



COLLEGE OF DIETITIANS  
OF ALBERTA

## College of Dietitians of Alberta Statement on Dysphagia Competencies

June 2017

As dietetic practice evolves, dietitians' skills and roles in dysphagia assessment and management have also evolved. It is clear that dysphagia assessment and management is within the professional dietetic scope of practice, however until now, a clear guide to practice competence was not available. As a result of this gap, the Alliance of Canadian Dietetic Regulatory Bodies set out to develop and validate the competencies required for dietetic dysphagia practice.

The *Competencies for Dysphagia Assessment and Management in Dietetic Practice* (dysphagia competencies), in conjunction with *the Integrated Competencies for Dietetic Education and Practice* (ICDEP), set the expectations for safe, ethical, and effective dysphagia assessment and management practice. Upon entry to practice, dietitians have foundational knowledge and skills related to dietetic practice, including dysphagia assessment and management, based on the ICDEP (in black). The dysphagia competencies **build on** the ICDEP and identify **additional** performance indicators (noted in blue) required for screening, conducting a clinical (bedside) swallowing assessment, and for participation in an instrumental swallowing assessment, if relevant.

Because the competencies work together with the ICDEP, they are not intended to stand alone nor are they a "protocol" to practice. Each section builds on the one before it, so dietitians will not see, for example, identical indicators outlined under both screening and clinical assessment. Both new and skilled dysphagia practitioners will use these competencies to build and maintain competence to practice. The practice environment, including the presence or absence of other dysphagia team members, the client's needs, and the dietitian's personal knowledge and skills will define the dietitian's role and application of these competencies.

Of note, dietitians performing or assisting with instrumental assessment (VFSS) must be authorized by the College if they are dosing or administering barium. Please contact the College office if more information is required.

If you have any questions regarding this document and/or its application in practice, please contact the College office or Shannon Eklund MEd, RD Director of Professional Practice at [ppc@collegeofdietitians.ab.ca](mailto:ppc@collegeofdietitians.ab.ca).



# Compétences en évaluation et gestion de la dysphagie dans l'exercice de la diététique

Janvier 2019

## **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 présent document a été préparé par l'Alliance des organismes canadiens de réglementation des diététistes. Il peut être modifié par les organismes de réglementation provinciaux des diététistes. Le document adopté par un organisme de réglementation provincial sera considéré comme le document officiel dans cette province.

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.

## Introduction

Les *Compétences en évaluation et gestion de la dysphagie dans l'exercice de la diététique* établissent 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'application de la diététique dans toutes les provinces du Canada. Cependant, étant donné que la législation diffère dans chaque province, **l'exercice varie au Canada**. Les diététistes 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.

Lors de l'entrée dans la profession, les diététistes possèdent des connaissances et compétences de base en évaluation et gestion de la dysphagie qui reposent sur les compétences pour commencer à exercer (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. Les énoncés de compétences ne sont donc pas indépendants et ne constituent pas un protocole. Malgré leur organisation en tant qu'énoncés distincts, les compétences liées à la pratique sont interdépendantes—chaque compétence influence et caractérise les autres compétences. Ces compétences peuvent aussi entrer en jeu dans des procédures disciplinaires et dans des évaluations de la qualité, comme l'évaluation fondée sur l'exercice.

Les compétences en dysphagie indiquent les connaissances et compétences requises pour effectuer un dépistage, une évaluation clinique de la déglutition (au chevet du patient) et participer à une évaluation instrumentale de la déglutition. 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).

L'environnement d'exercice, les besoins du client, les connaissances et compétences personnelles définissent le rôle de la diététiste. Une diététiste peut être la seule praticienne dans le domaine de la dysphagie, par exemple dans un petit établissement ou dans un contexte de soins de longue durée. Certaines diététistes ont accès à une équipe de gestion de la dysphagie. Lorsqu'un autre clinicien spécialiste de la dysphagie n'est pas disponible, les *Compétences en évaluation et gestion de la dysphagie* peuvent aider la diététiste à acquérir les connaissances et compétences requises pour dépasser le stade du dépistage et effectuer une évaluation clinique au chevet du patient. À l'inverse, dans les établissements ou un autre membre de l'équipe effectue les évaluations de la dysphagie, le rôle de la diététiste peut être d'effectuer le dépistage et d'orienter le patient vers un autre clinicien si une évaluation s'impose.

Ces compétences valent autant pour les diététistes qui acquièrent de l'expérience dans ce domaine d'exercice que pour les expertes 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 possédant de l'expérience en évaluation et gestion de la dysphagie aient *beaucoup* d'expérience et d'expertise, ce qui ne les empêche pas d'acquérir des compétences qui dépassent la portée des *Compétences en évaluation et gestion de la dysphagie dans l'exercice de la diététique*.

## 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 (indiquées 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 régies par des règlements qui ont 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 important ou possible de préjudice si elles sont accomplies par une personne qui ne possède pas les compétences nécessaires. Il est interdit d'accomplir un acte réservé dans le cadre de la fourniture de soins de santé sauf si la personne qui l'accomplit est, selon le cas a) membre d'une profession de la santé réglementée et autorisée par règlement à l'accomplir; b) autorisée à l'accomplir par délégation, en conformité avec l'article 6, 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 en conformité avec les règlements pris par le conseil de l'ordre dont fait partie le membre titulaire, et est autorisée à l'accomplir par un règlement pris par le 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 pris en vertu de l'article 7 (urgence en matière de santé publique).

**Activités professionnelles 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 les membres du public qui sollicitent des services professionnels présentant un risque élevé de préjudice.

**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.

**Cercle des soins :** Groupe de fournisseurs de soins qui ont besoin de renseignements pour prodiguer des soins à un client. Le consentement à la communication de renseignements aux membres du cercle des soins 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; c'est-à-dire, aux médecins et d'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 du cercle des soins.

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

**Chevauchement des champs d'application :** Les champs d'application de l'orthophonie, de l'ergothérapie, de la physiothérapie, des soins infirmiers et de la diététique en matière d'évaluation et de gestion de la dysphagie sont reconnus et appréciés, étant entendu qu'il peut y avoir un certain chevauchement des rôles, des compétences communes et des rôles complémentaires. Le chevauchement des champs d'application de professions de la santé a pour but de faciliter la collaboration interprofessionnelle et d'offrir des services rentables et efficaces centrés sur le client. Les diététistes accomplissent des évaluations de la déglutition indépendamment ou en collaboration avec d'autres professionnels de la santé.

**Client (aussi appelé « patient ») :** Personne avec laquelle une diététiste a une relation professionnelle établie fondée sur l'intention d'exercer la diététique et de fournir des services de diététique.

**Collaboration interprofessionnelle :** Les membres de l'équipe s'instruisent mutuellement sur l'exercice de leur profession respective dans l'intérêt du service centré sur le client. Elle consiste souvent à répartir les tâches associées aux soins d'un client d'une façon qui sert le mieux ses intérêts. Peuvent entrer en jeu : le bien-fondé clinique (quel est le plan de traitement le plus approprié pour le client), la sécurité (quels fournisseurs possèdent les connaissances, les compétences et le jugement appropriés pour exécuter des activités données, et comment assurer au mieux la transition et les communications entre les membres de l'équipe) et la rentabilité (quel fournisseur est le mieux placé pour accomplir l'activité rapidement et sans dépenses excessives).

**Déglutition :** Processus qui commence quand la langue propulse un bolus de liquide ou de solides (boule de nourriture mâchée) du fond de la bouche dans le pharynx. 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 corps de l'œsophage se contracte progressivement de manière ordonnée (péristaltisme) pour faire descendre le bolus dans l'œsophage. Le sphincter inférieur de l'œsophage se relâche lorsque la nourriture arrive dans l'œsophage inférieur afin qu'elle passe dans l'estomac. Le tronc cérébral, plusieurs nerfs crâniens et le nerf vague contrôlent le péristaltisme et le relâchement des muscles œsophagiens.

**Dépistage de la dysphagie :** Intervention peu invasive visant à déterminer si une personne a besoin d'une évaluation complète de la dysphagie. Le client peut manger ou ne rien prendre par voie orale jusqu'à la fin de l'évaluation de la déglutition.

**Dysphagie :** Difficulté de faire passer de la nourriture ou du liquide de la bouche à l'estomac. La dysphagie peut se produire dans différentes parties du processus de déglutition. Ce peut être l'incapacité de fermer les lèvres autour de la nourriture ou un obstacle au passage de la nourriture dans l'estomac.

La dysphagie peut généralement toucher ces quatre phases de la déglutition :

- **Phase préorale ou phase de préparation orale :** Pensées, actions et intentions nécessaires à l'ingestion qui se manifestent quand on reconnaît les aliments ou liquides à consommer.

- **Phase orale** : 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 pharyngée** : Déclenchement du réflexe de déglutition pour envoyer de la nourriture ou du liquide dans la gorge, et fermeture simultanée des voies aériennes pour prévenir l'aspiration (nourriture ou liquide dans les voies aériennes). Cette phase est souvent entravée à cause d'une lésion neurologique.
- **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/texture** : Formulation normalisée utilisée pour décrire les modifications de la texture et la consistance des liquides.

**Dysphagie – Modifications du régime alimentaire** : Incluent les modifications de la consistance de la nourriture, de la taille du bolus et de la température des aliments et des liquides.

**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 dysphagie :**

- **Évaluation (clinique) de la déglutition au chevet ou à table** : 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 inclut l'examen des antécédents médicaux, de la fonction respiratoire et de tout antécédent de détresse respiratoire, des effets des médicaments et de la difficulté signalée ou observée à avaler. Si le client y consent, l'évaluation inclut une vaste évaluation du nerf crânien. Des aliments de textures variées et des liquides de différentes épaisseurs servent à évaluer la fonction orale/motrice, y compris la capacité de mâcher, la capacité de former un bolus et le temps de transit oral. La fonction pharyngée est aussi évaluée avec ces aliments et liquides, y compris l'observation de résidus après la déglutition, le mouvement laryngé relatif 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 « radiocinéma de déglutition ». Ce type d'évaluation instrumentale est effectuée pour déterminer les déficiences physiologiques de déglutition et si des stratégies thérapeutiques amélioreraient la sécurité de la déglutition (p. ex., élimineraient le risque d'aspiration) ou la rendraient plus efficace (p. ex., amélioreraient le passage de la nourriture et des liquides dans la bouche et la gorge). Le client avale des liquides et des solides mélangés à du baryum, ce qui permet de voir en temps réel les structures anatomiques et les liquides



et solides contenant le baryum pendant la déglutition. Le baryum est mélangé tout d'abord à du pouding et à de la compote de pommes. Si du pain ou des biscuits sont utilisés, ils sont alors enduits de baryum. Quand des stratégies de gestion sont mises en œuvre, ce type d'évaluation permet de voir les changements dans le déplacement de la nourriture et des liquides contenant le baryum ainsi que l'amélioration du mouvement structural pendant la déglutition.

- **Étude de la déglutition par vidéofibroscopie :** Cette technique consiste à insérer l'endoscope par le nez jusqu'en haut de la gorge. Un professionnel de la santé qualifié observe la gorge et le larynx pendant que le client avale des aliments de divers types. (Remarque : L'évaluation endoscopique de la voix, des modèles respiratoires, de la déglutition et du fonctionnement vélopharyngé est typiquement effectuée par un orthophoniste ou un autre professionnel de la santé qualifié pour exécuter des évaluations endoscopiques).

**Évaluation du nerf moteur crânien :** Série d'exercices et d'observations visant à évaluer le fonctionnement du nerf moteur crânien (p. ex., mobilité et force de la langue, qualité de la voix, fermeture des lèvres, présence de réflexe nauséux). L'évaluation inclut le pincement des lèvres, la capacité de se lécher les lèvres et de bouger la langue.

**Événement indésirable :** Tout signe, symptôme ou événement défavorable et imprévu (y compris des réactions anormales) temporairement 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 la gestion de la dysphagie.

**Indicateurs de rendement :** Actions (verbes) qui décrivent comment une compétence est démontrée en pratique.

**Observation pendant le repas/l'alimentation :** Essai d'ingestion d'aliments et de liquides de textures et de consistance recommandées appropriées pour le trouble du client. Au cours du repas ou de l'alimentation, tout au long de l'essai, le client est soigneusement observé pour voir s'il tolère le régime alimentaire et est surveillé pour déceler les signes de fatigue ainsi que la détresse provoquée par des textures ou consistances particulières. L'observation inclut la documentation des observations, et si le régime présente des difficultés pour le client, une demande d'évaluation de la déglutition est faite.

**Plan latéral :** S'entend de la première image qui montre si ou quand l'aspiration s'est produite (inhalation de particules résiduelles du bolus ou du contenu refoulé de l'estomac dans les voies aériennes après la déglutition). Le plan antéro-postérieur suit le plan latéral pour repérer l'aspiration.

**Processus de soins nutritionnels (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 valeurs du client et utilise les meilleures preuves 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 :** Repère utilisés pour localiser d'autres structures sur une radiographie (p. 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 pour accomplir des tâches qui sont devenues difficiles pour elles. Ces stratégies peuvent inclure rentrer le menton, se mettre dans une certaine position, etc. Voir aussi *Stratégies compensatoires* dans ce glossaire.

**Stratégies compensatoires :** Les restrictions et les modifications de la texture des aliments constituent la forme la plus commune de gestion compensatoire recommandée pour la dysphagie. Les autres stratégies incluent des modifications de la posture (par exemple, tête tournée et menton rentré), la déglutition multiple et d'autres « manœuvres ». Pendant l'évaluation, on peut enseigner différentes manœuvres et demander au client de les effectuer. Ces techniques aident à améliorer la sécurité et l'efficacité de la déglutition.

# 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 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.*

### ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Le dosage et l'administration de baryum est une activité restreinte en Alberta.
- L'administration ou la prescription d'une forme d'énergie est un acte contrôlé en Ontario.
- La détermination d'un traitement nutritionnel, lorsque la nutrition est un facteur déterminant du traitement d'une maladie, est un acte réservé au Québec.

f. Respecter les lois, règlements et politiques en vigueur.

1.02 Se conformer aux exigences réglementaires pertinentes PRATIQUE de la diététique.

- a. Démontrer ses connaissances relatives à la réglementation pertinente 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.*

### ILLUSTRATION PRATIQUE :

- a. *Par une démarche réflexive, évaluer ses compétences personnelles en utilisant le document [Compétences en évaluation et gestion de la dysphagie dans l'exercice de la diététique](#).*
- 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. *Observer les procédés particuliers de l'établissement en matière de gestion des risques dans la gestion de la dysphagie.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- b. **Respecter les politiques de l'établissement relatives à la gestion de la dysphagie et des risques d'étouffement.**

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'autoévaluer 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 liées à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- c. **Examiner certains facteurs qui ont un impact sur la qualité de vie du client, comme l'impact psychosocial des liquides épais et des aliments en purée. Reconnaître les souhaits du client ou de la famille lors du développement des stratégies de gestion de la**

dysphagie.

ÉNONCÉ SECONDAIRE ii : *Tenir compte des questions de fin de vie liées à l'évaluation et à la gestion de la dysphagie.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- d. Réviser et ajuster le plan de soins nutritionnels à mesure que la fin de la vie approche pour éviter l'alimentation par sonde tout en favorisant le bien-être et le confort du client.
- 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 de gestion de la dysphagie.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- e. Pour favoriser une hydratation adéquate en respectant les souhaits du client, servir des liquides non épaissis, malgré les risques identifiés, en s'appuyant sur le choix éclairé du client.

ÉNONCÉ SECONDAIRE ii : *Intégrer les considérations relatives à la fin de la vie dans le plan de gestion de la dysphagie.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- f. Donner des aliments-réconfort en fonction de la demande du client.

ÉNONCÉ SECONDAIRE iii : *Utiliser des directives avancées et des documents connexes qui fournissent des renseignements sur les souhaits individuels.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- g. Incorporer les directives personnelles du client relatives à la nutrition et à l'hydratation.
- e. Identifier les services et ressources permettant de répondre aux besoins des clients.

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 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 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 sécurisée.
  - 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 sécurité et d'accès.
  - d. Préserver la sécurité et la confidentialité des dossiers.
  - e. Identifier les exigences de l'organisation en matière de tenue des dossiers.
  - 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.

## 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 de la terminologie uniforme de la dysphagie dans le cercle des soins pour décrire la modification de la texture des aliments et des liquides.*

#### ILLUSTRATION PRATIQUE :

- h. *Lorsqu'un client qui reçoit des liquides épaissis de consistance nectar est transféré d'un hôpital à un établissement de soins de longue durée (SLD), la diététiste du SLD communique avec la diététiste de l'hôpital pour s'assurer que la consistance nectar servie au SLD correspond à celle servie à l'hôpital.*
- g. Utiliser une terminologie appropriée.

### 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.

- 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 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 à la gestion de la 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 modifiée conformes au plan de soins nutritionnels du client.*
- ILLUSTRATION PRATIQUE :**
- i. Offrir une formation en cours d'emploi sur les diverses consistances des liquides et leurs propriétés d'écoulement.
-



- o. *Éduquer et superviser d'autres personnes qui participent au dépistage, à l'évaluation et à la gestion des difficultés de déglutition.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- j. Expliquer au personnel l'importance d'une position adéquate et de la technique d'alimentation.
- p. *Éduquer le personnel et les fournisseurs de soins concernant la gestion, la surveillance, et la prévention des complications liées à la dysphagie.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- k. Expliquer au personnel, aux aidants et aux familles qu'il faut arrêter l'alimentation en présence de signes ou symptômes de dysphagie. Rapporter ces problèmes à une infirmière autorisée et au clinicien spécialiste de 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 du cercle des soins pour déterminer et utiliser uniformément la terminologie liée à la dysphagie.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- o Fournir l'information nécessaire au personnel du service alimentaire, à l'équipe de soins de santé et aux familles pour s'assurer de la compréhension et de l'utilisation appropriée de la terminologie lorsqu'on discute des régimes liés à la dysphagie.

*S'instruire avec les autres membres de l'équipe interprofessionnelle, apprendre avec eux et se renseigner sur eux.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- o Chercher des occasions d'apprentissage en équipe multidisciplinaire et se former mutuellement selon les domaines de pratique respectifs.

- k. *Déterminer comment l'exercice interprofessionnel améliore les résultats pour les clients.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- o Déterminer en équipe l'impact de l'horaire de physiothérapie du client pour prévenir la fatigue à l'heure des repas.

- l. *Tirer parti du chevauchement des champs d'application des professions pour optimiser les soins.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- En cas de non-disponibilité d'un autre professionnel de la dysphagie, la diététiste acquiert les connaissances et compétences nécessaires à une évaluation complète de la déglutition.

*m. Collaborer au sein des équipes et entre elles dans le continuum des soins pour évaluer et gérer la dysphagie.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Lorsqu'un client est transféré d'un hôpital à un établissement de soins de longue durée (SLD), la diététiste des soins actifs de l'hôpital et la diététiste du SLD communiquent pour s'entendre sur le traitement approprié à mettre en œuvre au SLD.

*n. Contribuer à l'évaluation de l'efficacité de l'équipe interprofessionnelle.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Collaborer de façon proactive à l'équipe de soins où on discute de l'état de santé du client. Apporter les changements nécessaires au processus de collaboration, s'il y a lieu.

**SOINS EN NUTRITION**

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

- Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de stratégies de dépistage de risque nutritionnel.
- Utiliser les stratégies de dépistage de risque nutritionnel appropriées.
- Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier les données pertinentes pour effectuer une évaluation nutritionnelle.
- Identifier les données d'évaluation pertinentes à recueillir.
- Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes visant à obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
- Obtenir la perspective de la clientèle, de la famille ou des autres intervenants pertinents.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les antécédents médicaux.
- Identifier les principes visant à sélectionner l'information médicale pertinente.
- Obtenir et interpréter les antécédents médicaux.
- 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.
- 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.
- Obtenir et interpréter les antécédents démographiques, psychosociaux et ayant trait au comportement en lien avec la santé.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à obtenir et à interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.
- Obtenir et interpréter les données sur l'apport en aliments et en nutriments.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes visant à identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.
- Identifier les besoins d'apprentissage de la clientèle en matière d'aliments et de nutrition.
- 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.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Identifier la présence de facteurs de distraction dans la salle à manger qui peuvent avoir un impact sur la capacité du client d'avaler de façon sécuritaire.
- 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.
- bb. Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'évaluation de la déglutition.
- cc. Identifier les problèmes relatifs à la mastication, à la déglutition et à l'alimentation.
- dd. Démontrer ses connaissances relatives à la sélection et à l'utilisation des méthodes pour définir les besoins en énergie, en protéines, en liquides, en macronutriments, en microéléments, en électrolytes et en oligo- éléments.
- ee. Effectuer des calculs afin de déterminer les besoins nutritionnels.
- ff. Définir les besoins nutritionnels des clients.
- gg. Déterminer des méthodes visant à intégrer les résultats de l'évaluation et à identifier les problèmes de nutrition.
- hh. 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 :*

*ii. Relever, analyser et évaluer les risques potentiels de l'alimentation et de la déglutition.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Considérer les risques d'aspiration liés à l'alimentation orale chez un client atteint de dysphagie pharyngée sévère.
- jj. Établir la priorité des demandes d'évaluation en fonction du risque.

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- S'assurer que les clients qui présentent un risque immédiat d'étouffement ou d'aspiration soient évalués en priorité.
- kk..Déterminer la nécessité d'une évaluation clinique de la déglutition.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Après avoir observé des épisodes fréquents de raclage de gorge et de faiblesse du côté gauche pendant les rondes de repas, procéder à une évaluation clinique de la déglutition ou orienter le client à cet effet.

3.011 Effectuer une évaluation clinique de la déglutition

a. Démontrer la compréhension des phases de la déglutition.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Expliquer l'anatomie et la physiologie de la déglutition aux clients.

b. Évaluer l'anatomie et la fonction de déglutition.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Évaluer la force des lèvres et de la langue.

c. Surveiller les signes de détresse ou d'intolérance avant le début de l'évaluation.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Refuser de faire l'évaluation lorsque le niveau d'éveil est faible.

d. Déterminer la ou les causes potentielles de détresse ou d'intolérance.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Identifier les médicaments qui contribuent aux difficultés de déglutition.

e. Utiliser au besoin des techniques complémentaires, y compris l'oxymétrie pulsée, l'échographie, la manométrie et l'électromyographie.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Utiliser et interpréter conjointement les résultats de l'oxymétrie et les signes cliniques de dysphagie lors de l'évaluation du risque ou de la probabilité d'aspiration pendant les repas.

f. Veiller à ce que le client, le matériel et les fournitures soient bien placés pour l'évaluation.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer de la disponibilité d'aliments de diverses textures et de liquides de diverses consistances prêts à utiliser.

g. Évaluer la tolérance des consistances des liquides par le client.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Observer la présence de toux, de raclage de gorge, de perte de la parole, de changement de la qualité vocale ou du rythme de la respiration.

h. Évaluer la tolérance des textures des aliments par le client.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Observer certains facteurs, comme l'étouffement, les changements de la qualité vocale et le temps écoulé avant de commencer à avaler.

i. Déterminer et utiliser des stratégies compensatoires et évaluer leur effet sur la fonction de déglutition.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Évaluer les effets de certaines stratégies compensatoires, comme la rétraction du menton et l'utilisation de dispositifs permettant de s'alimenter soi-même.

j. Gérer les effets indésirables.

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer de la disponibilité du personnel infirmier lors de l'évaluation en cas d'épisode d'étouffement.

k. *Savoir quand terminer l'évaluation des effets indésirables.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Mettre fin à l'évaluation en présence de signes d'aspiration.

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).*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer de la disponibilité de professionnels certifiés en RCR lors de l'évaluation de la déglutition.

m. *Au besoin, utiliser du matériel de protection personnel, prendre les précautions habituelles et appliquer les protocoles de désinfection.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer d'avoir une bonne hygiène des mains (se laver les mains avant et après l'évaluation). Porter des gants lors de tout contact avec la peau du patient.

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.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Comprendre la valeur de la vidéofluoroscopie lorsque les résultats de l'évaluation clinique de la déglutition sont difficiles à interpréter.

b. *Évaluer le bien-fondé de la vidéofluoroscopie.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Considérer la capacité du client de maintenir la position appropriée pendant toute la durée du test.

c. *Déterminer les précautions nécessaires pour réduire l'exposition aux radiations.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Porter la veste de plomb, la jupe et le protecteur de thyroïde appropriés pendant le test de fluoroscopie.

d. *Préparer ou participer à la préparation des aliments et liquides appropriés contenant les agents de contraste qui seront utilisés pour la vidéofluoroscopie.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer que les aliments et liquides utilisés dans le cadre du test conservent les textures et consistances appropriées après l'ajout de baryum.

e. *Veiller à ce que le client soit positionné pour obtenir une image optimale et pour optimiser la fonction de déglutition.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Collaborer avec l'ergothérapeute et le physiothérapeute avant la réalisation de l'évaluation pour s'assurer que le client puisse maintenir une position appropriée pour avaler.

f. *Démontrer la compréhension de l'utilisation des repères anatomiques et radiographiques.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Identifier les composantes anatomiques critiques de la déglutition, comme la base de la langue, le sillon glosso-épiglotique et l'épiglotte.

*g. Démontrer la compréhension de l'utilisation des plans latéral et antéro-postérieur.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Reconnaître qu'un plan latéral permet d'observer la pénétration et/ ou l'aspiration.

*h. Évaluer la capacité du client de protéger et de dégager ses voies aériennes avant, pendant et après la déglutition.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Évaluer l'efficacité de la toux ou du raclage de gorge pour se débarrasser des résidus en surveillant attentivement les résultats de ces activités.

*i. Déterminer et utiliser des stratégies compensatoires et évaluer leurs effets sur la fonction de déglutition et la protection des voies aériennes.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Évaluer les effets de certaines stratégies compensatoires, comme tourner la tête, incliner la tête vers l'arrière et accepter ou refuser l'utilisation d'une paille.

*j. Examiner et interpréter les conclusions, y compris les limitations.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Lors de la recherche des modifications de la texture les plus appropriées, reconnaître que les tests sont effectués à un débit contrôlé et que les résultats ne sont peut-être pas applicables dans le contexte du client.

3.02 Élaborer des plans de soins en nutrition.

- Démontrer ses connaissances relatives aux principes de priorisation des objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.
- Prioriser les objectifs de soins en nutrition en fonction des risques et des ressources disponibles.
- Démontrer ses connaissances relatives aux moyens d'identifier et de sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.
- Sélectionner les interventions nutritionnelles appropriées.
- 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.
- Sélectionner les modifications appropriées à apporter à la texture des aliments et aux diètes thérapeutiques.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'élaboration et de modification des plans de repas.
- Élaborer ou modifier des plans de repas.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes de sélection et d'utilisation de suppléments
- Déterminer les besoins en supplémentation.
- Démontrer ses connaissances relatives aux principes d'alimentation entérale.
- Démontrer ses connaissances relatives aux méthodes d'élaboration de plans d'administration de l'alimentation entérale.
- Calculer les besoins en matière de plan d'administration d'alimentation entérale
- 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 soins en nutrition.
- x. Sélectionner des stratégies visant à surveiller et à évaluer les résultats d'un plan de soins en nutrition.

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

y. *Déterminer des stratégies d'atténuation des risques.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Recommander des interventions nutritionnelles de rechange lorsque l'apport oral est non sécuritaire ou insuffisant.

z. *Veiller à ce que les plans de soins nutritionnels et les stratégies de gestion des repas soient documentés, coordonnés, pratiques, faisables, sécuritaires et efficaces.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- S'assurer de la disponibilité de liquides épaissis au service alimentaire de l'établissement lors de tous les repas et collations.  
S'assurer que le personnel puisse fournir la supervision nécessaire et puisse aider à combler les besoins d'hydratation quotidiens.  
Fournir un support écrit et de la formation au besoin.

3.03 Gérer la mise en œuvre de plans de soins en nutrition.

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

aa. Mettre en œuvre les interventions nutritionnelles.

ÉNONCÉ SECONDAIRE i : *Instaurer des interventions nutritionnelles appropriées concernant la consistance et la texture et des interventions nutritionnelles thérapeutiques dans le contexte du système des services d'alimentation.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Comprendre les effets de l'ajout de protéines en poudre sur la modification de la texture. Collaborer avec le personnel du service alimentaire pour s'assurer que les produits commandés respectent les critères en place au niveau de la texture.

ÉNONCÉ SECONDAIRE ii : *Dresser un plan de gestion des repas, y compris des stratégies de déglutition optimale sécuritaire.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Collaborer avec l'ergothérapeute pour optimiser l'utilisation par le client des dispositifs d'adaptation.

b. Identifier les rôles des membres de l'équipe dans le soutien de la mise en œuvre du plan de soins.

c. Identifier les stratégies visant à communiquer le plan de soins en nutrition avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.

- d. Coordonner la mise en œuvre du plan de soins avec la clientèle, l'équipe interprofessionnelle et les autres intervenants pertinents.
  - e. Fournir de l'éducation et du counseling sur la nutrition.
- 3.04 Évaluer et modifier le plan de soins en nutrition si nécessaire.
- a. Évaluer les progrès de la clientèle en matière d'atteinte des résultats du plan.  
ÉNONCÉ SECONDAIRE : *Surveiller l'état nutritionnel et d'hydratation.*  
ILLUSTRATION PRATIQUE :
    - Examiner les relevés d'apport alimentaire.
  - b. Identifier les facteurs qui ont un impact sur l'atteinte des résultats.  
ÉNONCÉ SECONDAIRE : *Surveiller les signes et symptômes d'aspiration.*  
ILLUSTRATION PRATIQUE :
    - Examiner les notes du personnel infirmier relatives à la toux pendant les repas, au refus de manger, au raclage fréquent de la gorge et au changement de voix.
  - c. Identifier les changements nécessaires à apporter au plan de soins en nutrition.
  - d. Mettre en œuvre les changements au plan de soins en nutrition.

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

- e. *Recommander si nécessaire une évaluation supplémentaire.*

ILLUSTRATION PRATIQUE :

- Recommander une vidéofluoroscopie lorsque l'évaluation clinique de la déglutition ne correspond pas aux observations cliniques.

## GESTION

- 5.03 Gérer des services alimentaires.
- a. Démontrer ses connaissances relatives aux moyens de déterminer les besoins en matière de service alimentaire 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.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Reconnaître que la texture des aliments et la consistance des liquides changent en fonction du temps écoulé et des fluctuations de température.

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 des liquides concordent avec l'ordonnance de régime alimentaire.*

**ILLUSTRATION PRATIQUE :**

- Inspecter les plateaux pour s'assurer que leur contenu respecte les paramètres de l'ordonnance de régime alimentaire.