



Ordre des diététistes
nutritionnistes
du Québec

Élections 2025

BULLETIN DE PRÉSENTATION POUR L'ÉLECTION À UN (1) POSTE
D'ADMINISTRATRICE OU D'ADMINISTRATEUR POUR LA RÉGION ÉLECTORALE N° 4

MONTRÉAL / LAVAL
(MANDAT DE 3 ANS)

DÉCLARATION DE CANDIDATURE

Prénom et nom : **Magalie Achim**

Poste occupé : **Diététiste – Nutritionniste**

Employeur principal : **Centre hospitalier de l'Université de Montréal**

Adresse du domicile professionnel :

1051 Rue Sanguinet, Montréal, QC H2X 3E4

Numéro de permis : **8079** Année d'obtention : **2024**



MOTIVATIONS, INTÉRÊTS, OBJECTIFS

Récemment graduée de l'Université Laval, j'ai une vision un tant soit peu externe et nouvelle de la profession. Ayant été largement impliqué au sein de mes organisations étudiantes universitaires, j'aime contribuer à des initiatives plus grandes que moi-même. À travers divers événements, projets et collaborations en équipe, je pense que ma candidature au conseil d'administration de l'Ordre est particulièrement pertinente.

Me considérant relativement nouvelle dans la profession, je crois pouvoir offrir une perspective différente, représentant la relève en nutrition. De plus, grâce à mes stages, j'ai eu l'opportunité de me déplacer à travers le Québec, incluant bien sûr la ville de Québec, l'hôpital de Baie Saint-Paul et jusqu'au nord québécois, dans l'une des 11 communautés crie. Ces expériences, combinées avec mon emploi actuel au CHUM, m'ont permis d'acquérir une vision d'ensemble de la profession et des diverses clientèles desservies.

Mon implication étudiante m'a également permis de mettre cœur et âme dans une mission de vulgarisation alimentaire. J'ai pu mieux comprendre l'état de la littéracie agroalimentaire au Québec, et ainsi me permettre d'avoir une meilleure vision de la chaîne d'approvisionnement et de consommation. En m'impliquant de cette manière, j'ai contribué à quelque chose de plus grand que moi-même, et bien sûr, développé des compétences transversales de gestion de projet, de gestion d'équipe et de gestion du stress.

Forte de toute ces expériences et avide d'en apprendre davantage sur les rouages internes de la profession, j'aimerais grandement m'impliquer à un niveau plus élevé, et adopter une vision plus globale de la nutrition et de son impact sur la population.

Dans l'espoir de pouvoir contribuer à l'avancement de la nutrition québécoise,
Magalie Achim



PROFIL

Le domaine alimentaire me passionne depuis mon plus jeune âge. J'adore cuisiner et comprendre la relation entre notre alimentation et notre santé. Professionnelle, passionnée et curieuse, j'apprécie le travail bien fait. Dans mon travail, je souhaite contribuer à un environnement dynamique où je pourrai développer mes compétences.

CONTACT

Courriel :
magalie.achim.chume@
ssss.gouv.qc.ca

Langues parlées/écrites

- Français
- Anglais

Magalie Achim

FORMATION

Décembre 2024	Baccalauréat en Nutrition Université Laval	Québec, QC
Mai 2021	D.E.C. Sciences de la santé Champlain College	Saint-Lambert, QC

EMPLOI ACTUEL

Janvier 2025 - DIÉTÉTISTE-NUTRITIONNISTE Aujourd'hui CHUM

- Évaluer l'état nutritionnel d'une clientèle diverse
- Déterminer la voie d'alimentation
- Assurer la mise en oeuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins
- Développement d'une grande capacité d'adaptation

IMPLICATIONS

Adjointe Gastronomie

Semaine de
l'Agriculture, de
l'Alimentation et de la
Consommation
(SAAC)

2023 48^e Édition
2024 49^e Édition

OBJECTIFS PRINCIPAUX

- Contribuer au développement de la profession
- Encadrer l'éducation au grand public des bonnes habitudes alimentaire
- Apporter un point de vue différent, au sein de la relève

CENTRES D'INTÉRÊT

SPORTS:

Soccer, course à pied, escalade, randonnée alpine et pédestre.

LOISIRS:

Cuisine, peinture

EXPÉRIENCES DE STAGE

CISSS Chaudière - Appalaches

5 semaines

Nutrition clinique

Automne 2024 (en cours) - CLSC Lévis

- Soutien à domicile

CHU de Québec

10 semaines

Nutrition clinique en milieu hospitalier

Automne 2024 - Hôtel-Dieu de Québec

- Médecine interne, chirurgie, soins intensifs, ORL.

3 semaines

Été 2023 - Hôtel-Dieu de Québec

- Hémato-oncologie en externe et patients hospitalisés

8 semaines

Gestion des services alimentaires

Été 2023 et Hiver 2024 - Hôtel-Dieu de Québec

- Mandat de stage: avancement de la planification pour l'arrivée des nouveaux chariots chauffants

CCSSS de la Baie James

5 semaines

Éducation en nutrition

Hiver 2024 - Centre communautaire de Mistissini (CMC)

- Réalisation de cinq activités sur le diabète gestationnel auprès des femmes en âge de procréer

CIUSSS de la Capitale-Nationale

5 semaines

Nutrition clinique spécialisée et DI- DP-TSA

Hiver 2024 - Hôpital de Baie-Saint-Paul

- Clientèle hospitalisée et clinique externe (déficience physique, déficience intellectuelle et trouble du spectre de l'autisme)

AUTRES EXPÉRIENCES

Jun 2018 - Oct
2024

INDUSTRIE DU SERVICE ALIMENTAIRE

- Mise en place et réalisation des repas
- Tâches d'hygiène et salubrité
- Travail sous pression
- Service à la clientèle

Mai 2021 -
Sept 2024

Agropur

PRÉPOSÉE À L'ENTREPÔT (SAISONNIER)

- Cueillette, emballage et étiquetage des commandes de fromage
- Diverses tâches de manutention (transpalette électrique)

FORMATIONS AUXILIAIRES

*Mîcim: Poursuivre notre
réflexion sur la pratique
des nutritionnistes auprès
de la Nation Cree du
Eeyou-istchee*

Mélanie Napartuk
Dt.P., M.Sc. et Ariane
Lafortune Dt.P., M.Sc.

2024

Formation
Manipulateur
d'aliments

MAPAQ

2023