

GUIDE DES COMPÉTENCES REQUISES POUR L'ÉVALUATION ET LA PRISE EN CHARGE DES PATIENTS DYSPHAGIQUES

PAR LES DIÉTÉTISTES/NUTRITIONNISTES



REMERCIEMENTS

L'Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes (l'Alliance) a pris l'initiative de déterminer les compétences requises pour exercer de manière sécuritaire, éthique et efficace dans le domaine de la dysphagie. Ce travail entre dans le mandat législatif des organismes provinciaux de réglementation de la diététique qui est de réglementer l'exercice de la diététique dans l'intérêt public.

Le processus de détermination des compétences a inclus une analyse contextuelle des compétences en dysphagie et des normes d'exercice clinique; des consultations de diététistes, d'autres professionnels de la santé et de représentants des Diététistes du Canada; ainsi que la validation des compétences au moyen d'un sondage national.

L'Alliance remercie les diététistes qui ont répondu au sondage national et formulé des commentaires sur les ébauches des compétences ce qui a permis d'établir un plan clair, complet et valide des connaissances, des compétences et du jugement requis pour évaluer et gérer la dysphagie dans l'exercice de la diététique au Canada.

ÉDITION 2017

Adapté du document original de l'Alliance canadienne des organismes de réglementation des diététistes
Competencies for Dysphagia Assessment and Management in Dietetic Practice, janvier 2017.

Ordre professionnel des diététistes du Québec

550, rue Sherbrooke Ouest, tour Ouest, bureau 1855

Montréal (Québec) H3A 1B9

Téléphone : 514 393-3733

Sans frais : 1 888 393-8528

Courriel : opdq@opdq.org

www.opdq.org

*Alliance des **organismes canadiens**
de réglementation des diététistes*





TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	5
SECTION 1 - GLOSSAIRE	6
SECTION 2 - COMPÉTENCES EN ÉVALUATION ET GESTION DE LA DYSPHAGIE DANS L'EXERCICE DE LA DIÉTÉTIQUE	12
1. Pratique professionnelle	13
2. Communication et collaboration	17
3. Détermination du plan de traitement nutritionnel	19
4. Gestion	23



INTRODUCTION

Le *Guide des compétences requises pour l'évaluation et la prise en charge des patients dysphagiques par les diététistes/nutritionnistes* établit les attentes pour exercer de manière sécuritaire, éthique et efficace dans ce domaine. L'évaluation et la gestion de la dysphagie s'inscrivent dans le champ d'exercice de la nutrition dans toutes les provinces du Canada. Cependant, étant donné que la législation diffère dans chaque province, **l'exercice peut varier au Canada**. Les diététistes/ nutritionnistes doivent évaluer et gérer la dysphagie conformément aux normes et politiques de leur organisme provincial de réglementation et devraient lui transmettre leurs questions ou préoccupations.

Tout candidat à l'exercice de la profession a reçu une formation initiale correspondant aux « [Compétences intégrées pour l'enseignement et la pratique de la diététique](#) » (CIEPD). Les compétences en matière de dysphagie **reposent** sur les CIEPD et établissent des indicateurs de rendement supplémentaires dans ce domaine particulier de la nutrition clinique. Les énoncés de compétences ne sont donc pas indépendants et ne constituent pas un protocole. Ces compétences peuvent aussi être utilisées dans les processus de surveillance de l'exercice de la profession par l'inspection professionnelle.

Toute personne qui présente de la dysphagie requiert un plan de traitement nutritionnel individualisé, et ce, dans le respect des volontés du patient. Les compétences en dysphagie décrivent les connaissances et les habiletés requises pour déterminer le bon outil de dépistage et réaliser une évaluation clinique de la déglutition (au chevet du patient) et une évaluation instrumentale de la déglutition (ex. : vidéofluoroscopie ou vidéofibroscopie). Ces activités sont nécessaires afin de déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention sécuritaire visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins pour maintenir ou rétablir la santé. Les indicateurs de rendement ne sont pas repris dans chaque section, car chacune **repose sur la précédente**. Par exemple, les indicateurs de rendement énoncés dans la section du dépistage (3.01) qui sont pertinents à l'évaluation clinique ne sont pas repris dans la section sur l'évaluation clinique (3.02).

Les compétences en évaluation et gestion de la dysphagie valent autant pour les diététistes/nutritionnistes qui acquièrent de l'expérience dans ce domaine d'exercice que pour les experts en la matière. Au fil de la carrière et de la spécialisation dans ce domaine, l'éducation et l'expérience apportent des compétences supplémentaires. Il est fort possible que des diététistes/nutritionnistes possédant une grande expérience et expertise en évaluation et gestion de la dysphagie aient des compétences qui dépassent la portée de ce document.

SECTION

GLOSSAIRE

01



GLOSSAIRE

ACTE AUTORISÉ

Terme utilisé dans la *Loi de 1991 sur les professions de la santé réglementées* de l'Ontario pour désigner la liste bien définie d'activités invasives à risque élevé (énumérées dans la loi provinciale) que personne ne doit accomplir au cours de la prestation de soins de santé, sauf :

- > les membres d'une profession réglementée auxquels les règlements confèrent le pouvoir précis de le faire en fonction de leur formation et de leur compétence;
- > les personnes régies ou non par des règlements qui prévoient une délégation de pouvoir pour accomplir un acte autorisé.

ACTE RÉSERVÉ

Terme utilisé dans la *Loi sur les professions de la santé réglementées* du Manitoba pour désigner des activités qui pourraient présenter un risque de préjudice si elles sont accomplies par une personne ne possédant pas les compétences nécessaires.

Il est interdit d'accomplir un acte réservé dans le cadre de la prestation de soins de santé sauf si la personne qui l'accomplit est :

- a. membre d'une profession de la santé réglementée et autorisée par règlement à l'accomplir;
- b. autorisée à l'accomplir par délégation (conformément à l'article 6 de la loi) d'un membre qui satisfait aux conditions prévues à l'alinéa a);
- c. autorisée par un membre qui satisfait aux conditions prévues à l'alinéa a) et l'accomplit sous sa surveillance conformément aux règlements du conseil de l'ordre dont fait partie le membre titulaire, et est autorisée à l'accomplir par un règlement du conseil en vertu de la présente loi;
- d. autorisée à l'accomplir par une autre loi ou sous son régime;
- e. autorisée à l'accomplir par un arrêté en vertu de l'article 7 (urgence en matière de santé publique).

ACTIVITÉS RÉSERVÉES

Terme utilisé dans le *Code des professions* du Québec pour décrire des activités qui peuvent être exécutées uniquement par des membres des ordres professionnels autorisés à les accomplir. Cette loi protège le public qui recourt à des services professionnels présentant un risque élevé de préjudice.

Au Québec, les activités suivantes sont réservées aux diététistes/ nutritionnistes¹ :

- f. a) déterminer le plan de traitement nutritionnel, incluant la voie d'alimentation appropriée, lorsqu'une ordonnance individuelle indique que la nutrition constitue un facteur déterminant du traitement de la maladie²;
- g. b) surveiller l'état nutritionnel des personnes dont le plan de traitement nutritionnel a été déterminé.

Ces activités réservées sont liées au champ d'exercice de la profession de diététiste/nutritionniste : évaluer l'état nutritionnel d'une personne, déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins pour maintenir ou rétablir la santé³.

ACTIVITÉS RESTREINTES (RESTRICTED ACTIVITIES)

Terme utilisé dans la *Health Professions Act* et la *Government Organizations Act* de l'Alberta et la *Health Professions Act* de la Colombie-Britannique. Définit une activité restreinte comme une intervention ou un service dont l'exécution en toute sécurité exige des compétences professionnelles particulières. Les ordres professionnels ont la responsabilité de réglementer l'exécution sécuritaire des activités restreintes par leurs membres. En Alberta et en Colombie-Britannique, les diététistes et les nutritionnistes doivent avoir une autorisation spéciale de leur ordre professionnel pour exécuter ces activités.

¹ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 37.1.

² « Une ordonnance médicale portant la mention « consultation en diététique » ou « faire voir par la diététiste » peut être assimilée à une ordonnance individuelle qui indique que « la nutrition constitue un facteur déterminant du traitement de la maladie » en autant qu'elle contienne des informations permettant de déduire que le médecin a porté un jugement clinique sur la pertinence du traitement nutritionnel. » Tiré du document : OPQ, 2003. Loi modifiant le code des professions et d'autres dispositions législatives dans le domaine de la santé - Cahier explicatif, disponible au : https://www.opq.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Systeme_professionnel/08_Cahier-explicatif-PL90.pdf.

³ Code des professions, RLRQ, chapitre C-26, art. 37.

ÉQUIPE INTERDISCIPLINAIRE

L'ensemble de fournisseurs de soins ayant besoin de renseignements pour les prodiguer au client. Le consentement à la communication de renseignements aux membres de l'équipe interdisciplinaire est généralement implicite. Un client qui accepte d'être orienté vers un autre fournisseur de soins consent implicitement à ce que les renseignements pertinents soient transmis, notamment aux médecins et aux autres fournisseurs de soins qui s'occupent de lui, mais pas à d'autres personnes, comme la famille, les amis, la police, etc. Le consentement exprès est requis pour transmettre des renseignements à l'extérieur de l'équipe interdisciplinaire.

CHAMP D'EXERCICE

Le champ d'exercice des professions de la santé réglementées est établi par la législation provinciale. L'évaluation et la gestion de la dysphagie appartiennent au champ d'exercice de la diététique dans toutes les provinces du Canada. Étant donné que la législation diffère dans chaque province, le champ d'exercice varie aussi.

CLIENT (AUSSI APPELÉ « PATIENT »)

Personne avec laquelle les diététistes/nutritionnistes ont une relation professionnelle fondée sur l'intention d'exercer la nutrition et de fournir des services professionnels

COLLABORATION INTERPROFESSIONNELLE

La collaboration interprofessionnelle vise l'amélioration de la pratique clinique et l'optimisation de la prestation des soins de santé et des services sociaux grâce à la coordination des rôles et de l'expertise des différents professionnels.

DÉGLUTITION

Le bolus alimentaire est la masse arrondie que forme l'aliment au moment où il est rassemblé sur la partie supérieure de la langue pour être porté dans le pharynx. La déglutition est donc le processus de propulsion du bolus de la bouche au pharynx. C'est alors que les muscles pharyngés propulsent le bolus vers l'œsophage. Le sphincter supérieur de l'œsophage se relâche afin de

permettre au bolus de passer dans l'œsophage supérieur. En réponse à la déglutition le bolus descend grâce au péristaltisme de l'œsophage. Lorsque le sphincter inférieur de l'œsophage se relâche, la nourriture entre dans l'estomac.

DÉPISTAGE DE LA DYSPHAGIE

Activité ou intervention visant à identifier les personnes à risque de troubles de la déglutition. L'outil de dépistage devrait être rapide, sécuritaire, peu coûteux et efficace. Une évaluation de la dysphagie devrait être réalisée à la suite d'un dépistage positif.

DYSPHAGIE

Difficulté à faire passer de la nourriture ou du liquide de la bouche à l'estomac. La dysphagie peut se produire à différentes étapes du processus de déglutition. La dysphagie est le symptôme d'une maladie ou d'une condition et non une maladie en soi. Des dizaines de diagnostics médicaux ainsi que certaines conditions aussi simples que des prothèses mal ajustées peuvent causer de la dysphagie. La littérature scientifique reconnaît cinq risques associés à la dysphagie : l'étouffement, l'aspiration, la dénutrition, la déshydratation et le retrait social.

La dysphagie peut généralement toucher une ou plusieurs phases de la déglutition :

- > **Phase orale préparatoire** : sucer, mâcher, goûter ou déplacer de la nourriture ou du liquide à l'intérieur de la bouche. Le trouble est souvent causé par une sécheresse de la bouche, des problèmes dentaires, une faiblesse musculaire ou la difficulté à coordonner la langue, les lèvres ou les joues.
- > **Phase orale de transport** : étape où la personne décide de faire passer l'aliment de la bouche au pharynx. Les deux premières phases (orales) sont volontaires. Comme les troubles qui y sont liés sont souvent d'origine neurologique (maladie de Parkinson, démence, AVC, SLA, etc.), ils réduisent les capacités volontaires.
- > **Phase pharyngée** : une fois les aliments arrivés au niveau des piliers

antérieurs et des vallécules, le réflexe de déglutition survient pour envoyer la nourriture (ou le liquide) du pharynx vers l'œsophage. C'est à cette étape que les voies aériennes sont bloquées pour éviter l'entrée des aliments par la fermeture des cordes vocales, l'écrasement du vestibule laryngé et l'abaissement de l'épiglotte. Cette phase est souvent entravée à cause de lésions neurologiques.

- > **Phase œsophagienne**: relâchement et resserrement de l'œsophage pour propulser la nourriture ou le liquide dans l'estomac. Cette phase peut être entravée par une irritation ou un blocage.

DYSPHAGIE – CONSISTANCE ET TEXTURE

Formulation normalisée utilisée pour décrire les modifications de la texture et de la consistance des liquides. La détermination des textures et des consistances fait partie intégrante du plan de traitement nutritionnel.

DYSPHAGIE – TRAITEMENT NUTRITIONNEL EN DYSPHAGIE

Tout traitement nutritionnel fait partie intégrante du traitement médical. Par ailleurs, tout patient présentant de la dysphagie requiert un plan de traitement nutritionnel. Ce plan consiste à déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins du patient pour maintenir ou rétablir sa santé. Il est fondé sur l'évaluation nutritionnelle, laquelle inclut l'évaluation de la déglutition. Le traitement nutritionnel consiste notamment à déterminer la voie d'alimentation, la quantité des éléments nutritifs, à modifier les composantes chimiques, la rhéologie et les propriétés organoleptiques des aliments dans le but de favoriser le traitement d'un ou de plusieurs problèmes de santé en comblant les besoins nutritionnels de l'individu. En cas de dysphagie, ce traitement inclut aussi les modifications de la consistance et de la texture des aliments, de la grosseur des bouchées, de la saveur et de la température des solides et des liquides afin de réduire les risques d'aspiration et d'améliorer le confort lors de la déglutition tout en maintenant ou en rétablissant un état nutritionnel optimal.

ÉNONCÉ DE COMPÉTENCES

Synthèse des connaissances, compétences, habiletés et comportements dont les professionnels de la nutrition et de la diététique doivent faire preuve afin de bien assumer les rôles et fonctions professionnels.

ÉVALUATION DE LA DÉGLUTITION

- > **Évaluation (clinique) de la déglutition au chevet** : évaluation de la capacité d'une personne de gérer la nourriture ou les liquides pris par voie orale lors d'essais. Une évaluation clinique de la déglutition devrait être précédée d'une évaluation de l'état nutritionnel, car la dénutrition est un facteur de risque pour les complications associées à l'aspiration. Cette évaluation devrait considérer notamment les antécédents médicaux, la fonction respiratoire et tout antécédent de détresse respiratoire, les effets des médicaments et la difficulté signalée ou observée à avaler. L'évaluation inclut obligatoirement l'observation des manifestations de l'atteinte des nerfs crâniens. Pendant l'évaluation clinique de la déglutition, des aliments de textures variées et des liquides de différentes consistances et viscosités permettent d'évaluer la fonction orale et motrice, y compris la capacité masticatoire, la capacité à former un bolus, la coordination des mouvements musculaires et le temps de transit oral. Ces aliments et liquides permettent d'évaluer indirectement la fonction pharyngée, notamment la sensation de résidus pharyngés après la déglutition, le mouvement d'élévation laryngé et les signes et symptômes de mauvaise protection des voies aériennes.
- > **Évaluation instrumentale de la déglutition** : Étude de la déglutition qui requiert des moyens radiologiques, c.-à-d., la vidéofluoroscopie ou des endoscopes flexibles (vidéofibroscopie) pour visualiser les problèmes de déglutition.
- > **Étude de la déglutition par vidéofluoroscopie** : Aussi appelée « ciné de déglutition ou repas baryté modifié ». Ce type d'évaluation instrumentale est effectuée pour objectiver les déficiences physiologiques de déglutition, les aspirations (symptomatiques ou non) et la coordination de la musculature oropharyngée. Il est possible de bien visualiser toute la phase œsophagienne de

la déglutition si l'appareillage le permet. Cet examen s'avère utile pour évaluer la pertinence de certaines stratégies thérapeutiques pour améliorer la sécurité de la déglutition (ex. : réduction du risque d'aspiration) ou la rendre plus efficace (ex. : amélioration du passage de la nourriture et des liquides de la bouche au pharynx). Comme cet examen permet d'enregistrer les mouvements dynamiques pour faire une vidéo, le client avale des liquides et des solides mélangés à du baryum, ce qui permet de voir en temps réel, outre les structures anatomiques, les liquides et les solides pendant la déglutition.

- **La vue latérale** : permet entre autres de visualiser la cavité orale, la denture, la langue, le vestibule laryngé, le voile du palais et l'épiglotte ainsi que de vérifier la motilité des diverses structures et de suivre la progression du bol alimentaire. Cette vue permet d'observer la préparation du bol alimentaire, de mesurer les temps de transit du bolus, d'analyser les mouvements de la langue, de la mandibule et du voile du palais. On doit aussi repérer l'épiglotte et le vestibule laryngé. Cette vue nous permet également d'observer la phase orale, les retards du réflexe de déglutition, les écoulements passifs du bol, les stases pharyngées ainsi que les pénétrations ou les aspirations possibles du bolus. S'il y a aspiration, on peut déterminer sa chronologie que ce soit avant, pendant ou immédiatement après la déglutition.
- **La vue antéro-postérieure** : est très utile pour observer les stases intra-orales et la mobilité des cordes vocales. Elle nous permet de vérifier la symétrie de la descente du bolus alimentaire ou des stases pharyngées. La tête du patient doit être en légère hyper-extension pour mieux visualiser le larynx et le pharynx. Cette posture est évidemment plus susceptible de créer des aspirations, particulièrement chez un patient à risque d'écoulement passif.
- **La vue oblique** : lorsque la station debout peut être maintenue pendant environ cinq minutes, nous pouvons réaliser l'incidence oblique qui permet de suivre la progression du baryum le long de l'œsophage. Cette vue peut révéler,

entre autres, des troubles du péristaltisme, un reflux gastro-œsophagien ou des anomalies de la structure anatomique œsophagienne. Par contre, la quantité de sulfate de baryum est souvent insuffisante pour mettre en évidence de façon certaine un reflux gastro-œsophagien.

- > **Étude de la déglutition par vidéofibroscopie** : cette technique consiste à insérer un endoscope par le nez jusqu'en haut de la gorge. Au Québec, seuls les otorhinolaryngologistes (ORL) peuvent effectuer cet examen. Ils peuvent être assistés par une équipe interdisciplinaire pour améliorer la coordination et le transfert d'informations. Il est alors possible d'observer une partie du pharynx et du larynx pendant que le client avale des aliments de divers types.

ÉVALUATION DES NERFS CRÂNIENS

Série d'exercices et d'observations visant à évaluer le fonctionnement des nerfs crâniens impliqués dans la déglutition (p. ex., mobilité et force de la langue, qualité de la voix, fermeture des lèvres, présence de réflexe nauséux). Six nerfs crâniens sont impliqués dans la déglutition autant sur le plan moteur que sensoriel.

ÉVÉNEMENT INDÉSIRABLE

Il s'agit de toute situation non souhaitée, redoutée ou indésirable, qui a nui ou aurait pu nuire à la santé des clients⁴. En cas de dysphagie, réelle ou présumée, tout signe, symptôme ou événement défavorable et imprévu (y compris des réactions anormales) associé à l'évaluation clinique ou à la gestion de la déglutition, ou à une intervention qui peut être considérée comme liée à l'évaluation ou à la gestion de la dysphagie.

INDICATEURS DE RENDEMENT

Actions (verbes) qui décrivent comment une compétence est démontrée en pratique.

MSSS. Rapport 2015-2016 sur les incidents et accidents survenus lors de la prestation des soins et services de santé au Québec <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-001802/?&date=DESC>.

OBSERVATION PENDANT LE REPAS/L'ALIMENTATION

Il s'agit d'une observation qui a pour but d'évaluer la capacité d'ingestion d'aliments et de liquides de textures et de consistance jugées appropriées pour le trouble du client. Le suivi du traitement nutritionnel vise à noter la tolérance et à déceler les signes de fatigue ainsi que les signes cliniques de dysphagie lors de la prise de textures ou consistances particulières. L'observation inclut la documentation des observations.

PLAN DE TRAITEMENT NUTRITIONNEL/PLAN D'INTERVENTION EN DYSPHAGIE

Suivant l'évaluation nutritionnelle et l'évaluation de la déglutition, le diététiste/ nutritionniste détermine le plan de traitement nutritionnel, incluant la voie d'alimentation appropriée. Ce plan consiste notamment à modifier les éléments nutritifs, les composantes chimiques, la rhéologie et les propriétés organoleptiques des aliments dans le but de contribuer à traiter un ou des problèmes de santé tout en satisfaisant les besoins nutritionnels individuels. Pour la dysphagie, ce traitement inclut aussi notamment les modifications de la consistance et de la texture des aliments, de la grosseur des bouchées, de la saveur et de la température des solides et des liquides afin de réduire les risques d'aspiration et d'améliorer le confort lors de la déglutition tout en maintenant ou rétablissant un état nutritionnel optimal.

PROCESSUS DE SOINS EN NUTRITION (PSN)

Approche systématique de prestation de soins nutritionnels de haute qualité. Le PSN met l'accent sur les soins individualisés qui tiennent compte des besoins et des valeurs du client en utilisant les meilleures données disponibles pour prendre des décisions. Le PSN comprend des étapes distinctes, mais connexes : évaluation de la nutrition, diagnostic, intervention, surveillance et évaluation.

REPÈRES RADIOGRAPHIQUES/ANATOMIQUES

Repères utilisés pour localiser d'autres structures sur une radiographie (ex. : structures évidentes comme les dents, les mandibules, l'épiglotte, etc.).

STRATÉGIE

Plan pour atteindre un but. Les personnes atteintes de troubles de la déglutition peuvent bénéficier de stratégies les aidant à accomplir des tâches qui leur sont devenues difficiles. Ces stratégies peuvent inclure rentrer le menton, se mettre dans une certaine position, etc. Se référer à Techniques de réadaptation et autres approches thérapeutiques dans ce glossaire.

TECHNIQUES DE RÉADAPTATION ET AUTRES APPROCHES THÉRAPEUTIQUES

Comme la dysphagie est souvent causée par un trouble neurologique, certaines techniques de réadaptation peuvent être envisagées. Dans certains cas, l'approche sera directe, c'est-à-dire, des exercices particuliers de la musculature orale et pharyngée ou encore de la stimulation sensorielle. L'approche pourra aussi être indirecte c'est-à-dire travailler sur l'environnement, le positionnement globale, l'enseignement au personnel. Finalement, les stratégies peuvent être aussi compensatoires pour pallier des déficits : l'alternance des liquides avec les solides, certaines manœuvres de la tête, la possibilité de dérhumer (se racler la gorge et par vibration mobiliser la stase), la méthode de Mendelsohn, la déglutition supra glottique, etc. D'autres avenues de traitements sont aussi documentées dans la littérature comme l'acupuncture, le biofeedback et l'électrostimulation.

VOIE D'ALIMENTATION

La voie d'alimentation appropriée pour combler les besoins nutritionnels de façon sécuritaire peut être orale, entérale, parentérale ou une combinaison de ces voies. Au Québec, la détermination de la voie d'alimentation est une activité réservée aux diététistes/nutritionnistes en présence d'une ordonnance individuelle. En effet, le diététiste/nutritionniste doit considérer les facteurs cliniques qui interfèrent avec l'ingestion d'aliments par voie orale (mécaniques, physiologiques, neurologiques ou psychologiques), ainsi que les indications et les contre-indications à utiliser chacune des voies d'alimentation.

SECTION

COMPÉTENCES

02



COMPÉTENCES EN ÉVALUATION ET GESTION DE LA DYSPHAGIE DANS L'EXERCICE DE LA DIÉTÉTIQUE

1. PRATIQUE PROFESSIONNELLE

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
- b. Reconnaître la non-conformité à la législation, à la réglementation et aux politiques fédérales.
- c. Démontrer ses connaissances relatives à la législation, à la réglementation et aux politiques provinciales/territoriales applicables à la pratique
- d. Reconnaître la non-conformité à la législation, à la réglementation et aux politiques provinciales/territoriales.
- e. Identifier les exigences fédérales et provinciales/territoriales pertinentes pour le milieu de pratique.



ÉNONCÉ SECONDAIRE : Indiquer les exigences provinciales et territoriales concernant l'évaluation de la dysphagie, y compris les actes autorisés et réservés et les activités restreintes et réservées.

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.
- b. Reconnaître la non-conformité à la réglementation
- c. Démontrer ses connaissances relatives à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.
- d. Reconnaître la non-conformité à la réglementation propre au champ de pratique, aux normes de pratique et aux codes de déontologie.
- e. Identifier les exigences réglementaires pertinentes pour le milieu de pratique.
- f. Se conformer aux exigences réglementaires applicables.



ÉNONCÉ SECONDAIRE : Observer les exigences réglementaires concernant l'évaluation et la gestion de la dysphagie, y compris les normes, les politiques et les directives.

- g. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de confidentialité et de vie privée.
- h. Démontrer ses connaissances relatives aux scénarios de non-conformité aux exigences en matière de confidentialité et de vie privée.
- i. Protéger les renseignements personnels et la vie privée de la clientèle.
- j. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de consentement éclairé.
- k. Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir un consentement éclairé.
- l. S'assurer d'obtenir un consentement éclairé.
- m. Démontrer ses connaissances relatives aux éléments des limites professionnelles.

1.03 Pratiquer conformément aux exigences de l'organisation.

- a. Démontrer ses connaissances relatives au rôle et aux caractéristiques des descriptions d'emplois.
- b. Offrir des services en conformité avec le rôle assigné au sein du milieu de pratique.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux politiques et aux directives propres au milieu de pratique
- d. Se conformer aux politiques et directives applicables.



> **Indicateur de rendement supplémentaire particulier à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie :**

- e. Respecter les procédés particuliers de l'établissement en matière de gestion des risques dans la gestion de la dysphagie.

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.
- b. Réfléchir à son niveau de connaissances et d'aptitudes professionnelles et le verbaliser.
- c. Reconnaître les situations qui sont au-delà de ses capacités.

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.
- b. S'auto-évaluer dans le but d'identifier ses besoins d'apprentissage
- c. Élaborer et mettre en œuvre un plan d'apprentissage
- d. Intégrer l'apprentissage à la pratique.

1.06 Utiliser une approche méthodique pour la prise de décision.

- 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.
- b. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'éthique dans la prise de décision.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir et à interpréter les données probantes afin d'éclairer la prise de décision.
- d. Démontrer ses connaissances relatives aux facteurs contextuels qui pourraient influencer la prise de décision.



> **ÉNONCÉ SECONDAIRE i :** Tenir compte des questions de qualité de vie lors de l'évaluation et la détermination du plan d'intervention en dysphagie.

> **ÉNONCÉ SECONDAIRE ii :** Tenir compte des questions de fin de vie lors de l'évaluation et la détermination du plan d'intervention en dysphagie.

- e. Obtenir et interpréter des données probantes.

- f. Appliquer les principes éthiques.
- 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.

1.07 Maintenir une approche axée sur la clientèle.

- 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.
- b. Respecter les droits, la dignité et le caractère unique de la clientèle.
- c. Déterminer les perspectives et les besoins des clients.
- d. Intégrer les perspectives et les besoins des clients dans ses activités de pratique.



- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE i** : Intégrer les considérations relatives à la qualité de vie dans le plan d'intervention en dysphagie.
- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE ii** : Intégrer les considérations relatives à la fin de la vie dans le plan d'intervention en dysphagie.
- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE iii** : Utiliser les directives médicales anticipées et des documents connexes qui fournissent des renseignements sur les souhaits individuels.

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.
- b. Prioriser les activités professionnelles et respecter les délais.

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.
- b. Utiliser la technologie pour communiquer.
- 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.
- d. Utiliser la technologie pour chercher et gérer l'information.
- e. Démontrer ses connaissances relatives aux applications technologiques utilisées dans les milieux de pratique.
- f. Utiliser les applications technologiques dans la pratique.

1.10 S'assurer que la documentation est appropriée et confidentielle.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la documentation.
- b. Documenter l'information pertinente de manière précise et exhaustive au moment adéquat.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de confidentialité et d'accès.
- d. Préserver la sécurité et la confidentialité des dossiers.
- e. Identifier les exigences de l'organisation en matière de tenue des dossiers⁵.
- f. Démontrer ses connaissances relatives aux exigences juridiques en matière de tenue des dossiers.
- g. Documenter en conformité avec les exigences juridiques et organisationnelles.

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.
- b. Démontrer ses connaissances relatives aux sources de données probantes en vue d'évaluer l'efficacité des approches de pratique.
- c. Évaluer l'efficacité des activités de pratique.
- d. Reconnaître l'importance des nouvelles connaissances pour appuyer ou améliorer sa pratique.
- e. Acquérir de nouvelles connaissances qui pourraient appuyer ou améliorer ses activités de pratique.
- f. Suggérer des modifications visant à augmenter l'efficacité de ses activités de pratique.

1.12 Contribuer aux efforts de sensibilisation et de promotion liés à la nutrition et à la santé.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de la promotion et de la sensibilisation.
- b. Identifier les occasions et les activités de promotion et de sensibilisation dans la pratique de la diététique.
- c. Identifier les occasions de promotion et de sensibilisation pertinentes au milieu de pratique.

1.13 Participer aux activités de recherche fondée sur la pratique.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de recherche et d'évaluation.
- b. Identifier des questions, des méthodes et des procédures éthiques de recherche en lien avec la pratique de la diététique.
- c. Rechercher, évaluer de façon critique et interpréter la littérature pertinente à une question de recherche.
- d. Résumer et transmettre les résultats de recherche.

⁵ Voir le Règlement sur la tenue des dossiers des diététistes pour les exigences de l'Ordre en matière de tenue des dossiers.

2. COMMUNICATION ET COLLABORATION

2.01 Choisir les approches de communication appropriées.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux occasions et aux obstacles propres à la communication.
- b. Identifier les occasions et obstacles propres à la communication qui sont pertinents pour le milieu de pratique.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux techniques de communication de même que leurs usages appropriés.
- d. Utiliser les techniques de communication appropriées.
- e. Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie médicale et de diététique.
- f. Démontrer ses connaissances relatives à la terminologie du milieu de pratique.



> **ÉNONCÉ SECONDAIRE** : Utiliser la terminologie uniforme de la dysphagie au sein de l'équipe interdisciplinaire pour décrire la modification de la texture des aliments et de la consistance et viscosité des liquides.

- g. Utiliser une terminologie appropriée⁶.

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.
- b. Démontrer ses connaissances relatives aux éléments d'une documentation efficace.
- c. Réviser la documentation pour en améliorer le style, l'orthographe et la grammaire.
- d. Rédiger de manière claire et concise dans le but de répondre aux besoins des lecteurs.
- e. Rédiger de façon organisée et logique.
- f. Fournir de l'information pertinente et exacte dans la documentation.
- g. S'assurer que la documentation facilite la communication.

2.03 Utiliser efficacement ses aptitudes de communication orale.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux éléments d'une communication orale efficace.
- b. Parler de manière claire et concise dans le but de répondre aux besoins de son auditoire.
- c. Démontrer ses connaissances relatives à l'impact du ton et du langage corporel sur le processus de communication.
- d. Utiliser un ton de voix et un langage corporel appropriés.
- e. Reconnaître la communication non verbale de manière appropriée et y répondre adéquatement.

⁶L'OPDQ a adopté la terminologie de l'APNED, telle que décrite dans la section Régime de textures adaptées pour les troubles de la déglutition du Manuel de nutrition clinique.

2.04 Utiliser efficacement ses aptitudes interpersonnelles.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de l'écoute active.
- b. Utiliser l'écoute active.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer de manière respectueuse.
- d. Communiquer de manière respectueuse.
- e. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de communiquer avec empathie.
- f. Faire preuve d'empathie.
- g. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir de bonnes relations dans les communications.
- h. Établir de bonnes relations.
- i. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de counseling.
- j. Appliquer les principes du counseling.
- k. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de négociation et de gestion de conflits.
- l. Appliquer les principes de négociation et de gestion de conflits.
- m. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens efficaces de donner et de recevoir de la rétroaction.
- n. Fournir de la rétroaction, en rechercher et y réagir de manière appropriée.

2.05 Contribuer à l'apprentissage des autres personnes.

- a. Reconnaître les occasions de contribuer à l'apprentissage des autres personnes.
- b. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'évaluer les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.
- c. Évaluer les connaissances acquises et les besoins d'apprentissage des autres personnes.
- d. Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies pédagogiques pertinentes pour la pratique ainsi que leurs usages appropriés.
- e. Choisir et mettre en œuvre des stratégies pédagogiques appropriées.
- f. Démontrer ses connaissances relatives aux ressources d'apprentissage ainsi que leurs usages appropriés dans la pratique.
- g. Choisir des ressources d'apprentissage.
- h. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de mettre au point des ressources d'apprentissage.
- i. Mettre au point des ressources d'apprentissage.
- j. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'établir et d'évaluer les résultats d'apprentissage.
- k. Établir et évaluer les résultats d'apprentissage.
- l. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'élaborer et d'offrir des séances de formation de groupe efficaces.
- m. Offrir des séances de formation de groupe.



> Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et au plan d'intervention en dysphagie :

- n. Éduquer le personnel des services alimentaires et les fournisseurs de soins afin qu'ils comprennent bien et sachent produire et fournir des aliments et liquides de texture et consistance modifiées conformes au plan de traitement nutritionnel du client.
- o. Éduquer et superviser d'autres personnes qui participent au dépistage, à l'évaluation et à la gestion des difficultés de déglutition.
- p. Éduquer le personnel et les fournisseurs de soins concernant la gestion, la surveillance, et la prévention des complications liées à la dysphagie.

2.06 Contribuer de façon productive au travail d'équipe et aux processus collaboratifs.

- 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.
- b. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de contribuer de manière efficace aux connaissances propres à la diététique en contexte de pratique collaborative
- c. Contribuer aux connaissances en diététique en contexte de pratique collaborative.
- 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.
- e. Identifier des moyens de faire appel à l'expertise des autres personnes.
- f. Faire appel à l'expertise des autres personnes.
- g. Contribuer à la prise de décision conjointe.
- h. Démontrer ses connaissances relatives aux principes du travail d'équipe et de la collaboration.
- i. Faciliter les interactions et les discussions parmi les membres de l'équipe.



> Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie :

- j. Collaborer au sein de l'équipe interdisciplinaire pour déterminer et utiliser uniformément la terminologie liée à la dysphagie⁷.
- k. S'instruire avec les autres membres de l'équipe interprofessionnelle, apprendre avec eux et se renseigner sur eux.
- l. Déterminer comment la collaboration interprofessionnelle améliore les résultats pour les clients.
- m. Tirer parti de l'expertise des différents professionnels en respect de la finalité du champ de pratique de chacun pour optimiser les soins.
- n. Collaborer au sein des équipes et entre elles dans le continuum des soins pour évaluer et gérer la dysphagie.
- o. Contribuer à l'évaluation de l'efficacité de l'équipe interprofessionnelle.

3. DÉTERMINATION DU PLAN DE TRAITEMENT NUTRITIONNEL

3.01 Évaluer les risques et besoins en lien avec la nutrition.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de stratégies de dépistage de risque nutritionnel.
- b. Utiliser les stratégies de dépistage de risque nutritionnel appropriées.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les données pertinentes pour effectuer une évaluation nutritionnelle.
- d. Identifier les données d'évaluation pertinentes à recueillir.
- e. Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
- f. Obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
- g. Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les antécédents médicaux.
- h. Identifier les principes visant à sélectionner l'information médicale pertinente.

⁷ L'OPDQ a adopté la terminologie de l'APNED, telle que décrite dans la section Régime de textures adaptées pour les troubles de la déglutition du Manuel de nutrition clinique.

- i. Obtenir et interpréter les antécédents médicaux.
- 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.
- 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.
- l. Obtenir et interpréter les antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.
- m. Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.
- n. Obtenir et interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.
- o. Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.
- p. Identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.
- q. Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter des données anthropométriques.
- r. Obtenir et interpréter les données anthropométriques.
- s. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données biochimiques et les procédures/examens médicaux.
- t. Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à identifier les données biochimiques et les procédures/examens médicaux pertinents.
- u. Obtenir et interpréter les données biochimiques et les résultats des procédures et examens médicaux.
- 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.
- w. Obtenir et interpréter l'information issue d'observations effectuées lors des repas et de l'alimentation.



> **ÉNONCÉ SECONDAIRE** : Déterminer les facteurs environnementaux qui contribuent au risque de dysphagie, y compris le positionnement du client et les techniques d'alimentation.

- x. Identifier les signes et les symptômes de carences ou d'excès de nutriments.
- y. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens visant à obtenir et à interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.
- z. Obtenir et interpréter les données d'observations physiques en lien avec la nutrition.
 - aa. Identifier les signes et les symptômes de la dysphagie.
 - ab. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'évaluation de la déglutition.
 - ac. Identifier les problèmes relatifs à la mastication, à la déglutition et à l'alimentation.
 - ad. 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.
 - ae. Effectuer des calculs afin de déterminer les besoins nutritionnels.
 - af. Définir les besoins nutritionnels des clients.
 - ag. Déterminer des méthodes visant à intégrer les résultats de l'évaluation et à identifier les problèmes nutritionnels.
 - ah. Intégrer les résultats d'évaluation en vue d'identifier les problèmes de nutrition.



> **Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie :**

- ai. Relever, analyser et évaluer les risques potentiels de l'alimentation et de la déglutition.
- aj. Établir la priorité des demandes d'évaluation en fonction du risque.
- ak. Déterminer la nécessité d'une évaluation clinique de la déglutition.

3.011 Effectuer une évaluation clinique de la déglutition

- a. Démontrer la compréhension des phases de la déglutition.
- b. Évaluer l'anatomie et la fonction de déglutition.
- c. Surveiller les signes de détresse ou d'intolérance avant le début de l'évaluation.
- d. Déterminer la ou les causes potentielles de détresse ou d'intolérance.
- e. Utiliser au besoin des techniques complémentaires, y compris l'oxymétrie de pouls, l'échographie, la manométrie et l'électromyographie.
- f. Veiller à ce que le client, le matériel et les fournitures soient bien placés pour l'évaluation.
- g. Évaluer la tolérance des consistances des liquides par le client.
- h. Évaluer la tolérance des textures des aliments par le client.
- i. Déterminer et utiliser des stratégies compensatoires et évaluer leur effet sur la fonction de déglutition.
- j. Gérer les événements indésirables.
- k. Savoir quand terminer l'évaluation des événements indésirables.
- l. Effectuer la réanimation cardio-respiratoire et gérer les obstructions des voies aériennes (la diététiste doit avoir son certificat de RCR si elle effectue l'évaluation sans un autre professionnel de la santé possédant un certificat de RCR).
- m. Au besoin, utiliser du matériel de protection personnel, prendre les précautions habituelles et appliquer les protocoles de désinfection.

3.012 Participer à l'étude de la déglutition par vidéofluoroscopie

- a. Déterminer les avantages, les désavantages, les indications et les limitations de la vidéofluoroscopie.
- b. Évaluer le bien-fondé de la vidéofluoroscopie.
- c. Déterminer les précautions nécessaires pour réduire l'exposition aux radiations.
- d. Préparer ou participer à la préparation des aliments et liquides appropriés contenant les agents de contraste qui seront utilisés pour la vidéofluoroscopie.
- e. Veiller à ce que le client soit positionné pour obtenir une image optimale et pour optimiser la fonction de déglutition.
- f. Démontrer la compréhension de l'utilisation des repères anatomiques et radiographiques.
- g. Démontrer la compréhension de l'utilisation des vues latérale, antéro-postérieure et oblique.
- h. Évaluer la capacité du client de protéger et de dégager ses voies aériennes avant, pendant et après la déglutition.
- i. Déterminer et utiliser des stratégies compensatoires et évaluer leurs effets sur la fonction de déglutition et la protection des voies aériennes.
- j. Examiner et interpréter les conclusions, y compris les limitations.

3.02 Élaborer un plan de traitement nutritionnel.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de priorisation des objectifs de soins nutritionnels en fonction des risques et des ressources disponibles.
- b. Prioriser les objectifs de soins nutritionnels en fonction des risques et des ressources disponibles.
- c. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.
- d. Sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées, incluant la voie d'alimentation appropriée.
- 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.
- f. Sélectionner les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.
- g. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification des plans de repas.
- h. Élaborer ou modifier des plans de repas.
- i. Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de suppléments.
- j. Déterminer les besoins en supplémentation.
- k. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation entérale.
- l. Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes d'élaboration de plans d'administration de l'alimentation entérale.
- m. Calculer les besoins en matière de plan d'administration d'alimentation entérale.
- n. Concevoir des plans d'alimentation entérale.
- o. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation parentérale.
- p. Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes d'élaboration de plans d'administration de l'alimentation parentérale.
- q. Calculer les besoins en matière de plan d'administration de l'alimentation parentérale.
- r. Concevoir des plans d'alimentation parentérale.
- s. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan de soutien nutritionnel pour la clientèle.
- t. Élaborer des plans de soutien nutritionnel pour la clientèle.
- u. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration d'un plan d'éducation pour la clientèle.
- v. Élaborer des plans d'éducation pour la clientèle.
- w. Démontrer ses connaissances relatives aux stratégies de surveillance et d'évaluation des résultats d'un plan de traitement nutritionnel.
- x. Sélectionner des stratégies visant à surveiller et à évaluer les résultats d'un plan de traitement nutritionnel.



> Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie :

- y. Déterminer des stratégies d'atténuation des risques.
- z. Veiller à ce que le plan de traitement nutritionnel et les stratégies de gestion des repas soient documentés, coordonnés, pratiques, faisables, sécuritaires et efficaces.

3.03 Gérer la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.

- a. Identifier des moyens de mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.
- b. Mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.



- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE i** : Instaurer des interventions nutritionnelles appropriées, incluant les modifications de textures et de consistances des aliments, dans les services d'alimentation.
- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE ii** : Dresser un plan de gestion des repas, y compris des stratégies de déglutition optimale sécuritaire.

- c. Identifier les rôles des membres de l'équipe dans le soutien de la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.
- d. Identifier les stratégies visant à communiquer le plan de traitement nutritionnel avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.
- e. Coordonner la mise en œuvre du plan de soins avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.
- f. Fournir de l'éducation et du counseling sur la nutrition.

3.04 Évaluer et modifier le plan de traitement nutritionnel si nécessaire.

- a. Évaluer les progrès de la clientèle en matière d'atteinte des résultats du plan.



- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE** : Surveiller l'état nutritionnel et l'état d'hydratation.

- b. Identifier les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.



- > **ÉNONCÉ SECONDAIRE** : Surveiller les signes et symptômes d'aspiration.

- c. Identifier les changements nécessaires à apporter au plan de traitement nutritionnel.
- d. Mettre en œuvre les changements au plan de traitement nutritionnel.



- > **Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie** :
e. Recommander si nécessaire une évaluation supplémentaire.

4. GESTION

4.01 Gérer un service d'alimentation.

- a. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins en matière de services alimentaires d'un groupe de clients.
- b. Identifier les besoins d'un groupe de clients en matière de services alimentaires en fonction de ses caractéristiques nutritionnelles, culturelles et physiques.
- 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.

- d. Identifier les ressources humaines, financières et techniques nécessaires de même que l'équipement requis pour l'offre de services alimentaires.
- e. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification de menus.
- f. Créer et modifier des menus à l'aide des principes de planification des menus.
- 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.
- h. Contribuer aux activités d'achat, de réception, d'entreposage, de contrôle des stocks et de gestion des déchets de produits alimentaires.
- i. Démontrer ses connaissances relatives à la production alimentaire et aux procédures de distribution dans les services alimentaires.



> **ÉNONCÉ SECONDAIRE** : Démontrer la connaissance des facteurs qui ont une influence sur les paramètres de consistance et de texture dans la production d'aliments.

- j. Contribuer aux activités de production et de distribution des aliments.
- k. Contribuer aux initiatives d'amélioration en lien avec les services alimentaires.
- l. Contribuer aux activités en lien avec la conformité aux exigences de santé et de salubrité.
- m. Démontrer ses connaissances relatives aux approches de marketing des services alimentaires.



> **Indicateurs de rendement supplémentaires particuliers à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie :**

- n. Veiller à ce que la texture des aliments et la consistance et viscosité des liquides concordent avec le plan de traitement nutritionnel.



*Ordre professionnel
des diététistes
du Québec*