer l'information sur la gestion des ressources humaines.	x	x		
		p	Obtenir et interpréter l'information relative aux ressources humaines.			x	
		q	Démontrer ses connaissances relatives aux sources d'information technique et en lien avec l'équipement.		x		
		r	Obtenir et interpréter l'information technique et relative à l'équipement.			x	
		s	Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à évaluer l'efficacité à atteindre les objectifs.	x	x		
		t	Analyser ou intégrer l'information visant à élaborer les objectifs pour les services et les programmes d'alimentation et de nutrition.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
5.02	Gérer des programmes et des projets.						
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les objectifs pour les programmes ou les projets.		x		
		b	Identifier les objectifs appropriés pour un programme ou un projet.	x		x	
		c	Identifier les stratégies visant à atteindre les objectifs d'un programme ou d'un projet.	x		x	
		d	Démontrer ses connaissances relatives aux composantes typiques d'un plan d'action pour un programme ou un projet.	x	x		
		e	Élaborer un plan d'action pour un programme ou un projet.			x	
		fg	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir le budget d'un programme ou d'un projet.	x	x		
		g	Élaborer un budget pour un programme ou un projet.			x	
		h	Démontrer ses connaissances relatives aux responsabilités d'un chargé de programme ou de projet.	x	x		
		i	Contribuer à un plan de marketing pour un programme, un événement ou un produit.			x	
		j	Coordonner l'implantation d'un plan d'action pour un programme ou un projet.			x	
		k	Démontrer ses connaissances relatives aux besoins en matière d'information et aux stratégies d'orientation pour le personnel et les bénévoles.	x	x		
		l	Orienter et gérer les employés ou les bénévoles.			x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux besoins du personnel et des bénévoles en matière de formation.	x	x		

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		n	Fournir de la formation au personnel et aux bénévoles.			x	
		o	Démontrer ses connaissances relatives aux activités de recrutement du personnel.	x	x		
		p	Contribuer aux activités de recrutement du personnel ou des bénévoles.			x	
		q	Démontrer ses connaissances relatives aux activités de développement du personnel et de gestion du rendement.	x	x		
		r	Contribuer aux activités de développement ou de gestion du rendement du personnel ou des bénévoles.			x	
		s	Démontrer ses connaissances relatives aux activités de planification et de développement de l'organisation.		x		
		t	Contribuer aux activités de planification et de développement de l'organisation.			x	
		u	Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes employées pour surveiller les dépenses de même que l'usage de l'équipement et du matériel.	x	x		
		v	Élaborer un plan visant à surveiller les dépenses de même que l'usage de l'équipement et du matériel en fonction du budget et du plan d'activités.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
5.03	Gérer des services alimentaires.						5 Aliments; 6 Systèmes de services alimentaires; 8 Nutrition humaine aux différentes étapes de la vie; 11 Microbiologie; 15 Systèmes alimentaires et sécurité alimentaire de la population
		a	Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins en matière de service alimentaire d'un groupe de clients.	x	x		
		b	Identifier les besoins d'un groupe de clients en matière de services alimentaires en fonction de ses caractéristiques nutritionnelles, culturelles et physiques.	x		x	
		c	Démontrer ses connaissances relatives à l'éventail de besoins en ressources humaines, financières et techniques de même qu'en équipement qui doivent être abordés pour offrir des services alimentaires.		x		
		d	Identifier les ressources humaines, financières et techniques nécessaires de même que l'équipement requis pour l'offre de services alimentaires.	x		x	
		e	Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification de menus.	x	x		
		f	Créer et modifier des menus à l'aide des principes de planification des menus.			x	

	Compétences liées à la pratique		Indicateurs de performance	EAPD	Formation universitaire	Internat / Stages	Domaines de connaissances essentielles
		g	Démontrer ses connaissances relatives aux processus propres aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets pour les services alimentaires.	x	x		
		h	Contribuer aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets de produits alimentaires.			x	
		i	Démontrer ses connaissances relatives à la production alimentaire et aux procédures de distribution dans les services alimentaires.	x	x		
		j	Contribuer aux activités de production et de distribution des aliments.			x	
		k	Contribuer aux initiatives d'amélioration en lien avec les services alimentaires.			x	
		l	Contribuer aux activités en lien avec la conformité aux exigences de santé et de salubrité.			x	
		m	Démontrer ses connaissances relatives aux approches de marketing des services alimentaires.	x	x		

Spécifications propres aux connaissances essentielles

DOMAINE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ COGNITIVE
1. Anatomie et physiologie	
a) Structure du corps humain au niveau des systèmes et des cellules	2
b) Rôle, fonction et régulation des systèmes tégumentaire, musculo-squelettique, nerveux, endocrine, cardiorespiratoire, urinaire, lymphatique et digestif chez les personnes en santé et les personnes malades	2
c) Homéostasie, y compris l'équilibre liquide-électrolyte et l'équilibre acide-base	2
d) Génétique et nutriginomique	1
2. Biochimie	
a) Fondements de chimie et de biochimie	2
b) Principales voies métaboliques	2
c) Fondements de biologie cellulaire et moléculaire	2
d) Mécanismes de la régulation du métabolisme	2
3. Communication	
a) Occasions et obstacles relatifs à la communication	2
b) Canaux et techniques de communication et leur utilisation appropriée	2
c) Stratégies pour des communications écrites efficaces	3
d) Stratégies pour des communications orales efficaces	3
e) Stratégies pour des communications interpersonnelles efficaces	3
f) Terminologie médicale et relative à la diététique	2
4. Counseling	
a) Théories de counseling	2
b) Stratégies et techniques de counseling	2
c) Procédés de counseling	2
5. Aliments	
a) Propriétés physiques et composition chimique des aliments	2
b) Conservation, entreposage et emballage des aliments	1
c) Rôle des ingrédients et leur interaction dans la préparation des aliments	3
d) Préparation des aliments dans les familles	3
e) Mise en œuvre des exigences alimentaires, des directives et des outils d'orientation pour la planification de l'alimentation	3
f) Modification des aliments dans le but de répondre à des besoins thérapeutiques, de texture ou autres	2
g) Analyse sensorielle des aliments	3
h) Pratiques alimentaires religieuses et culturelles	2
i) Étiquetage nutritionnel	2
j) Maladie d'origine alimentaire	2

DOMAINE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ COGNITIVE
6. Systèmes de services alimentaires	
a) Activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets	2
b) Planification des menus	3
c) Modification des menus en établissement dans le but de répondre à des besoins thérapeutiques, culturels, de texture ou autres	2
d) Élaboration, normalisation et évaluation de recettes	3
e) Production et distribution alimentaires à grande échelle	2
f) Contrôle des coûts	2
g) Besoins en matière de ressources humaines, financières et techniques de même qu'en équipement	2
h) Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)	2
i) Conception d'installations pour les services alimentaires	1
j) Planification de mesures d'urgence	1
7. Système de santé au Canada	
a) Coordination et prestation de soins	1
b) Enjeux et tendances	1
c) Influence politique	1
8. Nutrition humaine aux différentes étapes de la vie	
a) Ingestion, digestion, absorption, métabolisme et excrétion des nutriments	3
b) Utilisation biochimique des nutriments et de l'énergie	3
c) Besoins nutritifs et énergétiques	3
d) Activité physique et bilan énergétique	2
e) Recommandations et directives sur la nutrition	3
f) Effet des carences et des toxicités propres aux nutriments	3
g) Sources alimentaires de nutriments et suppléments alimentaires	3
h) Rôle des nutriments et d'autres composantes des aliments dans la santé	3
i) Pratiques alimentaires	2
9. Collaboration interprofessionnelle	
a) Communication interprofessionnelle	2
b) Soins axés sur le patient/le client/la famille/la communauté	2
c) Clarification des rôles interprofessionnels, y compris le rôle des diététistes	2
d) Fonctionnement en équipe	2
e) Leadership collaboratif	2
f) Résolution de conflits interprofessionnels	2

DOMAINE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ COGNITIVE
10. Gestion	
a) Gestion financière	2
b) Gestion des ressources humaines	2
c) Planification stratégique et opérationnelle, y compris l'évaluation des besoins, l'établissement d'objectifs et l'évaluation des résultats	2
d) Comportement et développement organisationnels	2
e) Gestion de projets	2
f) Réglementation, politiques et procédures	1
g) Marketing	2
h) Amélioration de la qualité	2
11. Microbiologie	
a) Classification des microbes	1
b) Microbes dans la salubrité des aliments	2
c) Propagation du vecteur/de l'hôte de l'infection et gestion du risque	2
d) Microbes dans la production alimentaire, y compris les prébiotiques et les probiotiques	1
e) Microbiome dans la santé humaine	2
12. Évaluation nutritionnelle	
a) Apport en nutriments et en aliments des personnes et des populations	3
b) Facteurs environnementaux et individuels ayant un impact sur l'apport alimentaire	3
c) Collecte et interprétation des données anthropométriques	3
d) Interprétation des paramètres biochimiques	3
e) Collecte et interprétation des données cliniques	3
f) Collecte et interprétation des données de surveillance	2
13. Processus de soins en nutrition et thérapie nutritionnelle médicale	
a) Étiologie et pathophysiologie des maladies liées à la nutrition	2
b) Stratégies de gestion des maladies liées à la nutrition	3
c) Utilisation de l'évaluation, du diagnostic, de l'intervention, et de la surveillance et de l'évaluation dans le cadre de la thérapie nutritionnelle médicale	3
d) Calcul des besoins nutritifs et énergétiques associés aux troubles/maladies	3
e) Établissement d'objectifs et mesure des résultats en thérapie nutritionnelle	2
f) Administration de la nutrition par voie orale, entérale et parentérale	2
g) Évaluation de l'alimentation, y compris l'identification des problèmes relatifs à la mastication, à la déglutition et à l'alimentation	2
h) Thérapies nutritionnelles parallèles et alternatives	1

DOMAINE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ COGNITIVE
14. Pharmacologie	
a) Classes de médicaments pertinentes pour la nutrition et leurs modes d'action	1
b) Contre-indications et effets secondaires courants associés aux médicaments et pertinents pour la nutrition	1
c) Interactions médicaments-nutriments	1
d) Nutriments et nutraceutiques en tant qu'agents pharmacologiques	1
e) Les produits de santé naturels	1
15. Systèmes alimentaires et sécurité alimentaire de la population	
a) Production, préparation, transformation et distribution alimentaires et gestion des déchets	1
b) Systèmes alimentaires mondiaux et locaux et facteurs influençant l'approvisionnement alimentaire	1
c) Pratiques alimentaires durables	1
d) Marchés d'alimentation et commercialisation des aliments	1
e) Facteurs influençant l'accès aux aliments	2
f) Planification de mesures de prévention des catastrophes	1
g) Tendances et modèles de consommation des aliments	2
16. Pratique professionnelle de la diététique	
a) Exigences fédérales, provinciales/territoriales	2
b) Pratique dans une profession de la santé réglementée	2
c) Conduite éthique	3
d) Pratique auto-évaluative	2
e) Développement professionnel	1
f) Prise de décision	2
g) Gestion du temps et de la charge de travail	2
h) Rôle de la recherche et des nouvelles connaissances	2
i) Applications technologiques utilisées dans la pratique	1
j) Pratiques de documentation appropriées et sécurisées	2
k) Stratégies visant à évaluer et à améliorer les approches relatives à la pratique	1
l) Promotion et sensibilisation	1
17. Santé publique et de la population	
a) Cadres pour la santé publique et la santé de la population	2
b) Stratégies de santé de la population et de santé publique, y compris la promotion de la santé, l'éducation, la sensibilisation, le développement communautaire et les partenariats	2
c) Politiques, normes et directives en matière de nutrition en santé publique	2

DOMAINE	NIVEAU DE COMPLEXITÉ COGNITIVE
d) Valeurs et philosophie relatives à la santé publique et à la santé de la population	2
e) Planification de programmes de santé publique et de santé de la population	2
f) Déterminants de la santé	2
18. Recherche et évaluation	
a) Fondements théoriques de la recherche	2
b) Méthodes qualitatives, quantitatives et mixtes	2
c) Éthique dans la recherche	2
d) Pratique appuyée sur des données probantes	2
e) Stratégies de recherche documentaire	2
f) Revue systématique et évaluation critique de la documentation	2
g) Utilisation de la technologie pour chercher et gérer l'information	3
19. Fondements sociaux et psychologiques	
a) Théories comportementales relatives à l'alimentation et aux choix alimentaires	2
b) Aspects sociaux et psychologiques de l'alimentation et des choix alimentaires, dans la santé comme dans la maladie	2
c) Relation entre la santé mentale et la nutrition	1
d) Justice sociale, diversité et équité dans la société	2
e) Compétence culturelle	2
20. Enseignement et apprentissage	
a) Théories de l'enseignement et de l'apprentissage	2
b) Stratégies visant à évaluer les besoins en matière d'enseignement et d'apprentissage	2
c) Mise au point et évaluation des résultats d'apprentissage	2
d) Stratégies visant à répondre aux besoins en matière d'enseignement et d'apprentissage des personnes et des populations	2
e) Sélection et élaboration de ressources d'apprentissage	2

Annexe 1 : La mise au point des compétences intégrées

Les travaux visant à mettre au point les compétences intégrées ont été entrepris en 2009. Il s'agissait de l'une des premières initiatives du Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN). Deux phases d'activités ont eu lieu. La première a été financée par les organismes membres du PFPN, et la seconde, grâce à l'aide financière reçue du gouvernement fédéral par l'intermédiaire d'une subvention offerte par Ressources humaines et Développement des compétences Canada.

Pendant la phase 1, une ébauche des compétences liées à la pratique proposées a été rédigée par un groupe de travail. Celle-ci était basée sur des documents sources et sur l'expertise du comité. Les compétences ont d'abord principalement été validées au moyen d'une consultation à laquelle ont participé des diététistes pratiquant partout au Canada. Au cours de la phase 2, le groupe de travail a rédigé une ébauche des indicateurs de performance servant à l'évaluation par l'entremise de l'EAPD ou des programmes d'enseignement en diététique, de même que des spécifications propres aux connaissances essentielles. Une validation a été réalisée au moyen de consultations auprès du comité de gestion de l'EAPD et des responsables des programmes d'enseignement.

À la fin de la phase 2, en mars 2012, la version 1.0 des compétences intégrées a été publiée.

Des intervenants ont alors demandé de bénéficier d'une occasion supplémentaire de réviser et de commenter la nouvelle norme. Le PFPN a accepté que des consultations additionnelles aient lieu en 2012. Les spécifications propres aux connaissances essentielles ont été révisées à la suite d'un atelier auquel des intervenants universitaires ont participé. Une enquête sur l'analyse des écarts a ensuite été menée dans le but de déterminer dans quelle mesure les programmes répondaient actuellement aux exigences en matière d'indicateurs et de connaissances, et, dans le cas contraire, s'il était possible d'y apporter les ajustements nécessaires. Une révision additionnelle des indicateurs pour l'EAPD a également eu lieu.

La version 2.0 des CIEPD a été mise au point en réponse aux commentaires reçus en 2012, et elle a été publiée en avril 2013.

Au fil du temps, les CIEPD seront mises à jour au moyen d'un processus qui sera divulgué par le PFPN. Cela permettra d'assurer que la norme reflète les changements dans la pratique.

Annexe 2 : La profession de diététiste au Canada

Les rôles des diététistes

Les diététistes sont des professionnelles de la santé membres d'une profession réglementée. Ils sont spécialement formés dans les domaines des aliments, de la nutrition et de la santé. Ils travaillent dans une variété de milieux de pratique et jouent divers rôles, entre autres en soins de nutrition, en santé de la population et en santé publique, de même qu'en gestion. La formation des diététistes les prépare à :

- Évaluer les besoins nutritionnels des personnes, des groupes et des populations
- Élaborer, implanter et évaluer les objectifs nutritionnels pour la santé de la population, la gestion médicale de la maladie et la prévention des maladies
- Implanter et gérer des services et des programmes d'alimentation et de nutrition
- Enseigner aux patients, à la clientèle, aux familles et aux autres personnes pertinentes et leur prodiguer des conseils
- Élaborer des outils et des communications en lien avec la nutrition
- Élaborer des communications et politiques en lien avec la nutrition et les aliments et offrir des conseils par rapport à ces communications et politiques
- Mener des recherches en lien avec les aliments et la nutrition ou y contribuer

Les milieux de pratique des diététistes

Les diététistes travaillent dans divers milieux de pratique, entre autres :

- Les services alimentaires d'établissements, où ils gèrent les systèmes de services alimentaires pour des établissements tels que des hôpitaux, des établissements de soins de longue durée, des organismes correctionnels et des écoles.
- Les hôpitaux, où ils offrent des services de nutrition thérapeutique aux patients; conseillent les clients et les familles; et forment les infirmières, les médecins et les autres membres de l'équipe de pratique interprofessionnelle en soins de santé.
- Les cliniques et centres de santé communautaire, où elles prodiguent des conseils aux personnes et aux groupes en vue de prévenir les maladies et de promouvoir la santé.
- Les agences communautaires, où ils identifient les problèmes nutritionnels de la population et élaborent des stratégies visant à les résoudre.
- Les agences de soins de santé à domicile, où ils fournissent des instructions et de l'information au sujet de l'achat et de la préparation des aliments aux aînés, aux enfants et aux familles ainsi qu'aux personnes ayant des besoins particuliers.
- Les entreprises et l'industrie, où ils offrent de l'expertise sur les aliments et la nutrition dans des rôles liés à la fabrication de produits alimentaires, à la publicité, au marketing, à la recherche et au développement de produits.
- Le secteur de l'enseignement postsecondaire et universitaire et de la recherche.
- La pratique privée, où ils offrent des services de consultation dans les programmes de mieux-être des entreprises, les supermarchés, les équipes sportives et les restaurants, et pour des clients individuels et leur famille.
- Le gouvernement, où ils élaborent et implantent des politiques en matière d'alimentation et de nutrition.

L'éducation et la formation des diététistes

Les diététistes doivent compléter un baccalauréat en sciences des aliments et nutrition dans un programme universitaire agréé (ou équivalent) de même qu'un programme de formation pratique approuvé. Les diététistes doivent être inscrits auprès de l'organisme de réglementation des diététistes de la province où ils pratiquent. La réglementation propre à la diététique fait en sorte d'assurer l'application des normes les plus élevées en matière de compétences et d'obligation de rendre des comptes selon un cadre de pratique sécuritaire, éthique et efficace.

Au cours de leur programme de formation, les étudiants en diététique suivent une vaste gamme de cours dans le but d'acquérir les connaissances essentielles nécessaires. Le diagramme ci-dessous offre un aperçu des connaissances essentielles en diététique applicables dans divers rôles de la pratique axés sur la clientèle.



Annexe 3 : Remerciements

Nous tenons à remercier de nombreuses personnes pour la vision, le leadership, l'expertise et le soutien qu'elles ont démontrés au cours de la mise au point des compétences intégrées :

Membres du comité directeur

- **Theresa Cividin**, leader de pratique, Vancouver Acute Services, Vancouver Coastal Health
- **Doug Cook**, registraire et directeur général, College of Dietitians of Alberta
- **Corinne Eisenbraun**, directrice, développement professionnel, Les diététistes du Canada
- **Mary Lou Gignac**, registraire et directrice générale, Ordre des diététistes de l'Ontario
- **Kayla Glynn**, coordonnatrice des internats, Division of Food and Nutritional Sciences, programme d'études supérieures en aliments et en nutrition, Brescia University College
- **Michelle Hagglund**, registraire et directrice générale, College of Dietitians of Manitoba
- **Melanie Morris**, codirectrice, programme de maîtrise en nutrition en santé publique, University of Toronto
- **Sandy Phillips**, coordonnatrice universitaire (stage), chargée de cours et coordonnatrice pour les études de premier cycle, majeure en diététique de la School of Dietetics and Human Nutrition, Université McGill
- **Karol Traviss**, chargée de cours principale, leader du programme en diététique, Faculty of Land and Food Systems, The University of British Columbia
- **Marlene Wyatt**, directrice, affaires professionnelles, Les diététistes du Canada

Membres du groupe de travail

- **Lori Buscher**, chargée de programme pour le Internationally Educated Dietitians Pre-registration Program, Ryerson University
- **Jennifer Garus**, directrice générale, Nova Scotia Dietetic Association
- **Nadine Khoury**, directrice, Clean Plate inc.
- **Karine Levy**, représentante, Ordre professionnel des diététistes du Québec
- **Karol Traviss**, chargée de cours principale, leader du programme en diététique, Faculty of Land and Food Systems, The University of British Columbia
- **June Wade**, responsable, services alimentaires, North Island, Vancouver Island Health Authority
- **David Cane**, Catalysis Consulting (consultant pour le projet)
- **Angela Cuddy** (chargée de projet)

Soutien administratif

- Jenna Smith, secrétariat du PFPN
- Patricia Sierra, agente des finances, Les diététistes du Canada

Nous tenons à remercier tout particulièrement les centaines de diététistes et d'éducateurs en diététique qui ont contribué à la réalisation de ce document.

Annexe 4 : Ressources additionnelles

Pour de plus amples renseignements au sujet de la réglementation, de l'enseignement et de la pratique de la diététique au Canada, consultez :

Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes :

<http://www.dieteticregulation.ca>

Les diététistes du Canada : <http://www.dietetistes.ca>

Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition : <http://www.pfpn.ca/>