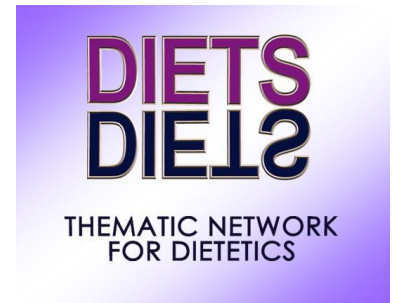




EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



LE COMPETENZE DEL DIETISTA IN EUROPA: INDICATORI DI PERFORMANCE E REQUISITI DI ACCESSO ALLA PROFESSIONE DI DIETISTA

European Federation of Association of Dietitians (EFAD)
And Thematic Network Dietitians Improving Education and Training Standards in Europe (DIETS)

Marzo 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009



Prossima revisione anno 2014

Indice

Le dichiarazioni di competenza sono organizzate, ciascuna con i propri indicatori di performance nel seguente ordine:

	COMPETENZE
Generico	<ul style="list-style-type: none">1.1 Analizzare e sintetizzare problematiche generali di salute e sociali.1.2 Prestare attenzione e mettere in pratica le conoscenze basilari e divenire in particolar modo abili nel problem-solving e nel decision-making.1.3 Utilizzare le tecnologie correnti, acquisire abilità informatiche e abilità nella gestione di dati per riportare e ricercare informazioni.1.4 Applicare principi legali ed etici nella gestione delle informazioni.1.5 Possedere conoscenze basilari di ricerca, inclusa la capacità di interpretazione critica, e saper mettere in pratica i risultati della ricerca.1.6 Descrivere le basi di un disegno di ricerca.1.7 Avere una conoscenza dinamica dell'inglese per poter aggiornarsi sugli aspetti fondamentali della pratica professionale.1.8 Essere particolarmente abili nella comunicazione interpersonale, inclusa la comunicazione orale e scritta con i professionisti e gli utenti del servizio, nei lavori di gruppo e all'interno di team interdisciplinari con professionisti della salute e del sociale.1.9 Seguire i codici di comportamento e di etica nazionali ed internazionali, e apprezzare la diversità individuale e le differenze multiculturali attraverso al conoscenza di culture e costumi di altri paesi.1.10 Applicarsi per imparare/aggiornarsi per tutta la vita.1.11 Mettere in pratica procedure per assicurare la qualità dell'intervento Dietetico.
2.0 Conoscenze di Dietetica	<ul style="list-style-type: none">2.1 Sintetizzare criticamente ed integrare conoscenze attinenti al gruppo di discipline che consolidano l'arte e la scienza della pratica Dietetica (o del Dietista), in particolare la complessa relazione fra la persona e l'ambiente (rapporto fra teoria e pratica professionale).2.2 Utilizzare le proprie conoscenze di Dietetica per giustificare la propria pratica professionale attraverso il dibattito, la discussione, fornendo razionale e/o evidenze.

<p>3.0 Elaborazione dietetica e razionale della professione</p>	<p>3.1 Andare in contro ai bisogni degli utenti in situazioni complesse correlate allo stato di salute, alla situazione sociale ed all'ambiente. Gli utenti possono essere singoli individui, gruppi, organizzazioni o popolazioni.</p> <p>3.2 Implementare le elaborazioni Dietetiche, includendo lo screening, la valutazione, l'identificazione dei bisogni, la formulazione degli obiettivi, la pianificazione, l'attuazione di interventi e la valutazione dei risultati, allo scopo di consentire la selezione dei clienti.</p> <p>3.3 Implementare teorie e modelli, analisi nutrizionali e di attività allo scopo di integrare il razionale correlato alla valutazione dietetica con i bisogni del cliente. (Questo guida la selezione e fornisce la miglior pratica professionale possibile per singoli individui e gruppi).</p>
	<p><i>Per il Dietista che lavora in ambito Clinico</i></p> <p><i>3.4 Effettuare una diagnosi dietetica/nutrizione-correlata.</i></p> <p><i>3.5 Trattare e consigliare il cliente/paziente utilizzando prodotti dietetici speciali o nutrizionalmente modificati.</i></p>
	<p><i>Per il Dietista che lavora in ambito Amministrativo</i></p> <p><i>3.6 Integrare il razionale dietetico con l'attività di approvvigionamento di generi alimentari (Questo guida la selezione e l'implementazione di teorie e di modelli, di analisi e sintesi nutrizionali e di attività allo scopo di fornire la miglior pratica professionale possibile nell'approvvigionamento alimentare per singoli individui e gruppi).</i></p>
	<p><i>Per il Dietista che lavora nell'ambito della salute pubblica e di comunità</i></p> <p><i>3.7 Sviluppare ed implementare strategie per promuovere scelte alimentari sicure e sane per singoli individui o per gruppi di popolazione.</i></p>
<p>4.0 Relazioni e partnerships professionali</p>	<p>4.1 Instaurare e mantenere una relazione con il cliente, il che costituisce il fondamento della pratica professionale. Pratica che dovrebbe essere centrata sul paziente nel rispetto delle differenze individuali e tener conto della loro influenza sulle abitudini alimentari e sullo stile di vita e delle aspettative dell'utente.</p> <p>4.2 Costruire relazioni e offrire consulenza e consigli correlati all'alimentazione ed allo stile di vita.</p> <p>4.3 Identificare e gestire dilemmi etici che possono nascere all'interno di relazioni professionali.</p>

<p>5.0 Autonomia e responsabilità professionale</p>	<p>5.1 Svolgere la pratica professionale in accordo con le politiche nazionali ed internazionali, con i regolamenti ed i codici di etica per i Dietisti.</p> <p>5.2 Pianificare, eseguire e registrare il proprio lavoro efficacemente ed efficientemente nell'ambito delle procedure predisposte per l'espletamento del servizio.</p> <p>5.3 Lavorare tenendo presente i limiti delle nostre conoscenze ed abilità ed inviare o ricevere invio da altri professionisti come appropriato.</p> <p>5.4 Essere propositivo nell'individuare opportunità di apprendimento ed impegnarsi in un costante processo di aggiornamento e di crescita professionale.</p> <p>5.5 Accettare responsabilità personali per le proprie azioni e le proprie decisioni.</p>
<p>6.0 Abilità educative</p>	<p>6.1 Imparare ed insegnare attraverso studi accademici e lavoro o apprendimento basato sulla pratica.</p>
<p>7.0 Ricerca e sviluppo della dietetica</p>	<p>7.1 Valutare i risultati della ricerca ed avere la capacità di integrare la ricerca nell'ambito della nutrizione, della dietetica, del sociale e dell'educazione con la pratica professionale.</p> <p>7.2 Ricercare sistematicamente informazioni da una vasta varietà di fonti correlate alla pratica professionale del dietista.</p>
<p>8.0 Management e promozione della Dietetica</p>	<p>8.1 Lavorare per fornire opportunità ai clienti/utenti di acquisire informazioni aggiuntive riguardo il cibo e la nutrizione per la propria salute ed il proprio benessere.</p> <p>8.2 Dimostrare che è possibile identificare e dare la priorità alle attività correlate alla dietetica, in relazione ai bisogni del cliente</p> <p>8.3 Assumersi l'impegno della supervisione di studenti del Corso di Laurea in Dietistica , aiutanti, assistenti, volontari ed altri.</p>

Appendice

Codice Internazionale di Etica e Codice di Corretta Pratica Professionale per il Dietista

Introduzione

Gli Standard Europei Accademici e Professionali per il Dietista (EDBS) sono stati adottati dalla federazione Europea delle Associazione dei Dietisti (EFAD) nel 2005 per fornire una guida per l'attività educativa di alto livello per la pratica professionale del Dietista in Europa e per l'educazione attesa e i risultati di apprendimento.

Questa Organizzazione di Competenze fornisce il livello minimo o di base di conoscenze, abilità, apprendimento e competenze di un Dietista al momento della qualificazione in Europa.

Gli Indicatori di Performance (PIs) descrivono il modo con cui il Dietista può dimostrare che sta lavorando con il livello di competenza raggiunto con la qualificazione. I PIs sono solo una guida. Le Istituzioni di Maggior livello Educativo che collaborano nella pratica con i colleghi dietisti possono adottare e modificare i PIs per adattarli alle loro esigenze.

Gli EDBS riflettono i quattro ruoli identificati per la maggior parte dei Dietisti che lavorano in Europa. Le competenze riportate con un colore di testo nero rappresentano quelle che tutti i Dietisti dovrebbero raggiungere, indipendentemente dallo specifico ambito di lavoro. Le competenze riportate con testo colorato riflettono la suddivisione sistematica di ruoli identificata dagli EDBS.

Competenze generali - testo nero - : competenze di base per tutti i Dietisti al momento della qualificazione e in tutti gli ambiti lavorativi.

Competenze specifiche per il Dietista Clinico: identificate dal **testo di colore rosso**

Competenze specifiche per il Dietista che lavora nelle Comunità o nell'ambito della Salute Pubblica: identificate dal **testo di colore verde**

Competenze specifiche per i Dietisti che lavoro in ambito Amministrativo: identificate dal **testo di colore blu**

Gli Education and Practce Working Group (EPG) del DIETS Thematic Network hanno utilizzato come riferimento il programma di sviluppo di competenze adottato da TUNING. Queste competenze, selezionate da dietisti che lavorano in Europa e corrisposte in 28 paesi, sono presentate sia come Generiche che come Specifiche per i Dietisti.

Alcuni Stati membri possono desiderare di impostare i propri Standards di Competenza o "proficiency" ad un livello più elevato per accedere alla professione di Dietista. Queste competenze sono impostate ad un livello minimo o livello soglia o livello base.

1.0 Competenze generiche: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:

Competenze:	Indicatori di Performance:
1.1 Analizzare e sintetizzare problematiche generali di salute e sociali	<ul style="list-style-type: none">• Identifica e registra almeno i dati medici, biochimici, sociali ed ambientali minimi, necessari per la gestione del piano nutrizionale.• Impiega una varietà di fonti per reperire dati medici, biochimici, economici ed ambientali, nel rispetto degli aspetti etici.• Conosce i diversi strumenti di screening per gli individui ed i gruppi.• Sa selezionare la metodica di screening più appropriata per l'impiego su un utente specifico.
1.2 Prestare attenzione e mettere in pratica le conoscenze basilari e divenire in particolar modo abili nel problem-solving e nel decision-making	<ul style="list-style-type: none">• Valuta i dati rilevati nella pratica sulla base dell'evidenza per determinare l'affidabilità e l'attendibilità delle informazioni.• Raccoglie ed analizza informazioni pertinenti in relazione alla problematica identificata.• Sviluppa ed analizza potenziali soluzioni per risolvere il problema identificato.• Implementa la miglior soluzione per risolvere il problema identificato.• Valuta il successo della soluzione e mette in pratica ulteriori soluzioni se necessario.• Effettua calcoli accurati relativi alla pratica. <i>Possano includere: conversioni sistema metrico/britannico, fabbisogni nutrizionali del cliente, composizione nutrizionale degli alimenti, ricette, intakes alimentari, prezzi di costo/vendita degli alimenti, bilancio di spesa per le preparazioni.</i>
1.3 Utilizzare le tecnologie correnti, acquisire abilità informatiche e abilità nella gestione di dati per riportare e ricercare informazioni	<ul style="list-style-type: none">• Determina lo scopo e gli obiettivi per le attività di informazione di gruppo.• Sviluppa programmi di lavoro e gruppi accurati, esaurienti, di contenuto rilevante. <i>Possano includere: interviste dietetiche individuali, focus group, incontri.</i>• Costruisce rapporti di fiducia con gli altri per facilitare le attività di informazione di gruppo.• Stabilisce piani basati sui risultati delle attività di informazione di gruppo.• Documenta e divulga informazioni in accordo con linee guida riconosciute.• Documenta in modo accurato, chiaro, conciso e puntuale le proprie prestazioni professionali.• Impiega tecnologie correnti nella pratica professionale. <i>Possano includere: software, strumenti multimediali, webcasts, email, messaggi istantanei, trasferimento di files, video conferenze, motori di ricerca</i>

	<i>elettronici.</i>
1.4 Applicare principi legali ed etici nella gestione delle informazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Si adegua alla normativa e alle politiche vigenti nella gestione delle informazioni. <i>Può includere: libertà d'informazione e tutela della privacy, tutela delle informazioni personali, informazioni riguardanti la salute.</i> • Protegge la confidenzialità e la sicurezza di informazione in ogni parte dei processi di raccolta, registrazione, impiego, diffusione e distruzione delle informazioni. • Protegge l'integrità, l'affidabilità e l'autenticità delle registrazioni.
1.5 Possedere conoscenze basilari di ricerca, inclusa la capacità di interpretazione critica, e saper mettere in pratica i risultati della ricerca	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiorna periodicamente la propria pratica professionale. • Valuta ricerche ed altre evidenze e dimostra come questo influenza la propria pratica professionale. • Determina l'applicabilità nell'attività professionale di ricerche/risultati pratici basati sull'evidenza.
1.6 Descrivere le basi di un disegno di ricerca	<ul style="list-style-type: none"> • Si dimostra consapevole delle metodiche comunemente impiegate nelle ricerche riguardanti la salute. • Dimostra un approccio al problem solving logico e sistematico.
1.7 Avere una conoscenza dinamica dell'inglese per poter aggiornarsi sugli aspetti fondamentali della pratica professionale	<ul style="list-style-type: none"> • Impiega documentazione in Inglese nella pratica professionale.
1.8 Essere particolarmente abili nella comunicazione interpersonale, inclusa la comunicazione orale e scritta con i professionisti e gli utenti del servizio, nei lavori di gruppo e all'interno di team interdisciplinari con professionisti della salute e del sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Seleziona appropriati metodi di comunicazione. <i>Possono includere: face-to-face, telefono, incontri di gruppo, lettere/memo, e-mail.</i> • Identifica ed individua le barriere alla comunicazione. <i>Possono includere: problemi nel leggere o scrivere, problematiche culturali, incomprendione, interruzioni, distrazioni fisiche, paura.</i> • Adatta uno stile comunicativo per incontrare i bisogni e la capacità di apprendimento di singoli individui e di gruppi. • Impiega efficaci capacità di comunicazione verbale. • Scrive in modo chiaro, conciso, e professionale in modo tecnicamente e grammaticalmente accurato. • Costruisce materiale educativo di rilievo e che tenga conto della capacità di comprensione del gruppo e degli individui destinatari. • Facilita la comunicazione in entrambi i sensi. • Impiega tecniche di ascolto attivo. <i>Possono</i>

	<p><i>includere: incoraggiamento, chiarimenti, rinforzo/parafrasi, riflessione, riassunti, conferme.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpreta e risponde alla comunicazione non verbale. • Applica i principi di collaborazione e negoziazione nei lavori di team. <i>I Team possono includere: utenti/clienti, care givers, agenzie, altri professionisti, staff.</i> • Incorpora le conoscenze, le esperienze e le abilità personali degli altri membri del team durante le attività del team. • Collabora con gli esponenti del team per definire gli obiettivi. • Adatta il proprio approccio personale agli esponenti e alle situazioni che coinvolgono i team. • Lavora con gli altri membri del team per identificare e risolvere i conflitti. • Contribuisce alle decisioni prese dal team. • Si assume la responsabilità di completare l'incarico assegnato.
<p>1.9 Seguire i codici di comportamento e di etica nazionali ed internazionali, e apprezzare la diversità individuale e le differenze multiculturali attraverso al conoscenza di culture e costumi di altri paesi (vedi anche l'appendice)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavora in accordo con legislazione e regolamenti professionali. <i>Possono includere: la professione sanitaria, la tutela per le persone malate, la tutela delle informazioni sanitarie, la libertà di informazione e la tutela della privacy.</i> • Lavora in accordo con gli standards professionali, le linee guida ed i codici professionali. <i>Possono includere: standards professionali, codici di etica professionale, programmi di formazione continua.</i> • Fornisce servizi nell'ambito della competenza professionale e personale. • Accetta responsabilità personali, d'azione e di decisione.
<p>1.10 Applicarsi per imparare/aggiornarsi per tutta la vita</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valuta e riflette sulla propria corrente pratica professionale. • Valuta la qualità del servizio fornito e identifica le opportunità di miglioramento. • Riconosce limiti della qualifica professionale e i propri livelli di competenza. • Identifica gli obiettivi di competenza professionale. • Sviluppa programmi per raggiungere gli obiettivi di competenza professionale.
<p>1.11 Mettere in pratica procedure per assicurare la qualità dell'intervento Dietetico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra di migliorare la propria pratica professionale di Dietista utilizzando un programma, verificando ed agendo ciclicamente (identificare un problema, impostare un piano di miglioramento, implementazione, valutazione, impostare

	un nuovo piano di miglioramento, etc.)
2.0 Conoscenze di Dietetica: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:	
<i>Competenze:</i>	<i>Indicatori di Performance:</i>
2.1 Sintetizzare criticamente ed integrare conoscenze attinenti al gruppo di discipline che consolidano l'arte e la scienza della pratica Dietetica (o del Dietista), in particolare la complessa relazione fra la persona e l'ambiente (rapporto fra teoria e pratica professionale)	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre i concetti teorici alla base della Dietetica, nello specifico la relazione fra persone, cibo e salute. • Sintetizza e applica conoscenze attinenti la sfera biologica, medica, umana, psicologica, sociale, tecnologica e la scienza della nutrizione assieme alle teorie della Dietetica. • Analizza la difficoltà di applicazione delle teorie formali e ricerca l'evidenza in relazione alla Dietetica nel contesto di una società in cambiamento.
2.2 Utilizzare le proprie conoscenze di Dietetica per giustificare la propria pratica professionale attraverso il dibattito, la discussione, fornendo razionale e/o evidenze	<ul style="list-style-type: none"> • Si impegna ed esercita la propria influenza in dibattiti razionali e ragionati nell'ambito della nutrizione umana e della Dietetica.
3.0 Elaborazione dietetica e razionale della professione: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:	
<i>Competenze:</i>	<i>Indicatori di Performance:</i>
3.1 Andare in contro ai bisogni degli utenti in situazioni complesse correlate allo stato di salute, alla situazione sociale ed all'ambiente. Gli utenti possono essere singoli individui, gruppi, organizzazioni o popolazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Seleziona un metodo ed un livello di accuratezza appropriato per la valutazione degli intakes di alimenti e di nutrienti importanti per i problemi o i bisogni del cliente, della storia pregressa e di dati epidemiologici, come identificato dalla raccomandazione. • Riconoscere l'influenza culturale e religiosa sulle scelte alimentari. • Giudicare il potenziale impatto di fattori sociali e ambientali sulla gestione nutrizionale. • Integrare i dati di valutazione allo scopo di assegnare delle priorità per la pianificazione nutrizionale includendo rilevanti modifiche dello stile di vita. • Può adattare la modalità di comunicazione per andar incontro ai bisogni dell'utente/gruppo target/pubblico. • Crea un ambiente favorevole per un counselling efficace. Permette al cliente /terapeuti/famiglia di contribuire e chiarire preoccupazioni o problemi e di identificare le barriere alla compliance e la propensione al cambiamento. • Concorda con l'utente obiettivi e strategie orientate. • Fornisce informazioni e risponde alle domande dell'utente. • Valuta il processo ed i risultati delle

	<p>sessioni di counselling.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applica le conoscenze dei fabbisogni nutrizionali per tutto il ciclo vitale alla pratica.
<p>3.2 Implementare le elaborazioni Dietetiche, includendo lo screening, la valutazione, l'identificazione dei bisogni, la formulazione degli obiettivi, la pianificazione, l'attuazione di interventi e la valutazione dei risultati, allo scopo di consentire la selezione dei clienti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definisce i problemi/diagnosi nutrizionali come prelude per pianificare il management. • Seleziona le metodiche di screening da impiegare per uno specifico paziente, un paziente in genere o un gruppo. • Seleziona ed impiega appropriate metodologie di indagine dietetica per raccogliere informazioni sugli intakes di nutrienti pregressi, attuali e futuri. • È in grado di stimare gli apporti di nutrienti utilizzando tabelle di composizione degli alimenti e software di calcolo per compararli con le RDAs (Raccomandated Dietary Allowance) o con i fabbisogni stimati. • Può stimare gli intakes alimentari dal punto di vista qualitativo confrontandoli con delle linee guida alimentari, come le linee guida dietetiche nazionali, la piramide alimentare o il modello a "piatto". • Tiene in considerazione le comorbilità nello sviluppo del programma dietoterapico. • Delinea il piano nutrizionale, includendo obiettivi a breve ed a lungo termine ed il regime alimentare, in linea con la diagnosi e con un sistema di monitoraggio e di revisione. • Formula dei piani alimentari e regimi dietetici coerenti con le abitudini alimentari individuali e gli obiettivi dietetici allo scopo di organizzare il servizio di ristorazione ospedaliera e/o a domicilio o delle comunità. • Fornisce informazioni nutrizionali e dietetiche sui prodotti alimentari in accordo con gli standard, le conoscenze scientifiche e le linee guida attuali e riconosciute e dà informazioni appropriate al livello di conoscenza e culturale del cliente. • Guida l'utente a seguire le indicazioni alimentari, facendo uso di tecniche di comunicazione e motivazione adatte all'utente stesso. • Comunica queste necessità al personale o cliente/paziente appropriato. • Coordina e modifica le attività dietoterapiche fra caregivers. • Implementa la valutazione di strategie identificate durante il percorso dietoterapico e stabilisce i tempi in cui applicarle.

	<ul style="list-style-type: none"> • Raccoglie dati durante tutto il processo terapeutico in modo da poterlo monitorare • Modifica il piano dietoterapico se necessario. • Imposta il follow-up con il cliente se necessario. • Mantiene chiare e concise registrazioni di tutti gli aspetti del programma dietoterapico. Prende in considerazione l'ingresso in registri ufficiali adeguandosi alle politiche locali in relazione alla terminologia ed alle abbreviazioni. • Mantiene statistiche, dati d'attività ed altre informazioni in linea con le politiche d'impiego e professionali. • Valuta i progressi del paziente nel raggiungimento degli obiettivi pianificati. • Valuta l'efficacia del piano nutrizionale nel raggiungimento degli obiettivi pianificati.
<p>3.3 Implementare teorie e modelli, analisi nutrizionali e di attività allo scopo di integrare il razionale correlato alla valutazione dietetica con i bisogni del cliente. (Questo guida la selezione e fornisce la miglior pratica professionale possibile per singoli individui e gruppi)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impiega ragionamenti etici e professionali efficacemente durante l'intero programma e/o intervento dietetico. • Assembla i risultati con altre informazioni pertinenti quali la valutazione dei dati e trae conclusioni che sono professionalmente riconosciute come corrette per la problematica nutrizionale in questione. • Documenta riassunti del programma e dei risultati come aspetto fondamentale per la pianificazione. • Revisiona la documentazione disponibile per l'eliminazione del problema. • Definisce obiettivi realistici per la gestione o l'intervento nutrizionale in accordo con utente/famiglia/gruppo e altri membri del team terapeutico. • Pianifica menù e pasti che rispettino con le necessità del consumatore, i fabbisogni nutrizionali e le caratteristiche estetiche degli alimenti. • Mette in pratica le conoscenze alimentari e le tecniche di preparazione di base degli alimenti. • Mette in pratica le conoscenze sugli standard di qualità e di sicurezza degli alimenti. • Identifica il modo con cui raggiungere gli obiettivi, tenendo in considerazione l'effetto della malattia sui fabbisogni nutrizionali. • Seleziona la miglior strategia in termini di flessibilità, efficacia e beneficio per l'individuo, il gruppo, l'organizzazione e/o la popolazione.
<p><i>Per il Dietista che lavora in ambito Clinico</i></p>	
<p><i>3.4 Effettuare una diagnosi dietetica/nutrizione-</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Effettua una diagnosi dietetica sulla base

<p><i>correlata</i></p>	<p>dell'analisi e dell'interpretazione dei dati clinici raccolti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sovrintende alla valutazione nutrizionale del singolo paziente /cliente in relazione alle condizioni mediche. • Integra la fisiopatologia alle raccomandazioni per la terapia medico nutrizionale.
<p><i>3.5 Trattare e consigliare il cliente/paziente utilizzando prodotti dietetici speciali o nutrizionalmente modificati</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa alla determinazioni di appropriate formulazioni e vie di alimentazione del cliente. <i>Possano includere: orale, enterale e parenterale.</i> • Partecipa alla cura del paziente/cliente impiegando idonei dispositivi per l'alimentazione, ad esempio forchette o cucchiari speciali. • Sovrintende allo sviluppo e all'implementazione di piani alimentari dal paziente ospedalizzato al paziente a domicilio. • Discute con il cliente delle possibili strategie di trattamento dietetico e delle loro conseguenze. • Imposta e concorda obiettivi nutrizionali con il cliente. • Valuta i trattamenti con l'utente, valuta la loro efficacia e conclude con un report all'autorità d'invio. • Regista i dati del cliente sulla cartella clinica la gestisce per responsabilità, miglioramenti qualitativi e possibili obiettivi di ricerca. • Delinea un protocollo/linea guida per il trattamento di una problematica nutrizionale, impiegando programmi basati sull'evidenza allo scopo di migliorare il piano di cura dietetico e nutrizionale.
<p><i>Per il Dietista che lavora in ambito Amministrativo</i></p>	
<p><i>3.6 Integrare il razionale dietetico con l'attività di approvvigionamento di generi alimentari (Questo guida la selezione e l'implementazione di teorie e di modelli , di analisi e sintesi nutrizionali e di attività allo scopo di fornire la miglior pratica professionale possibile nell'approvvigionamento alimentare per singoli individui e gruppi)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pianifica ed implementa menù di riferimento adeguati ai fabbisogni del consumatore, ai fabbisogni nutrizionali, alle caratteristiche qualitative/estetiche degli alimenti, alla fornitura disponibile, al livello di abilità dello staff e alle restrizioni del budget. • Valuta i menù in base a criteri prestabiliti. • Partecipa all'applicazione della valutazione sensoriale degli alimenti e dei prodotti della nutrizione. • Valuta i prodotti in base a criteri stabiliti per la soddisfazione del cliente, per il contenuto nutrizionale, il costo e la qualità. • Coordina l'acquisto, la ricezione, l'immagazzinamento e la distribuzione di alimenti, bevande, beni di consumo e la fornitura.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce la produzione di prodotti affinché raggiungano determinati standards qualitativi. Può includere: ricette, preparazioni, prodotti dietetici speciali standardizzati. • Gestisce la distribuzione degli alimenti e la garanzia dell'accuratezza del servizio, il controllo della qualità e delle porzioni. • Sviluppa ed implementa la sicurezza degli alimenti e i programmi di sanitizzazione in accordo con i regolamenti governativi. • Sviluppa ed implementa programmi per la sicurezza/prevenzione di incidenti dei dipendenti in accordo con i regolamenti governativi.
<p><i>Per il Dietista che lavora nell'ambito della salute pubblica e di comunità</i></p>	
<p><i>3.7 Sviluppare ed implementare strategie per promuovere scelte alimentari sicure e sane per singoli individui o per gruppi di popolazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce la legislazione, regolamenti, standards e linee guida relative ad alimenti e nutrizione e come applicarle alla pratica professionale. Possono includere: Food and Drug Regulation, regolamenti sull'etichettatura alimentare, Dietary Reference Intakes, regolamenti su cibo e salute, Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS), Workers' Compensation Board (WCB), etc. • Dimostra di conoscere gli alimenti, alimentazione culturale/religiosa, modelli alimentari e tendenze alimentari delle popolazioni. • Comunica agli altri il ruolo, le finalità professionali e le aree di specializzazione del Dietista. • Conosce le modalità con cui gli organismi deputati alla tutela della salute pubblica e di cura forniscono servizio alle comunità ed alla popolazione. • Identifica, all'interno dei sistemi di salute pubblica e di cura, responsabilità e ruoli organizzativi e governativi individuali e pubblici/privati. • Mostra come la conoscenza dei principi di sicurezza alimentare sia applicabile nel fornire servizi di salute a comunità e popolazioni. <i>Possono includere: sostenibilità, elementi di giustizia sociale.</i> • Può applicare principi delle scienze comportamentali, sociali, le biostatistiche, l'epidemiologia, salute pubblica ambientale allo sviluppo di servizi per la salute della comunità e della popolazione. • Dimostra come promuovere la salute nutrizionale (o sana alimentazione) e la prevenzione di malattie nella comunità. • Può partecipare allo sviluppo e alla valutazione di politiche (campagne/progetti)

	<p>sugli alimenti e la nutrizione, basate sulle necessità di salute della comunità e della popolazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capire come lo sviluppo di programmi e politiche possano riguardare gli alimenti, la sicurezza alimentare e la nutrizione in comunità e popolazioni. • Sa come collaborare con partners e stakeholders nel promuovere la salute di comunità e di popolazione. • Sa come sviluppare ed implementare strategie per la prevenzione e la gestione di malattie. • Offre consulenze e fornisce informazioni all'interno della comunità. <i>Può includere: individui, gruppi, scuole, agenzie, lavoratori, sedi di lavoro.</i> • Identifica fattori determinanti sulla salute e la loro influenza sullo stato di salute di comunità e di popolazione. • Può spiegare come valutare la salute nutrizionale e lo stato funzionale di comunità e popolazioni. • Può definire obiettivi alimentari per le comunità ed i programmi/servizi di nutrizione in collaborazione con i community partners. <i>Può includere: individui, gruppi, scuole, agenzie, lavoratori, compagnie, sedi di lavoro.</i> • Identifica risorse disponibili per sviluppare di programmi/servizi basati sull'alimentazione e la nutrizione nelle comunità. • Seleziona strategie per soddisfare i bisogni con programmi/servizi basati sul cibo e la nutrizione. • Organizza programmi/servizi nutrizionali per soddisfare bisogni specifici di comunità e popolazioni. • Identifica e sa come implementare strategie per raggiungere individui e popolazioni che non possono accedere ai servizi della comunità. • Valuta l'efficacia e consiglia miglioramenti per i programmi/servizi basati su cibo e nutrizione per la comunità.
--	--

4.0 Relazioni e partnerships professionali: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:

Competenze:	Indicatori di Performance:
<p>4.1 Instaurare e mantenere una relazione con l'utente, il che costituisce il fondamento della pratica professionale. Pratica che dovrebbe essere centrata sul paziente nel rispetto delle differenze individuali e tener conto della loro influenza sulle abitudini</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavora in accordo con i principi della pratica professionale centrata sul paziente/utente. • Costruisce una relationship/partnership come fondamento dell'intervento dietetico • Impiega una varietà di strategie di

<p>alimentari e sullo stile di vita e delle aspettative del cliente</p>	<p>valutazione, individualizzate in base alle esigenze del cliente. <i>I clienti possono includere: pazienti, residenti, care givers, tutti coloro che vogliono un consiglio sulla prevenzione di malattie (sports, scuola, sedi di lavoro, ect.).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervista i clienti per la stima dei fabbisogni. • Sviluppa programmi di educazione e materiale educativo per incontrare le esigenze di apprendimento d individui e gruppi. • Adatta i contenuti e le modalità educative per incontrare le esigenze di individui e gruppi. • Tiene in considerazione le abilità e le risorse dei clienti per implementare il piano di terapia nutrizionale. • Collabora con clienti/terapeuti nel determinare obiettivi nutrizionali realistici e nella gestione della terapia nutrizionale. • Riconosce che le relazioni con i clienti o altri utenti dovrebbero essere basate sul reciproco rispetto e fiducia, e dovrebbe essere in grado di mantenere alti livelli standards terapeutici anche in situazioni di incompatibilità personale. • Esercita la propria pratica professionale in maniera non discriminatoria.
<p>4.2 Costruire relazioni e offrire consulenza e consigli correlati all'alimentazione ed allo stile di vita</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilisce relazioni collaborative, si confronta ed informa cliente, terapeuti, membri del team e altri stakeholders per migliorare la cura del paziente o utente.
<p>4.3 Identificare e gestire dilemmi etici che possono nascere all'interno di relazioni professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetta gli individui e i loro diritti indipendentemente da razza, religione, credenze/opinioni, colore, genere, disabilità fisica e/o mentale, stato civile, situazione familiare, situazione economica, livello di educazione, età, ascendenza ed orientamento sessuale. • Rispetta la dignità e la privacy degli individui. • Ottiene il consenso informato come richiesto prima di fornire un servizio. • Presta servizio nel miglior interesse dell'individuo e delle sue necessità.
<p>5.0 Autonomia e responsabilità professionale: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:</p>	
<p><i>Competenze:</i></p>	<p><i>Indicatori di Performance:</i></p>
<p>5.1 Svolgere la pratica professionale in accordo con le politiche nazionali ed internazionali, con i regolamenti ed i codici di etica per i Dietisti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si uniforma alle politiche locali/regionale/nazionali/Europee e alle procedure, standards professionali e regolamenti del datore di lavoro. • Esercita la propria professione in modo etico,rispettando il cliente e tenendo in

	considerazione il codice di condotta professionale del dietista.
5.2 Pianificare, eseguire e registrare il proprio lavoro efficacemente ed efficientemente nell'ambito delle procedure predisposte per l'espletamento del servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Si adatta alle situazioni inaspettate e ad un carico di lavoro variabile stabilendo delle priorità sul piano di lavoro. • Prepara, mantiene, e revisione la documentazione dei programmi dietetici.
5.3 Lavorare tenendo presente i limiti delle nostre conoscenze ed abilità ed inviare o ricevere referenze da altri professionisti come appropriato	<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce quando le problematiche vanno oltre alle finalità di sua competenza e indirizza le persone per consulenze appropriate. • Tutela il cliente all'interno del team multidisciplinare. • Coordina ed integra le cure per assicurare qualità e continuità di cura.
5.4 Essere propositivo nell'individuare opportunità di apprendimento ed impegnarsi in un costante processo di aggiornamento e di crescita professionale	<ul style="list-style-type: none"> • È disponibile a partecipare al reclutamento, insegnamento e ad essere supervisionato. • Si applica in attività per guadagnare nuove conoscenze, abilità e comportamenti per raggiungere obiettivi di competenza professionale. • Può applicare nuove conoscenze, abilità, comportamenti alla pratica e dimostra un continuo costante aggiornamento per accrescere la propria pratica professionale. • Può applicare i risultati della ricerca/basati sull'evidenza per migliorare la propria attività professionale.
5.5 Accettare responsabilità personali per le proprie azioni e le proprie decisioni	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra confidenza con l'autogestione, auto-monitoraggio (acquisizione di consapevolezza) e conosce i propri limiti come Dietista.
6.0 Abilità educative: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:	
<i>Competenze:</i>	<i>Indicatori di Performance:</i>
6.1 Imparare ed insegnare attraverso studi accademici e lavoro o apprendimento basato sulla pratica	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuisce al miglioramento della qualità della professione mettendo a disposizione degli altri le proprie conoscenze, abilità ed esperienze. • Impiega appropriati materiali ed abilità comunicative per insegnare in corsi di Dietetica e in altre discipline attinenti. • Confronta i programmi di educazione con colleghi e studenti per stimare la qualità dell'educazione nell'ambito della dietetica • Aggiunge nuove metodiche allo studio teorico e all'insegnamento professionale per migliorare la formazione dei dietisti.
7.0 Ricerca e sviluppo della dietetica: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:	
<i>Competenze:</i>	<i>Indicatori di Performance:</i>
7.1 Valutare i risultati della ricerca ed avere la capacità di integrare la ricerca nell'ambito della nutrizione, della dietetica, del sociale e dell'educazione con la pratica professionale	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta, analizza, sintetizza e valuta criticamente i risultati della ricerca. • Comprende, seleziona e difende i disegni di ricerca e le metodiche adatte alla

	Dietetica, tenendo in considerazione gli aspetti etici.
7.2 Ricercare sistematicamente informazioni da una vasta varietà di fonti correlate alla pratica professionale del dietista	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra abilità nella ricerca indipendente, nell'interpretazione critica e nell'assimilazione di informazioni dalle letterature scientifica o di altre informazioni pertinenti.
8.0 Management e promozione della Dietetica: a questo livello il Dietista dovrebbe essere in grado di:	
<i>Competenze:</i>	<i>Indicatori di Performance:</i>
8.1 Lavorare per fornire opportunità ai clienti/utenti di acquisire informazioni aggiuntive riguardo il cibo e la nutrizione per la propria salute ed il proprio benessere	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra di poter assumere un ruolo propositivo nello sviluppo, miglioramento e nella promozione della professione del Dietista e della organizzazione professionale.
8.2 Dimostrare che è possibile identificare e dare la priorità alle attività correlate alla dietetica, in relazione ai bisogni del cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica i bisogni per il cambiamento e i risultati desiderati. • Sa come valutare la disponibilità, le implicazioni e le problematiche attinenti al cambiamento. • Può sviluppare e implementare programmi per raggiungere gli obiettivi desiderati. • Può valutare e revisionare i programmi per raggiungere gli obiettivi desiderati. • Illustra come determinare le priorità per i servizi di dietetica. • Può mostrarsi impegnato in un continuo processo di valutazione e miglioramento della qualità dei servizi di dietetica (coinvolgendo gli utenti quando appropriato) e comunica i risultati a persone pertinenti.
8.3 Assumersi l'impegno della supervisione di studenti del Corso di Laurea in Dietistica , aiutanti, assistenti, volontari ed altri	<ul style="list-style-type: none"> • Promuove la cultura dell'insegnamento. • Contribuisce alla cultura di comportamenti eticamente corretti. • Sa come dirigere e supervisionare personale coinvolto nelle attività del servizio. • Dimostra di saper adeguare la modalità di direzione delle attività al contesto. • Può identificare ed esporre come facilitare la risoluzione di un conflitto. • Sa come delegare ad altri contestualmente alla finalità d'impiego ed al livello di competenza. • Pianifica e conduce incontri per raggiungere gli obiettivi desiderati.

Ringraziamenti

The European Federation of the Association of Dietitians: European Academic and Practitioner Standards for Dietetics 2005.

Dietitians Association of Australia: National Competency Standards for Entry-Level Dietitians

Health Profession Council: Standards of Proficiency for Dietitians 2007

College of Dietitians of British Columbia: Introduction to Essential Competencies for Dietetic Practice 2006

American Dietetic Association: Foundation Knowledge and Skill and Competency requirements for entry-level Dietitians

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark Statements for Dietetics 2001

Irish Nutrition and Dietetic Institute: Standards for Professional Competency for Dietitians 2004

Appendice

Codice Internazionale di Etica e di Buona Pratica Professionale

Gli Standard internazionali non hanno lo scopo di sostituire nessuno standard nazionale già esistente, ma hanno la funzione di definire quelle importanti nozioni con cui tutti possiamo essere d'accordo. Rappresentano il terreno comune della dietetica in tutto il mondo.

Codice Internazionale di Etica

Il dietista espleta la propria attività professionale in modo corretto ed equo per migliorare le nutrizione nel mondo come segue:

1. è competente, obiettivo ed onesto nelle proprie azioni
2. rispetta tutte le persone e i loro bisogni
3. collabora con gli altri
4. cerca di raggiungere risultati nutrizionali positivi per le persone
5. agisce senza pregiudizio
6. aderisce agli standard di buona pratica professionale e dietetica.

Codice Internazionale di Buona Pratica Professionale

Provvedimenti di servizio e applicazione delle conoscenze:

1. fornisce servizi di elevata qualità ed efficacia in nutrizione e dietetica
2. fornisce servizi basati sulle aspettative ed i bisogni della comunità o dell'utente
3. applica con competenza le conoscenze di nutrizione e dietetica ed integra le proprie conoscenze con altre discipline delle scienze sociali e della salute
4. lavora in modo collaborativo con altre figure per integrare la nutrizione e la dietetica nell'insieme di cure e servizi indipendentemente dal contesto
5. lavora in relazione con i clienti e gli utenti del servizio

Sviluppo della pratica professionale e applicazione della ricerca:

1. interpreta, applica partecipa o produce ricerca per migliorare la pratica professionale
2. sviluppa uno straordinario insieme di conoscenze
3. ha una conoscenza approfondita degli alimenti e della nutrizione umana
4. sviluppa una pratica professionale basata sull'evidenza

Comunicazione:

1. comunica efficacemente attraverso l'educazione nutrizionale, l'educazione e l'esercizio della professione, lo sviluppo di politiche e programmi
2. difende la nutrizione e la dietetica, l'alleviamento della fame ed il valore dei servizi
3. difende e promuove la pratica professionale dei dietista

Qualità nella pratica professionale:

1. valuta sistematicamente la qualità della propria professione e revisiona la pratica sulla base dei propri feedback
2. cerca di migliorare la propria attività professionale e il proprio servizio in tutti i modi
3. mantiene una competenza continuativa nella propria attività professionale

Competenza continuativa ed affidabilità professionale:

1. assicura responsabilità al pubblico
2. accetta le proprie responsabilità per garantire il raggiungimento dei requisiti legislativi
3. mantiene una competenza continuativa attraverso un costante aggiornamento ed accrescimento professionale.

Accettate/condivise dalla International Confederation of Dietetic Association (ICDA)
Adottate dall'European Federation of the Association of Dietitians (EFAD), Settembre 2008.