

BEROEPSKWALIFICATIE (0315) Diëtist



1. Globaal

1.1 TITEL

Diëtist

1.2 DEFINITIE

Een diëtist past op vraag van de zorgvrager of op geneeskundig voorschrift het voedings- of dieetadvies volgens de wetenschap van voeding en diëtetiek toe, zowel in de preventieve en curatieve gezondheidszorg als in de voedingssector, teneinde de gezondheid van de zorgvrager in stand te houden dan wel te bevorderen en/of de (volks)gezondheid te optimaliseren

1.3 NIVEAU

6

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2018

2. Beschrijving van het beroep

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Algemene activiteiten

1. Werkt samen met andere actoren (co 02341)

- Communiceert efficiënt met alle actoren (zorgverstrekkers, leidinggevende, collega's, officiële instanties, ...)
- Neemt vanuit het beroep diëtetiek een actieve rol op binnen de multi- en interdisciplinaire context
- Rapporteert aan de leidinggevende/doorverwijzer indien nodig
- Verwijst door indien nodig
- Werkt efficiënt samen
- Respecteert de afgesproken procedures en werkschema's
- Initieert (nieuwe) initiatieven op grond van ontwikkelingen in het vakgebied

- Multidisciplinaire samenwerking: er zijn in een team een veelheid aan disciplines aanwezig, maar elke beroepsgroep heeft zijn eigen taken die duidelijk afgegrensd zijn van de taken van een andere beroepsgroep

- Interdisciplinaire samenwerking: er zijn in een team een veelheid aan disciplines aanwezig, waarbij de zorgverstrekkers van elke beroepsgroep zowel eigen taken heeft als taken die ze gemeenschappelijk hebben met andere beroepsgroepen.

2. Handelt volgens de professionele gedragscodes (co 02342)

- Communiceert empathisch en stelt zich respectvol op ten opzichte van alle betrokken actoren
- Handelt volgens de professionele, wettelijke en ethisch (gedrags)code
- Creëert een veilige omgeving voor de zorgvrager
- Past taalgebruik, zo mogelijk, aan de zorgvrager aan
- Betreft de zorgvrager bij de besluitvorming
- Gaat vertrouwelijk om met informatie
- Respecteert de zakelijke omgangsvormen
- Verzorgt de persoonlijke hygiëne en zorgt voor een verzorgd voorkomen

3. Werkt veilig volgens de wettelijke reglementeringen, procedure(s) en duurzaamheidsprincipes (H150301 Id17997-c, J130201 Id17892-c)

- Volgt de wetgeving en past deze toe in praktijk (HACCP, rechten van de patiënt, WUG*, ...)
- respecteert en past de procedure(s) en regels op vlak van hygiëne, (bio)veiligheid en kwaliteit toe in de praktijk (klachtenprocedure, HACCP, ...)
- Draagt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen volgens de procedure

*WUG staat voor gecoördineerde wet van 10 mei 2015 betreffende de uitoefening van de gezondheidszorgberoepen (ter vervanging van KB nr 78)

4. Geeft advies en informatie over het beroep (J140201 Id13874-c)

- Draagt bij aan de bekendheid van het beroep door informatieverstrekking van het vakgebied
- Informeert doelgroepen over het beroep
- Adviseert beleidsinstanties en professionals

5. Geeft voorlichting, vorming en werkt mee aan preventie (J140201 Id13874-c)

- Werkt educatieve acties over voeding uit
- organiseert acties over voedingsthema's
- Informeert doelgroepen over voeding en diëtetiek

- Informeert en vormt professionals over voeding en diëtetiek
- Informeert beleidsinstanties over voeding en diëtetiek
- Werkt mee aan het ontwikkelen van voorlichtingsmateriaal, handleidingen, ... volgens de nieuwste wetenschappelijke inzichten
- Werkt mee aan het ontwikkelen van sensibiliseringscampagnes en -materiaal voor preventieve doeleinden op het gebied van voeding en leefstijl
- Evalueert de opzet, de uitvoering en het effect van de voedingsvoorlichting, -vorming en sensibiliseringscampagnes op een wetenschappelijk onderbouwde manier en stuurt deze bij indien nodig

6. Ontwikkelt de eigen deskundigheid (J140201 Id38276-c)

- Schoolt zich bij door permanent vorming
- Evalueert op een kritische wijze de eigen beroepspraktijk
- Stelt persoonlijke verbeterplannen op, zo mogelijk, in samenspraak met de leidinggevende
- Evalueert het eigen beroepsmatig handelen door middel van intervisie
- Wisselt kennis uit met alle actoren (collega's, ...)
- Evalueert de kwaliteit van de dienstverlening, stuurt bij indien nodig
- Evalueert kritisch wetenschappelijke onderzoeksliteratuur en gebruikt deze binnen de professionele setting
- Volgt actuele, wetenschappelijke ontwikkelingen op binnen het vakgebied en zet deze om in de praktijk (evidence based practice)
- Raadpleegt relevante informatiebronnen (met inbegrip van Engelstalige vakliteratuur)
- Gebruikt de taal die men in het kader van het beroep hanteert op voldoende deskundige wijze zowel mondeling als schriftelijk

- Evidence based practice is het gewetensvol, expliciet en oordeelkundig gebruik van het huidige beste bewijsmateriaal om beslissingen te nemen voor individuele patiënten. De praktijk van evidence based practice impliceert het integreren van individuele klinische expertise met het beste externe bewijsmateriaal dat vanuit systematisch onderzoek beschikbaar is. De voorkeuren, wensen en verwachtingen van de patiënt spelen hierbij een centrale rol. (Offringa et al., 2000)

7. Draagt bij tot de ontwikkeling van het beroep (J140201 Id13874-c)

- Neemt deel aan intercollegiaal overleg en kennisnetwerken
- Werkt volgens actuele wetenschappelijke inzichten, (inter)nationale ontwikkelingen, en richtlijnen voor de praktijk
- Werkt mee aan onderzoek, publicaties, lezingen, ...

Voeding en diëtetiek & methodisch diëtistisch handelen

8. Voert na het ontvangen van een (aan)vraag tot behandeling een diëtistisch onderzoek uit (J140201 Id13874-c/18721-c/23866-c)

- Be vraagt de hulpvraag, verwachtingen en motivatie van de zorgvrager
- Inventariseert de relevante gegevens van de zorgvrager
- Interpreteert medische gegevens (medische diagnose, medische behandeling, prognose, medicatie, ...)
- Interpreteert onderzoeksgegevens (antropometrische metingen, BMI, middelomtrek, VVMI, groeicurves, labogegevens, ...)
- Voert diëtistisch onderzoek uit (antropometrische metingen, voedingsanamnese, voedingsgewoonten, eetgedrag, aan voeding gerelateerde klachten, activiteitenpatroon, ...)

- Bevraagt de psychosociale en socio-economische gegevens (beweging, sociale achtergrond, attitudes-vaardigheden-kennis, opleiding, leefomgeving, samenlevingsvorm, hobby's,...)
- Wijst de zorgvrager door naar andere (para)medici bij het bereiken van de beroepsgrens

9. Stelt de diëtistische diagnose (J140201 Id13874-c/23866-c)

- Analyseert en interpreteert de verzamelde gegevens
- Bepaalt de voedingstoestand en voedingsbehoefte van de zorgvrager met betrekking tot de (klinische) voeding (orale, enterale en parenterale)
- Definieert het kernprobleem (voedingstekorten, eetstoornis...) van de zorgvrager.
- Stelt de diëtistische diagnose op met behulp van klinisch redeneren
- Deelt de diëtistische diagnose mee

- Klinisch redeneren is het continue proces van gegevensverzameling en analyse gericht op de vragen en problemen van de zorgvrager

10. Stelt een behandelplan op en geeft advies aan de zorgvrager (J140201 Id23866)

- Bepaalt de doelen vanuit het oogpunt van ondersteuning van zelfmanagement
- Formuleert de doelen van het behandelplan (SMART, ...), en in overleg met de zorgvrager en/of zijn netwerk
- Stelt een behandelplan op
- Peilt naar de motivatie voor het opvolgen van het voedings- of dieetadvies
- Bepaalt zo nodig in samenspraak met het multidisciplinair team de behandeling van de zorgvrager met betrekking tot (klinische) voeding in orale, enterale en parenterale vorm
- Bespreekt het advies met de zorgvrager
- Verstrekt het voeding- of dieetadvies aan de zorgvrager

Behandelplan: Een behandelplan bevat doelen welke diëtist en zorgvrager, willen bereiken en een aanduiding van de tijd waarbinnen en de wijze waarop getracht wordt deze doelen te behalen. Het plan wordt op afgesproken momenten geëvalueerd en bijgestuurd. Hierbij wordt op methodisch wijze gehandeld in een cyclisch proces.

11. Begeleidt de zorgvrager bij het uitvoeren van het behandelplan (J140201 Id16679-c/16910-c)

- Geeft educatie en informatie op maat van de zorgvrager
- Geeft toelichting bij de praktische uitvoering van het voedings- of dieetadvies
- Geeft leefstijladvies
- Peilt naar het stadium van gedragsverandering (voorstadium, het overwegen, de beslissing, de actie, het volhouden (doel is bereikt), de terugval (is mogelijk, meestal herstarten in fase 2) (bijvoorbeeld model van Prochaska en Diclemente))
- Ondersteunt de zorgvrager in zijn motivatie om het behandelplan op te volgen
- Richt zich op het handhaven of (opnieuw) verwerven van het zelfmanagement van de zorgvrager
- Wisselt informatie uit met betrekking tot de behandeling van de zorgvrager met verschillende betrokkenen (verzorgend en opvoedend personeel, ...)

12. Evalueert het behandelplan en sluit de behandeling af (J140201 Id16910-c)

- Evalueert het resultaat van de diëtistische interventie aan de hand van relevante klinische parameters, samen met de zorgvrager
- Volgt de ontwikkeling van de behandeling op en stuurt bij indien nodig
- Bespreekt de positieve (gedrags)verandering(en) en stuurt bij indien nodig
- Bespreekt de mogelijke moeilijkheden of hinderpalen bij het volgen van het dieet
- Past, eventueel in samenspraak met de arts of interdisciplinaire team, het voedings- of dieetadvies aan volgens de behoeften en mogelijkheden van de zorgvrager

- Registreert en/of rapporteert de behandelingsgegevens
 - Stelt, indien van toepassing, een (tussentijds) en/of (eind)verslag op voor de arts of doorverwijzer over de behandeling, het verloop en het resultaat
 - Sluit de behandeling af of draagt deze over
13. Zorgt voor de administratieve afhandeling van zorgvraaggerelateerde documenten (diëtist (J140201 Id-c))
- Stelt verslagen op
 - Registreert gegevens in het dossier
 - Bezorgt de zorgvrager/zorgverzekering de documenten voor financiële tegemoetkoming, ...

Beleid van voeding en diëtik

14. Volgt de interne regelgeving van een organisatie en/of dienst(en) op (J140201 Id18038-c)
- Werkt volgens de interne procedures van de organisatie
 - Past de planning aan conform de prioriteiten
 - Verzamelt en verwerkt gegevens (identificeren, coderen, registreren, ...) volgens richtlijnen
15. Draagt bij tot de ontwikkeling van het voedingsbeleid (J140201 Id38374-c)
- Ontwikkelt en evalueert voedings- en dieetadviezen op grond van evidence based practice en best practice
 - Bepaalt in overleg de keuze van voedingsmiddelen en/of klinische voeding voor de zorgvrager
 - Werkt mee aan het opstellen van procedures en zorgpaden waar voeding een deel van de behandeling is
 - Neemt deel aan of organiseert intercollegiaal overleg, werkgroepen of kennisnetwerken in het eigen vakgebied
 - Respecteert de wet van de privacy bij het verzamelen van wetenschappelijke informatie
 - Informeert andere paramedische en medische disciplines
16. Initieert en concretiseert voedingsadvies gebaseerd op de individuele of collectieve behoefte(n) van de zorgvrager (J140201 Id8206-c)
- Werkt mee aan de implementatie van voeding- of dieetadvies in menu's en recepten
 - Informeert binnen een intra- en extramurale setting de betrokken medewerkers over de praktische uitvoering van het voedingsadvies en voorziet in duidelijke aanwijzingen
 - Adviseert de zorgvrager over de samenstelling en/of eigenschappen van de klinische voeding
17. Adviseert bij het opstellen van menu's volgens de kenmerken van de zorgvrager (leeftijd, dieet, ...) en houdt hierbij rekening met de mogelijkheden van de setting (J140201 Id18757-c)
- Adviseert bij het samenstellen van maaltijden volgens het voedings- of dieetadvies op maat van de zorgvrager
 - Houdt rekening met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren
 - Adviseert bij het samenstellen van maaltijden volgens de HACCP-wetgeving
 - Beoordeelt de organoleptische eigenschappen van de voeding (smaak, geur, kleur, temperatuur, textuur, ...)
 - Past recepturen aan volgens de noden van de zorgvrager
 - Beoordeelt nieuwe (dieet)producten op hun geschiktheid en toepasbaarheid

18. Werkt mee aan de optimalisatie van het voedingsbeheer (J140201 Id23403-c)
- Volgt de toepassing van kwaliteitsvoorschriften op
 - Volgt de maaltijdbereiding op (receptuur, diëten, ...)
 - Helpt mee bij optimalisatie van het maaltijdbeheersysteem en de maaltijddistributie
 - Houdt rekening met de financiële middelen van de organisatie
19. Werkt volgens de HACCP-wetgeving (J140201 Id21168)
- Werkt mee aan de HACCP-richtlijnen en aan de implementatie van de HACCP-procedures
 - Geeft richtlijnen voor hygiënisch werken volgens HACCP-normen
 - Licht regels en afspraken binnen de organisatie toe
 - Voert een interne voedselveiligheidsaudit uit, analyseert en remedieert
 - Controleert het naleven van voorschriften, procedures en afspraken
 - Controleert de kritische controlepunten
20. Bewaakt de voedselveiligheid (co 02345)
- Beoordeelt risico op microbiële besmetting van voedingsmiddelen
 - Adviseert om labo-onderzoek uit te laten bepalen op het besmettingsrisico van voedingsmiddelen
 - Adviseert om het risico op microbiële besmetting van voeding te reduceren

Onderzoek in voeding en diëtetiek

21. Levert een bijdrage aan voedingsgerelateerd onderzoek (H121001 Id17224-c/9725, H150301 Id26003-c, J130201 Id24590-c)
- Verzamelt relevante onderzoeksgegevens
 - Registreert de resultaten van metingen en analyses
 - Interpreteert en/of verwerkt de gegevens van de meet- en analyseresultaten
 - Vergelijkt analyse- en meetresultaten met referentiewaarden en/of richtwaarden
 - Interpreteert de resultaten en onderneemt actie volgens procedure(s)
 - Merkt afwijkingen van de resultaten op en meldt deze
 - Rapporteert over de resultaten volgens een vastgelegde procedure(s) (structuur, terminologie, ...)
 - Gebruikt bedrijfseigen software voor verwerking en databeheer
22. Werkt mee aan projecten in voeding en diëtetiek (co 02346)
- Werkt procesmatig volgens het projectvoorstel
 - Werkt mee aan de ontwikkeling van het project
 - Draagt bij tot de uitvoering van het project
 - Levert een inhoudelijke bijdrage
 - Levert feedback over het project
23. Werkt mee aan de ontwikkeling en productie van voedingsmiddelen en dieetproducten (co 02347)
- Werkt volgens de HACCP-wetgeving
 - Past de warenwetgeving toe
 - Werkt mee aan de ontwikkeling van (nieuwe) voedingsmiddelen en dieetproducten
 - Organiseert en evalueert organoleptische testen
 - Controleert de etikettering

- Beoordeelt het voedingsmiddelen en/of dieetproducten (samenstelling, toepasbaarheid, organoleptische eigenschappen, voedingswaarden, ...)
- Geeft advies over de samenstelling en de toepassing van voedingsmiddelen en dieetproducten

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van de structuur en wetgeving van de gezondheidszorg
- Basiskennis van sociologie
- Basiskennis van informatica
- Basiskennis van mathematica en statistiek
- Basiskennis van chemie
- Basiskennis van fysica
- Basiskennis van gerontologie
- Basiskennis van pediatrie
- Basiskennis van economisch en administratief beheer
- Basiskennis van teamdynamiek
- Basiskennis van zelfmanagement
- Basiskennis van motivatiestrategieën
- Basiskennis van (peer)coaching
- Basiskennis van veranderstrategieën
- Basiskennis van procesmatige aanpak
- Basiskennis van toedieningswijzen en materialen van enterale en parenterale voeding

- Kennis van technologie en analyse van voedingswaren
- Kennis van standaardisatie van diëtetiek (ICF, SNOMED CT, ...)
- Kennis van voedingsbehoeften in de diverse leeftijdsfasen
- Kennis van consistentie van voeding
- Kennis van epidemiologie van voeding
- Kennis van sensorische eigenschappen van voeding
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van biochemie
- Kennis van organische en analytische chemie
- Kennis van biologie
- Kennis van anatomie
- Kennis van microbiologie
- Kennis van algemene fysiopathologie
- Kennis van toxicologie en farmacodynamiek
- Kennis van medisch rekenen
- Kennis van pathologie
- Kennis van medische onderzoeken gerelateerd aan het digestief systeem
- Kennis van gezondheids- en voedingsvoorlichting
- Kennis van voedingssupplementen
- Kennis van Goede Hygiëne Praktijken (GHP)
- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen (HACCP)
- Kennis van hygiëne

- Kennis van wetgeving op de voedingswaren
- Kennis van kooktechnieken
- Kennis van keukentechnologie
- Kennis van keukenmanagement
- Kennis van maaltijddistributie en maaltijdbeheersystemen
- Kennis van gezondheidspromotie
- Kennis van professionele fora
- Kennis van bijzondere doelgroepen
- Kennis van ontwikkelingsfasen van het kind
- Kennis van preventietechnieken
- Kennis van screeningsinstrumenten
- Kennis van motivatietechnieken
- Kennis van modellen voor gedragsverandering
- Kennis van modellen van behandelplan
- Kennis van evaluatiemethodes
- Kennis van opleidingstechnieken
- Kennis van psychologie
- Kennis van beroepsspecifieke handelingen
- Kennis van diëtistische probleemoplossende en besliskundige strategieën
- Kennis van informatietechnologie
- Kennis van onderzoeksmethodieken
- Kennis van relevante informatiebronnen
- Kennis van systematisch literatuuronderzoek
- Kennis van de beschikbare en relevante opleidingen (LLL)
- Kennis van de beroepsethiek
- Kennis van communicatieve en sociale vaardigheden (gesprekstechnieken, taalgebruik, lichaamstaal, ...)
- Kennis van reflectiestrategieën
- Kennis van wetgeving aangaande het beroep (WUG, wetgeving aangaande het beroep, rechten van de patiënt, ...)
- Kennis van de Nederlandse taal om op deskundige wijze te kunnen hanteren in het kader van het beroep en dit zowel mondeling als schriftelijk
- Kennis van Engels (kan de hoofdgedachte van een ingewikkelde tekst begrijpen, zowel over concrete als over abstracte onderwerpen met inbegrip van technische besprekingen van eigen vakgebied)
- Kennis van kantoorsoftware
- Kennis van administratieve taken aangaande verslaggeving, dossieropmaak, wetgeving met betrekking tot beroepsuitoefening, patiëntgerelateerde administratie (RIZIV, ziekteverzekering, ...)

- Grondige kennis van voedingsleer
- Grondige kennis van dieetleer
- Grondige kennis van klinische voeding (oraal, enteraal, parenteraal)
- Grondige kennis van klinische laboresultaten (metabole processen, nutriënten, fysiopathologie, ...)
- Grondige kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen
- Grondige kennis van voedingsgerelateerde fysiopathologie
- Grondige kennis van digestieve fysiopathologie
- Grondige kennis van voedinganamnestische en antropometrische technieken
- Grondige kennis van productinformatie betreffende voeding

- Grondige kennis van het eetgedrag (gewoonten, cultuur, ...)
- Grondige kennis van menu- en receptenleer
- Grondige kennis van nutritionele (re-)educatietechnieken

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen het efficiënt communiceren met alle actoren (zorgverstrekkers, leidinggevende, collega's, officiële instanties, ...)
- Het kunnen opnemen van een actieve rol binnen de multi- en interdisciplinaire context vanuit het beroep diëtetiek
- Het kunnen rapporteren aan de leidinggevende/doorverwijzer indien nodig
- Het kunnen samenwerken op efficiënte wijze
- Het kunnen respecteren van de afgesproken procedures en werkschema's
- Het kunnen initiëren van (nieuwe) initiatieven op grond van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen communiceren op empathische wijze en zich respectvol kunnen opstellen ten opzichte van alle betrokken actoren
- Het kunnen handelen volgens de professionele, wettelijke en ethisch deontologische (gedrags)code
- Het kunnen creëren van een veilige omgeving voor de zorgvrager
- Het kunnen aanpassen van taalgebruik, zo mogelijk, aan de zorgvrager
- Het kunnen betrekken van de zorgvrager bij de besluitvorming
- Het kunnen omgaan met informatie op vertrouwelijke basis
- Het kunnen respecteren van de zakelijke omgangsvormen
- Het kunnen respecteren en het kunnen toepassen van de procedure(s) en regels op vlak van hygiëne, (bio)veiligheid en kwaliteit in de praktijk (klachtenprocedure, HACCP, ...)
- Het kunnen volgen van de wetgeving en het kunnen toepassen van in praktijk (HACCP, rechten van de patiënt, WUG, ...)
- Het kunnen bijdragen aan de bekendheid van het beroep door informatieverstrekking van het vakgebied
- Het kunnen informeren van doelgroepen over het beroep
- Het kunnen uitwerken van educatieve acties over voeding uit
- Het kunnen organiseren van acties over voedingsthema's
- Het kunnen informeren van doelgroepen over voeding en diëtetiek
- Het kunnen informeren van beleidsinstanties betreffende voeding en diëtetiek
- Het kunnen informeren en vormen van professionals betreffende voeding en diëtetiek
- Het kunnen meewerken aan het ontwikkelen van voorlichtingsmateriaal, handleidingen, ... volgens de nieuwste wetenschappelijke inzichten
- Het kunnen meewerken aan het ontwikkelen van sensibiliseringscampagnes en -materiaal voor preventieve doeleinden op het gebied van voeding en leefstijl
- Het kunnen bijscholen door permanent vorming
- Het kunnen evalueren van het eigen beroepsmatig handelen door middel van intervisie met de mogelijkheid tot het opmaken van een persoonlijk verbeterplan
- Het kunnen uitwisselen van kennis met alle actoren (collega's, ...)
- Het kunnen raadplegen van relevante informatiebronnen (met inbegrip van Engelstalige vakliteratuur)
- Het kunnen gebruiken van de taal die men in het kader van het beroep hanteert op voldoende deskundige wijze zowel mondeling als schriftelijk
- Het kunnen deelnemen aan intercollegiaal overleg en kennisnetwerken

- Het kunnen werken volgens actuele wetenschappelijke inzichten, richtlijnen voor de praktijk (evidence based practice) en (inter)nationale ontwikkelingen
- Het kunnen meewerken aan onderzoek, publicaties, lezingen, ...
- Het kunnen bevragen van de hulpvraag, verwachtingen en motivatie van de zorgvrager
- Het kunnen inventariseren de relevante gegevens van de zorgvrager
- Het kunnen interpreteren van medische gegevens (medische diagnose, medische behandeling, prognose, medicatie, ...)
- Het kunnen interpreteren van onderzoeksgegevens (antropometrische metingen, BMI, middelomtrek, VVMI, groeicurves, labogegevens, ...)
- Het kunnen uitvoeren van een diëtistisch onderzoek (antropometrische metingen, voedingsanamnese, voedingsbehoeften, voedingsgewoonten, eetgedrag, aan voeding gerelateerde klachten, activiteitenpatroon, ...)
- Het kunnen bevragen van de psychosociale en socio-economische gegevens (beweging, sociale achtergrond, attitudes-vaardigheden-kennis, opleiding, leefomgeving, samenlevingsvorm, hobby's,...)
- Het kunnen doorverwijzen van de zorgvrager naar andere (para)medici bij het bereiken van de beroepsgrens
- Het kunnen analyseren en interpreteren van de verzamelde gegevens
- Het kunnen definiëren van het kernprobleem van de zorgvrager
- Het kunnen opstellen van de diëtistische diagnose met behulp van klinisch redeneren
- Het kunnen bepalen van de behoefte van de zorgvrager met betrekking tot orale, enterale en parenterale voeding
- Het kunnen mededelen van de diëtistische diagnose aan de zorgvrager
- Het kunnen bepalen van de doelen vanuit het oogpunt van ondersteuning van zelfmanagement van de zorgvrager
- Het kunnen formuleren van de doelen van het behandelplan (SMART, ...), en dit in overleg met de zorgvrager
- Het kunnen peilen naar de motivatie voor het opvolgen van het voedings- of dieetadvies van de zorgvrager
- Het kunnen bepalen zo nodig in samenspraak met het multidisciplinair team van de behandeling van de zorgvrager met betrekking tot orale, enterale en parenterale voeding
- Het kunnen opstellen van een voedings- en/of dieetadvies volgens actuele standaarden (evidence based) wetenschappelijke inzichten en richtlijnen
- Het kunnen bespreken van het voedings- en/of dieetadvies met de zorgvrager
- Het kunnen geven van educatie en informatie op maat van de zorgvrager
- Het kunnen geven van toelichting bij de praktische uitvoering van het voedings- of dieetadvies
- Het kunnen geven van leefstijladvies
- Het kunnen peilen naar het stadium van gedragsverandering (voorstadium, het overwegen, de beslissing, de actie, het volhouden (doel is bereikt), de terugval (is mogelijk, meestal herstarten in fase 2) (bijvoorbeeld model van Prochaska en Diclemente))
- Het kunnen ondersteunen van de zorgvrager in zijn motivatie om het behandelplan op te volgen
- Het kunnen opvolgen van het dieet en het kunnen uitwisselen van informatie met verschillende betrokkenen (zorgverstrekkers, ...)
- Het kunnen richten van de diëtist op het handhaven of het (opnieuw) kunnen verwerven van het zelfmanagement van de zorgvrager
- Het kunnen evalueren van het resultaat van de diëtetische interventie aan de hand van relevante klinische parameters, en dit samen met de zorgvrager

- Het kunnen opvolgen van de ontwikkeling van de behandeling en het kunnen bijsturen indien nodig
- Het kunnen bespreken van de mogelijke moeilijkheden of hinderpalen bij het volgen van het dieet
- Het kunnen aanpassen, eventueel in samenspraak met de arts of interdisciplinaire team, van het voedings- of dieetadvies volgens de behoeften en mogelijkheden van de zorgvrager
- Het kunnen registreren en/of rapporteren van de behandelingsgegevens
- Het kunnen opstellen, indien van toepassing, van een (tussentijds) verslag voor de arts of de doorverwijzer, over de behandeling, het verloop en het resultaat
- Het kunnen afsluiten van de behandeling of deze kunnen overdragen
- Het kunnen doorsturen van een eindrapport aan de arts of de aanvrager indien nodig
- Het kunnen opstellen van verslagen
- Het kunnen werken volgens regels en afspraken van de organisatie
- Het kunnen verzamelen en verwerken van gegevens (identificeren, coderen, registreren, ...) volgens richtlijnen
- Het kunnen ontwikkelen en evalueren van voedings- en dieetadviezen op grond van evidence based practice en best practice
- Het kunnen deelnemen aan of organiseren van intercollegiaal overleg, werkgroepen of kennisnetwerken in het eigen vakgebied
- Het kunnen respecteren van de wet van de privacy bij het verzamelen van wetenschappelijke informatie
- Het kunnen informeren van andere paramedische en medische disciplines
- Het kunnen meewerken aan de implementatie van voeding- of dieetadvies in menu's en recepten volgens actuele standaarden, wetenschappelijke inzichten (EBP, ...) en richtlijnen
- Het kunnen informeren binnen een intra- en extramurale setting van de betrokken medewerkers over de praktische uitvoering van het voedingsadvies en het kunnen voorzien in duidelijke aanwijzingen
- Het kunnen adviseren bij het samenstellen van maaltijden volgens het voedings- of dieetadvies op maat van de doelgroep
- Het kunnen rekening houden met het seizoenaanbod en de prijs van voedingswaren
- Het kunnen adviseren bij het samenstellen van maaltijden volgens de goede hygiëne praktijken
- Het kunnen beoordelen van de organoleptische eigenschappen van de voeding (smaak, geur, kleur, temperatuur, textuur, ...)
- Het kunnen aanpassen van recepturen volgens de noden van de zorgvrager of doelgroep
- Het kunnen beoordelen van nieuwe (dieet)producten op hun geschiktheid en toepasbaarheid voor de doelgroep
- Het kunnen opvolgen van de toepassing van kwaliteitsvoorschriften
- Het kunnen opvolgen van de maaltijdbereiding (receptuur, diëten, ...)
- Het kunnen meehelpen bij de optimalisatie van de maaltijddistributie
- Het kunnen rekening houden met de financiële middelen van de organisatie
- Het kunnen meewerken aan de HACCP-richtlijnen en aan de implementatie van de HACCP-procedures
- Het kunnen geven van richtlijnen voor hygiënisch werken volgens HACCP-normen
- Het kunnen toelichten van regels en afspraken binnen de organisatie
- Het kunnen uitvoeren, analyseren en remediëren van een interne voedselveiligheidsaudit
- Het kunnen controleren en het kunnen naleven van voorschriften, procedures en afspraken
- Het kunnen controleren van de kritische controlepunten
- Het kunnen beoordelen van risico op microbiële besmetting van voedingsmiddelen

- Het kunnen adviseren om labo-onderzoek te laten bepalen op het besmettingsrisico van voedingsmiddelen
- Het kunnen verzamelen van relevante onderzoeksgegevens
- Het kunnen interpreteren en/of verwerken van de gegevens van de meet- en analyseresultaten
- Het kunnen vergelijken van analyse- en meetresultaten met referentiewaarden en/of richtwaarden
- Het kunnen interpreteren van de resultaten en het kunnen ondernemen van actie volgens procedure(s)
- Het kunnen opmerken van afwijkingen van de resultaten en deze kunnen melden
- Het kunnen rapporteren over de resultaten volgens een vastgelegde procedure(s) (structuur, terminologie, ...)
- Het kunnen gebruiken van bedrijfseigen software voor verwerking en databeheer
- Het kunnen het procesmatig werken volgens het projectvoorstel
- Het kunnen meewerken aan de ontwikkeling van het project
- Het kunnen bijdragen tot de uitvoering van het project
- Het kunnen leveren van een inhoudelijke bijdrage bij het project
- Het kunnen leveren van feedback aangaande het project
- Het kunnen werken volgens de HACCP-wetgeving
- Het kunnen toepassen van de warenwetgeving
- Het kunnen meewerken aan de ontwikkeling van (nieuwe) voedingsmiddelen en dieetproducten
- Het kunnen organiseren en evalueren van organoleptische testen
- Het kunnen controleren van de etikettering
- Het kunnen beoordelen van de voedingsmiddelen en/of dieetproducten (samenstelling, toepasbaarheid, organoleptische eigenschappen, voedingswaarden, ...)
- Het kunnen geven van advies over de samenstelling en de toepassing van voedingsmiddelen en dieetproducten
- Het kunnen verzorgen van de persoonlijke hygiëne en het kunnen zorgen voor een verzorgd voorkomen
- Het kunnen dragen van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen volgens de procedure
- Het kunnen registreren van de (aan)vraag tot behandeling
- Het kunnen bezorgen van de documenten voor financiële tegemoetkoming, ... aan de zorgvrager/zorgverzekering
- Het kunnen registreren van gegevens in het dossier
- Het kunnen registreren van de resultaten van metingen en analyses

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen evalueren van de opzet, de uitvoering en het effect van de voedingsvoorlichting, -vorming en sensibiliseringscampagnes op een wetenschappelijk onderbouwde manier en het kunnen bijsturen hiervan indien nodig
- Het kunnen evalueren van de kwaliteit van de dienstverlening, en het kunnen bijsturen indien nodig
- Het kunnen evalueren van wetenschappelijke onderzoeksliteratuur en het kunnen gebruiken hiervan binnen de professionele setting
- Het kunnen opvolgen van actuele, wetenschappelijke ontwikkelingen binnen het vakgebied en het kunnen omzetten in de praktijk

- Het kunnen bespreken van de positieve (gedrags)verandering(en) en het kunnen bijsturen indien nodig
- Het kunnen aanpassen van de planning conform de prioriteiten
- Het kunnen adviseren om het risico op microbiële besmetting van voeding te reduceren

Motorische vaardigheden

- Het kunnen verzorgen van de persoonlijke hygiëne en het kunnen zorgen voor een verzorgd voorkomen
- Het kunnen dragen van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen volgens de procedure
- Het kunnen registreren van de (aan)vraag tot behandeling
- Het kunnen bezorgen van de documenten voor financiële tegemoetkoming, ... aan de zorgvrager/zorgverzekering
- Het kunnen registreren van gegevens in het dossier
- Het kunnen registreren van de resultaten van metingen en analyses

Omgevingscontext

- Het beroep van diëtist wordt uitgeoefend in uiteenlopende werkomgevingen.
- Dit beroep wordt hoofdzakelijk uitgeoefend binnen regelmatige werktijden
- Dit beroep wordt uitgeoefend in teamverband, multidisciplinair en/of individueel, waarbij de nodige flexibiliteit belangrijk is
- De werkopdrachten kunnen aan de hand van een geneeskundig voorschrift en/of op vraag van een zorgvrager, ... opgenomen worden conform de wettelijke bepalingen
- De werkopdrachten worden afgebakend in de tijd
- Het uit te voeren werk is gevarieerd en kan complex zijn door de opdrachten die zorgvrager gebonden zijn
- Het beroep vereist een behandeling op maat van de noden van de zorgvrager
- De uitoefening van het beroep vereist een kritische en onderzoekende houding
- De uitoefening van het beroep vraagt een sterk kwaliteitsbewustzijn
- De diëtist komt in contact met verschillende interne en/of externe actoren
- De sector kent reglementeringen wat betreft veiligheid, gezondheid, hygiëne, welzijn, milieu, ...
- Sommige activiteiten kunnen gezondheidsrisico's inhouden voor de beroepsuitoefenaar en zijn omgeving. Het naleven van de veiligheidsvoorschriften en het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is verplicht
- De uitoefening van het beroep vereist zowel het nemen van initiatieven als beslissingen binnen de eigen werksituatie.
- De uitoefening van het beroep vraagt een sterke verantwoordelijkheidszin

Handelingscontext

- De diëtist moet op constructieve en transparante wijze informatie uitwisselen met de andere actoren
- De diëtist moet afhankelijk van de opdracht en de bedrijfscontext, routinematige en/of complexe handelingen kunnen uitvoeren

- de diëtist is zich constant bewust van de impact van zijn handelingen
- De diëtist kan zich aanpassen aan en flexibel opstellen bij wisselende werkomstandigheden
- De diëtist moet steeds de voorschriften, regelgeving en kwaliteitseisen respecteren
- De diëtist moet blijven met de ontwikkelingen binnen de sector, dit vergt levenslang leren en het volgen van (verplichte) opleidingen
- De diëtist moet planmatig kunnen denken, prioriteiten stellen en zijn werkzaamheden organiseren
- De diëtist moet discreet handelen conform de beroepsethiek en professionele gedragscode
- De diëtist toont zin voor initiatief binnen bepaalde situaties, problemen, opdrachten,...
- De diëtist moet analytisch kunnen denken
- De diëtist moet kwaliteitsvol handelen
- De diëtist moet klantgericht werken
- De diëtist moet het positief imago van zijn onderneming uitstralen
- De diëtist moet op empathische wijze omgaan met de zorgvrager
- De diëtist dient nauwkeurig, consequent en gefocust te werken
- De diëtist weet snelheid, zorgvuldigheid en nauwkeurigheid te combineren
- De diëtist moet zich bewust zijn dat gemaakte fouten verstrekkende gevolgen kunnen hebben die een grote impact kunnen hebben op de zorgvrager
- De diëtist moet autonoom de passende behandeling selecteren conform de opdracht/voorschrift, dit vergt een hoge mate van vakkennis waarbij inzicht en synthetisch vermogen onontbeerlijk is

Autonomie

Is zelfstandig in

- Het uitvoeren van beroepsspecifieke handelingen en de door de regelgeving beschreven technische activiteiten en toevertrouwde handelingen (uitgevoerd conform de wetgeving)
- Het uitvoeren van het diëtistisch onderzoek en het beoordelen ervan op basis van klinisch redeneren.
- Het afnemen van de voedingsanamnese gericht op de klachten en/of pathologie van de patiënt
- Het bepalen van de voedingstoestand en het beoordelen van voedingstekorten
- Het opstellen van een diëtistische diagnose en het behandelplan
- Het berekenen van de voedingsbehoefte
- Het informeren, adviseren van de zorgvrager over de mogelijke diëtistische aanpak
- Het uitvoeren en evalueren van het voeding- of dieetadvies binnen het behandelplan
- Het bepalen van de voedingstoestand van de zorgvrager-
- Het adviseren en opvolgen van soort en hoeveelheid klinische voeding op maat van de zorgvrager
- Het evalueren van eigen werk
- Het verstrekken van informatie aangaande diëtistisch gerelateerde thema's
- Het sensibiliseren van de zorgvragers, hulpverleners en beleidsmakers
- Het regelen, plannen en uitvoeren van de administratieve taken
- Het organiseren en/of geven van opleidingen, vormingen en adviezen
- Het up-to-date houden van de eigen kennis
- Het bewaken van de voedselveiligheid in de organisatie

Is gebonden aan

- Het ontvangen en uitvoeren van door de arts voorgeschreven opdrachten

- Het beleid van de organisatie
- Tijdsplanning
- Veiligheids-, gezondheids-, kwaliteits- en milieuvoorschriften en procedures
- De professionele gedragscode
- De (federale) wetgevingen (de taken worden steeds uitgevoerd binnen het kader van de wetgeving)

Doet beroep op

- De opdrachtgever voor de opdracht, gegevens en bijkomende instructies
- Het multidisciplinair team, collega's, omgeving van de zorgvrager voor (dieet)advies en samenwerking

Verantwoordelijkheid

- Het samenwerken met andere actoren
- Het handelen volgens de professionele gedragscodes
- Het veilig werken volgens de wettelijke reglementeringen, procedure(s) en duurzaamheidsprincipes
- Advies en informatie geven over het beroep
- Het geven van voorlichting, vorming en het meewerken aan preventie
- Het opbouwen van de eigen deskundigheid
- Het bijdragen tot de ontwikkeling van het beroep
- Het uitvoeren van een aanvraag tot behandeling van een diëtistisch onderzoek
- Het opstellen van de diëtistische diagnose
- Het opstellen van een behandelplan en het geven van advies aan de zorgvrager
- Het begeleiden van de zorgvrager bij het uitvoeren van het behandelplan
- Het evalueren van het behandelplan
- Het afsluiten van de behandeling
- Het zorgen voor de administratieve afhandeling van zorgvraaggerelateerde documenten
- Het bijdragen tot de ontwikkeling van het voedingsbeleid
- Het initiëren en concretiseren van voedingsadvies gebaseerd op de individuele of collectieve behoefte(n) van de doelgroep
- Het adviseren bij het opstellen van menu's volgens de kenmerken van de doelgroep en hierbij rekening houden met de mogelijkheden van de setting
- Het meewerken aan de optimalisatie van het voedingsbeheer
- Het werken volgens de HACCP-wetgeving
- Het bewaken van de voedselveiligheid
- Het leveren van een bijdrage aan voedingsgerelateerd onderzoek
- Het meewerken aan projecten betreffende voeding en diëtetiek
- Het meewerken aan de ontwikkeling en productie van voedingsmiddelen en dieetproducten

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten

- Erkenning voor het uitoefenen van het beroep van diëtist
- Visum diëtist
- 'In het Koninklijk besluit betreffende de beroepstitel en de kwalificatievereisten voor de uitoefening van het beroep van diëtist en houdende vaststelling van de lijst van de technische prestaties en van

de lijst van handelingen waarmee de diëtist door een arts kan worden belast van 19 februari 1997 werd bepaald in artikel 3, Art. 3. Het beroep van diëtist mag slechts worden uitgeoefend door personen die voldoen aan de volgende voorwaarden: 1° houder zijn van een diploma dat een opleiding bekroont, die overeenstemt met een opleiding van minstens drie jaar in het kader van een voltijds hoger onderwijs in de voedings- en dieetleer, waarvan het leerprogramma op zijn minst omvat : (...).

Vereiste attesten

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.