

Guide d'allocation des UFC



Table des matières

Introduction : argumentaire à l'intention des membres de l'OPDQ	3
Mise en contexte	3
Objectifs	3
Barème d'allocation des UFC	4
Guide de pointage des activités professionnelles	5
Activités de formation	7
Lectures et rédaction	7
Activités reliées à la fonction ou au champ de pratique	7
Assemblées	8
Cours	8
Certifications	8
Critères d'évaluation des activités de formation continue	9
Conclusion	11
Lexique	12
Annexe 1	12

Cette publication a été réalisée par le personnel de la permanence de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec,
ISBN 978-2-98134644-0-7 (1^{re} édition : décembre 2012)
ISBN 978-2-924628-01-0 (PDF) (2^e édition : 2015)



MISE EN CONTEXTE

Au rythme où évolue la science, il importe d'investir dans le savoir et dans le transfert des connaissances.

Au cœur de l'expertise professionnelle, il y a la compétence : le savoir-agir complexe qu'un professionnel a développé en mobilisant et en intégrant diverses ressources relatives à sa profession et qu'il applique dans un contexte spécifique¹. L'expertise professionnelle d'un ou d'une diététiste/nutritionniste est la capacité de réfléchir dans l'action, dans tous les processus d'une intervention en nutrition. À ce titre, la formation continue a pour but ultime le développement constant du professionnel et le maintien d'un haut niveau d'expertise, tout au long de sa vie professionnelle.

Eu égard aux conjonctures des milieux de travail avec lesquelles les diététistes/nutritionnistes doivent composer, l'offre et la reconnaissance des activités de formation continue reconnues ont été bonifiées. C'est dans cette optique que le Comité de formation continue a actualisé le barème d'allocation des unités de formation continue (UFC). L'OPDQ reconnaît notamment l'importance du réseautage et du partage d'expertise intraprofessionnel et interprofessionnel dans l'atteinte de la reconnaissance du leadership d'expertise. À titre d'exemple, la participation à des tables de travail ou à des regroupements permet d'obtenir des UFC.

OBJECTIFS

Le positionnement de la profession passe par le leadership d'expertise, dont un des corollaires est la formation continue. Un leadership d'expertise affirmé permet l'exercice d'un leadership d'opinion.

Le développement professionnel fait appel aux trois catégories de savoir et la somme de ces savoirs constitue le savoir-agir d'un professionnel :

- le savoir – les connaissances;
- le savoir-faire – les habiletés;
- le savoir-être – l'attitude.

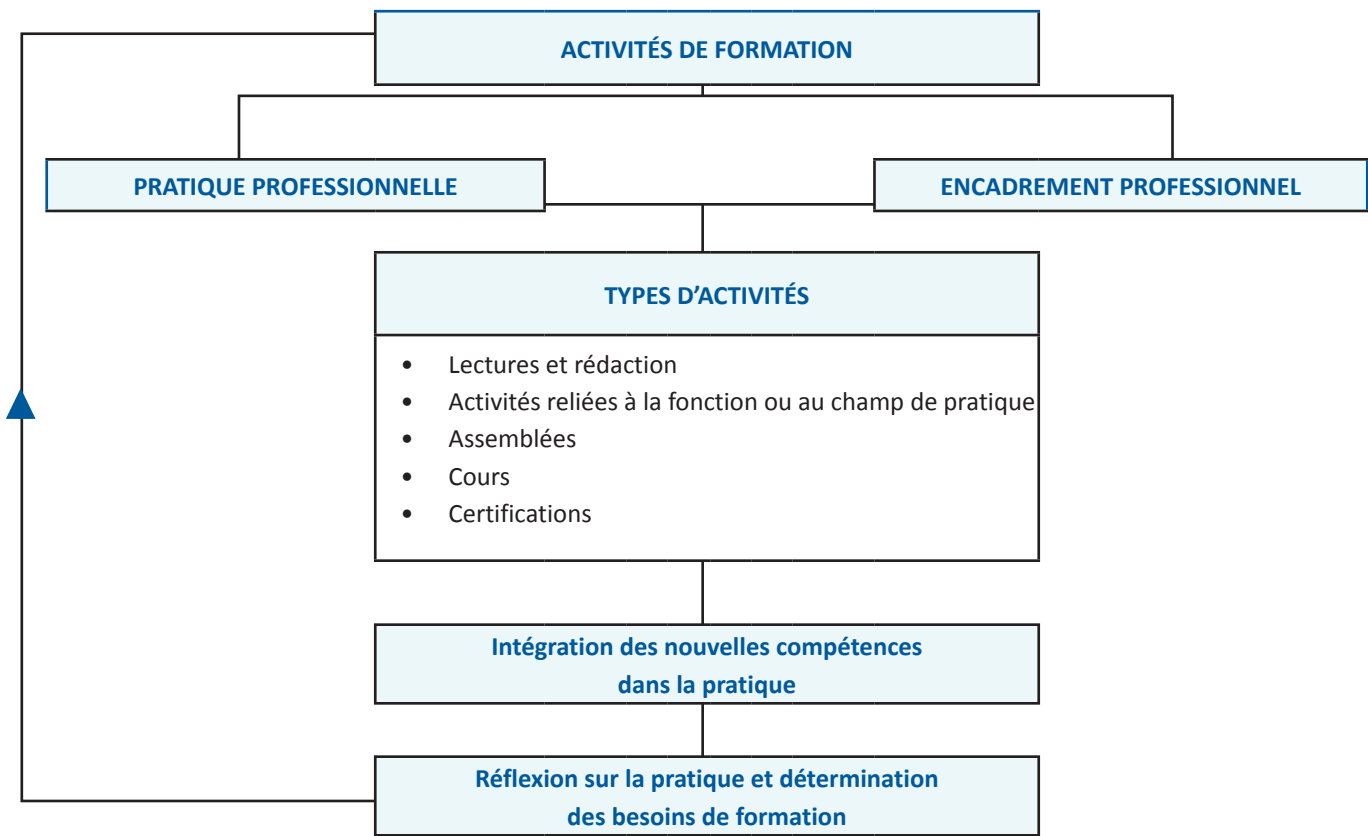
Les obligations de formation sont divisées en deux catégories, nommément les activités professionnelles reliées à la **pratique professionnelle** et celles reliées à **l'encadrement professionnel**, se référant à ce qui régit l'exercice de la profession. Par exemple, ces éléments peuvent toucher les sujets suivants : la science de la nutrition; les notions relatives à d'autres sciences pertinentes pour la profession; la méthode scientifique et ses applications; les relations entre les personnes, la communication, le travail d'équipe et l'animation de groupe; le traitement de l'information; la gestion des organisations et de projet; les systèmes sociaux et organisationnels; la santé et la sécurité au travail.

Pratique professionnelle (PP) : activité de formation référant directement à l'exercice de la profession. Elle s'applique aux différents secteurs d'activités et est intrinsèque à la pratique et aux fonctions des diététistes/nutritionnistes. Elle englobe tout ce qui est décrit dans le Code des professions; la définition du champ d'exercice, les activités réservées ou autorisées à la profession (qui sont appelés à être en évolution) et tout le volet de la prévention, la promotion et l'enseignement. Elle peut toucher au savoir, au savoir-être et au savoir-faire.

Encadrement professionnel (EP) : activité de formation référant à ce qui régit l'exercice d'une profession. Elle vise aussi une série d'attitudes, d'aptitudes et de comportements, de qualités et de valeurs auxquels on s'attend de la part de ceux et celles à qui le système accorde le privilège d'être un professionnel. Cela inclut, notamment, les lois, les règlements et les normes encadrant l'exercice de la profession, la déontologie, le professionnalisme et l'éthique en dehors de la nutrition et des soins nutritionnels proprement dits.

¹Adapté de : « TARDIF, JACQUES. L'évaluation des compétences. Documenter le parcours de développement, Montréal, Chenelière Éducation, 2006. »

La formation se définit dans une logique d'imbrication des compétences, laquelle est illustrée à l'aide de la figure suivante.



Le développement professionnel continu incite le professionnel à l'autogestion et à la responsabilisation de sa formation. Il favorise la réflexion sur la maîtrise de ses compétences et témoigne du développement du professionnel et de son évolution. Les diététistes/nutritionnistes doivent personnaliser leur parcours de formation continue en fonction de leurs besoins afin d'offrir des interventions de qualité au public.

BARÈME D'ALLOCATION DES UFC

Le barème actuel pour l'allocation des UFC concernant les activités professionnelles est justifié par l'évolution de la profession, compte tenu de la rapidité, de l'ampleur et de la complexité des changements scientifiques et de la nécessité de répondre à des besoins de plus en plus spécialisés de même qu'aux nouvelles réalités de l'offre alimentaire et du système de santé. Ce contexte permet à l'OPDQ de déterminer le cadre des activités de formation continue que doivent suivre tous les diététistes/nutritionnistes.

En vigueur depuis le 1^{er} janvier 2013, le barème d'allocation des UFC pour les activités professionnelles reconnues par l'OPDQ permet un pointage facilité des dossiers des membres. Des UFC entières sans décimale sont dorénavant allouées aux activités de formation.

Afin de remplir l'obligation de compléter 60 UFC par période de 3 ans, l'OPDQ suggère de viser 20 UFC par année.

Période de référence de 3 ans	
60 UFC	50 UFC pour la pratique professionnelle (PP)
	10 UFC pour l'encadrement professionnel (EP) — dont 3 UFC afférentes à une activité de formation élaborée par l'Ordre et dispensée par lui ou en partenariat avec lui

Guide de pointage des activités professionnelles

Ce tableau présente le barème des unités de formation continue (UFC) pour l'allocation des points concernant les activités professionnelles reliées à la fonction ou au champ de pratique et reconnues par l'OPDQ. L'application de limites maximales de points accordés pour certaines activités aidera à varier les activités professionnelles pour la formation continue des membres. Cet outil fait l'objet d'une mise à jour constante, veuillez consulter le site Internet de l'Ordre régulièrement pour en suivre l'évolution. Les activités de formation continue présentées dans ce tableau peuvent être liées à la **pratique professionnelle (PP)** ou à l'**encadrement professionnel (EP)**.

ACTIVITÉS DE FORMATION CONTINUE		
TOTAL D'UFC REQUIS : 60 UFC/3 ANS (50 UFC PP/10 UFC EP)		
	NOMBRE D'UFC	PIÈCES JUSTIFICATIVES
LECTURES ET RÉDACTION		
<i>Revue NUTRITION-science en évolution</i> ⁱ Bonnes réponses aux questionnaires	UFC selon les résultats, 1 UFC/article ou par section ⁱⁱ jusqu'à un maximum de 10 UFC/3 ans	Le questionnaire pour l'obtention d'UFC envoyé à l'OPDQ.
<i>Manuel de nutrition clinique de l'OPDQ</i> ⁱ Bonnes réponses aux questionnaires des sections en ligne dans la Zone membre		
Lecture scientifique et pertinente au champ de pratique (livres, périodiques, sites Internet)		La référence du texte pour les activités de lecture.
Revue scientifique, revue <i>NUTRITION-science en évolution</i> , <i>Manuel de nutrition clinique</i> de l'OPDQ <ul style="list-style-type: none"> Rédaction d'articles (auteur) Révision d'articles (collaborateur) 	6 UFC/2 000-2 500 mots ⁱⁱⁱ 2 UFC/2 000-2 500 mots ⁱⁱⁱ	La référence du texte pour les activités de rédaction incluant la biographie.
ACTIVITÉS RELIÉES À LA FONCTION OU AU CHAMP DE PRATIQUE		
Club de lecture scientifique	1 UFC/heure	Une attestation de l'employeur ou du supérieur immédiat ou une copie du procès-verbal des réunions (voir annexe 1).
Table de travail, regroupement et communauté de pratique professionnelle	2 UFC/heure	Une copie du procès-verbal des réunions (voir annexe 1).
Communauté de pratique virtuelle ^{iv}	2 UFC / année pour un maximum de 6 UFC / 3 ans	Preuve d'inscription si applicable ou démonstration de la participation par des captures d'écran et une réflexion sur l'intégration des acquis dans la pratique via le portfolio de développement professionnel (PDP)

suite ►

	NOMBRE D'UFC	PIÈCES JUSTIFICATIVES
Participation comme conférencier à une formation continue reconnue (excluant les cours universitaires, collégiaux et grand public)	2 UFC/heure de conférence	Une attestation de participation en tant que conférencier (courriel, lettre de remerciement, preuve d'inscription, etc.).
Stage pratique supervisé ^v et mentorat ^{vi}	1 UFC/heure jusqu'à un maximum de 15 UFC/3 ans ^{vi}	Un document décrivant les objectifs d'apprentissage et les évaluations préalablement approuvés par l'Ordre pour les <u>stages pratiques et le mentorat</u> .
ASSEMBLÉES		
Colloques, congrès, symposiums, séminaires, formations continues, visioconférences avec ateliers	5 UFC/journée + 1 UFC	Une copie conforme des attestations de participation des organismes dispensateurs pour les assemblées et les formations visionnées. Pour les formations de l'Ordre, le questionnaire pour l'obtention d'UFC envoyé à l'OPDQ.
Conférences de courte durée (demi-journée ou moins)	1 UFC/heure jusqu'à un maximum de 5 UFC/journée	
Visionnement de formations continues (DVD, webinaire, formation en ligne, etc.)	1 UFC/heure jusqu'à un maximum de 5 UFC/journée	
COURS		
Cours universitaires, cours de perfectionnement, cours en ligne	45 UFC/3 crédits 10 UFC/20 h de pratique 10 UFC/10 h de théorie	Une copie du relevé de notes ou le certificat de l'organisme d'enseignement ou dispensateur.
CERTIFICATIONS ^{viii}		
Certification et maintien de la certification ASPEN, examens (Academy of Nutrition and Dietetics, éducateur agréé en diabète, HACCP) Programme de formation de formateurs — hygiène et salubrité alimentaire Autres certifications pertinentes avec examen ou travail d'intégration	1 UFC/heure jusqu'à un maximum de 45 UFC	Une copie du relevé de notes ou une attestation de l'organisme d'enseignement ou dispensateur.

Note importante : aucun point ne sera accordé sans pièce justificative. Il est important de s'assurer de conserver les pièces justificatives deux ans après la fin de la période de référence.

ⁱ Une date limite est fixée pour l'obtention d'UFC liées aux différents questionnaires. Un maximum de 10 UFC/3 ans peut être attribué pour ce type d'activités.

ⁱⁱ Le nombre d'UFC attribuées tient compte de la longueur de la section du Manuel (1 UFC pour 20 pages de texte)

ⁱⁱⁱ Excluant la page titre, le résumé, les tableaux, les figures et les références.

^{iv} Une communauté de pratique est un groupe de personnes qui se rassemblent afin de partager et d'apprendre les uns des autres, face à face ou virtuellement. Pour qu'une communauté de pratique virtuelle soit reconnue pour l'obtention d'UFC,

elle doit répondre aux critères suivants : un ou des animateur(s)/modérateur(s) sont attitrés à la gestion des discussions et des autres fonctionnalités de la plateforme, des objectifs ou thèmes de discussion sont établis, des règles ou un code de conduite est défini pour les utilisateurs de la plateforme et l'organisme qui héberge la plateforme est crédible (voir note explicative en page 10).

^v Les stages pratiques supervisés sont des stages professionnels et excluent la supervision d'étudiants en nutrition.

^{vi} Le mentorat est une relation interpersonnelle de soutien, d'échanges et d'apprentissages dans laquelle une personne d'expérience investit sa sagesse acquise et son expertise afin de favoriser le développement d'une autre personne qui a des compétences à acquérir et des objectifs professionnels à atteindre. (www.mentoratquebec.org)

^{vii} Les stages pratiques supervisés et le mentorat donnent droit à des UFC pour le stagiaire et le mentoré seulement.

^{viii} Activité de formation continue permettant d'atteindre certaines compétences précises et pour laquelle une évaluation des apprentissages périodique atteste ces compétences.

Exemples d'activités pour la reconnaissance d'UFC

Ce tableau aide à départager les activités qui relèvent de l'encadrement professionnel de celles relevant de la pratique professionnelle. Ce tableau donne également des exemples d'activités admissibles pour l'obtention d'UFC.

	PRATIQUE PROFESSIONNELLE		ENCADREMENT PROFESSIONNEL	
	✓	X	✓	X
Lectures et rédaction	<ul style="list-style-type: none"> Articles révisés par les pairs Articles scientifiques dans des ouvrages, dans des sites Internet, dans des périodiques Livres scientifiques Documents de recherche Exemple : <i>NUTRITION-science en évolution</i> et <i>MNC</i> de l'OPDQ 	<ul style="list-style-type: none"> Articles grand public dans des magazines, des sites Internet ou des ouvrages quotidiens populaires Articles de vulgarisation dans des revues d'associations Livres ou articles sur l'alimentation ou la nutrition visant le grand public 	<ul style="list-style-type: none"> Articles juridiques Articles portant sur des thèmes pertinents provenant notamment de <i>NUTRITION-science en évolution</i> : éthique, interdisciplinarité, Ordre, lois, normes, gestion, codes, travail d'équipe, note au dossier, etc. Nouvelles publications de l'OPDQ portant sur les règlements, les lois, les normes et la déontologie 	<ul style="list-style-type: none"> Articles dans des magazines ou sites quotidiens populaires Articles de vulgarisation provenant d'associations Articles ou livres visant le grand public, ou non soutenus par des lois ou des codes
Activités reliées à la fonction ou au champ de pratique	<ul style="list-style-type: none"> Clubs de lecture scientifique Communautés de pratique professionnelle Tables de travail ou regroupements Stages pratiques supervisés ou mentorat 	<ul style="list-style-type: none"> Médias sociaux (blogues...) Activités non réalisées par des fondations ou associations de diététistes ou des partenaires de la santé et de l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> Formation PI, PII Activités développées par l'OPDQ Ateliers sur l'interdisciplinarité Activités sur la gestion efficace du temps et du travail, sur les décisions efficaces, sur la responsabilité de ses actions, sur les limites des connaissances et des compétences professionnelles, sur la communication efficace et sur la pratique collaborative Documents encadrant l'utilisation des technologies de l'information et des communications (TIC) 	<ul style="list-style-type: none"> Séances d'information sur la façon de remplir des formulaires Procédures d'évacuation en cas d'urgence Médias sociaux grand public (blogues...)

Activités admissibles pour l'obtention d'UFC
Activités non-reconnues pour l'obtention d'UFC

suite ►

	PRATIQUE PROFESSIONNELLE		ENCADREMENT PROFESSIONNEL	
	✓	X	✓	X
Assemblées	<ul style="list-style-type: none"> • Colloques • Congrès • Symposiums • Séminaires • Formations données par l'OPDQ ou en collaboration avec lui • Formations continues • Conférences • Visionnement de films ou vidéos de formation continue • Conférences médicales dans le milieu scientifique 	<ul style="list-style-type: none"> • Formations données par des personnes non reconnues par la communauté scientifique • Formations à caractère scientifique controversées¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Formations données par le Conseil interprofessionnel du Québec (CIQ) • Formations non reliées à la pratique professionnelle offertes par un organisme crédible¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Formations magistrales ne permettant pas de partager des notions ou des expériences avec les pairs ou d'autres professionnels
Cours	<ul style="list-style-type: none"> • Universitaires • Sur support électronique • Professionnels en ligne 	<ul style="list-style-type: none"> • Collégiaux/ techniques • Donnés par des organismes non crédibles¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Universitaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Collégiaux/ techniques • Donnés par des organismes non crédibles¹
Certifications	<ul style="list-style-type: none"> • Formation HACCP • Formation du MAPAQ en hygiène et salubrité des aliments — volet Gestionnaires d'établissements alimentaires • Formation ASPEN • Examen de l'Academy of Nutrition and Dietetics ou éducateur agréé en diabète • Programme de formation — volet hygiène et salubrité alimentaires • Autres certifications pertinentes au champ de pratique 	<ul style="list-style-type: none"> • Formations données par des organismes non crédibles¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Formations sur les facteurs sociaux, économiques, politiques, individuels, culturels et environnementaux qui ont une incidence sur la santé • Universitaire • Donnée par un organisme crédible¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation donnée par des organismes non crédibles¹

Note explicative

La liste d'activités de formation présentée dans ce tableau n'est pas exhaustive et est à titre d'exemple.

Organisme crédible : La SOFEDUC, une université, un ordre professionnel, une association professionnelle, un organisme certifié ISO, un organisme se rattachant au gouvernement québécois, etc.

¹ Voir les critères d'évaluation en page 10

VISION :

Collaborer avec le Comité d'inspection professionnelle pour l'amélioration et le maintien de la compétence professionnelle des diététistes/nutritionnistes.

MISSION :

Soutenir l'autonomie des diététistes/nutritionnistes quant à leur formation continue tout au long de leur vie professionnelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

L'OPDQ base ses critères d'évaluation des activités de formation continue sur trois éléments, à savoir :

1. La continuité

Le ou la diététiste/nutritionniste doit adopter une attitude favorable envers la formation en participant à un nombre d'activités suffisant chaque année de sa carrière tout en choisissant des activités de qualité qui lui permettent de développer et de maintenir ses compétences en lien avec son domaine de pratique et l'orientation de son plan de carrière.

2. La quantité

L'OPDQ a établi le niveau de formation à 60 UFC/3 ans. À titre d'exemple, ceci peut équivaloir à environ deux journées de formation continue par année, à des activités de lecture scientifique (ex. données probantes, lignes directrices, *Manuel de nutrition clinique*) et à la participation à des tables de travail.

Un total de 10 UFC/3 ans relevant de l'encadrement professionnel sont requises, ainsi que 50 UFC/3 ans pour la pratique professionnelle.

3. La qualité

Les formations doivent être basées sur des critères de qualité et répondre à des critères de méthodologie et d'évaluation. Les aspects suivants sont actuellement considérés comme des critères de qualité :

- **Pertinence** : La pertinence des activités de formation eu égard aux champ et domaine de pratique du membre et, plus particulièrement, à la clientèle

visée par sa pratique (clinique, enseignement, éducation publique et administration des services de santé).

- **Compétence** : Les compétences du formateur doivent être reconnues par la communauté scientifique (activités d'enseignement, de recherche ou autre). Le formateur doit avoir développé une expertise professionnelle dans son domaine de pratique et doit déclarer ses intérêts avant ou durant la formation.
- **Crédibilité** : La mission de l'organisme n'a pas uniquement des visées commerciales et ne va pas à l'encontre des principes éthiques et déontologiques de la profession.
Exemples : organisme affilié à l'OPDQ, université, association de spécialistes, organisme sans but lucratif, ministère, etc. ...
- **Format et devis pédagogique** : Le format et le devis pédagogique de l'activité comportent des stratégies de formation permettant l'atteinte des objectifs d'apprentissage. L'aspect d'intégration pratique est préconisé. Un nombre d'UFC est aussi attribué aux activités de formation participatives (tables de travail, clubs de lecture, communautés de pratique, etc.). Un nombre d'UFC additionnel est attribué aux assemblées incluant un aspect participatif (atelier, groupe de discussion, etc.).
- **Contenu** : Le contenu présenté est appuyé par des références bibliographiques et est supporté par les données probantes et de la science.
- **Évaluation** : L'évaluation de l'atteinte des objectifs d'apprentissage de l'activité permet au membre de valider son niveau de connaissances (savoir), ses habiletés (savoir-faire) ou ses attitudes (savoir-être).

CRITÈRES APPLICABLES À CERTAINES ACTIVITÉS :

- **Journées de formation magistrales** (congrès, colloque, cours, etc.) qui doivent permettre :

- De favoriser l'acquisition de connaissances et l'apprentissage dans le domaine de pratique exercé par le membre;
 - D'intégrer de nouvelles pratiques;
 - De partager des notions ou des expériences avec les pairs ou d'autres professionnels dans le cas de formations ayant un cadre de travail interdisciplinaire.
- **Activités de formation participatives** (ateliers, clubs de lecture)
 - **Activités de lecture** (lecture de revues spécialisées, consultation de sites Internet professionnels, d'outils de référence basés sur des données probantes actualisées, visionnement/écoute sur support électronique)
 - **Stages pratiques supervisés ou mentorat qui doivent permettre :**
 - D'intégrer les objectifs d'apprentissage préalablement établis et approuvés;
 - De documenter l'intégration des apprentissages dans la pratique;
 - De documenter l'évaluation des apprentissages.
 - **Activités complémentaires pertinentes¹** (cours ou conférences dans un domaine d'activité complémentaire à la pratique, etc.) qui doivent permettre :
 - D'établir un lien avec l'environnement de la pratique (nouvelles technologies) et les demandes en évolution de la clientèle dans le domaine de la pratique;
 - D'acquérir des connaissances ou des techniques de travail complémentaires.
- Évaluation des besoins d'apprentissage
 - Planification de l'activité en fonction des besoins déterminés :
 - Journées de formation magistrale : programme de formation conçu par un comité scientifique
 - Activités de formation participatives¹ (atelier, club de lecture)
 - Parrainées par l'établissement de travail;
 - Prévues à des intervalles réguliers;
 - Planifiées et coordonnées par un comité de planification.
 - Programmes de certification agréés (ASPEN, *Academy of Nutrition and Dietetics*, éducateur agréé en diabète, etc.)
 - Agréés et approuvés par un organisme jugé acceptable par l'Ordre ou élaborés ou parrainés par un établissement universitaire, une association de spécialistes ou un ministère.
 - Rédaction d'énoncés clairs et concis décrivant les objectifs d'apprentissage établis selon des principes pédagogiques définis et communiqués préalablement.
 - Conception, encadrement et offre de l'activité sous la responsabilité de formateurs compétents et indépendants des sources de financement².
 - Contenu et stratégie de formation appropriés compte tenu des objectifs d'apprentissage.
 - Évaluation de l'atteinte des objectifs d'apprentissage ou attestation de participation, s'il n'y a pas d'évaluation, permettant de :
 - Prévoir une évaluation finale efficace des connaissances ou pratiques acquises, des aptitudes ou des capacités professionnelles des personnes en formation;
 - Délivrer une attestation écrite pour les crédits ou les unités de formation continue;
 - Évaluer le programme par les membres.

PRINCIPES RELATIFS À L'ORGANISATION DES ACTIVITÉS DE FORMATION :

Les activités doivent viser l'établissement et le respect de saines pratiques à toutes les étapes (planification, organisation, exécution et évaluation) et doivent inclure les principes suivants :

¹ Il faut distinguer une formation sur un produit de sa promotion : la littérature promotionnelle ou les échantillons ne doivent pas être distribués durant les activités de formation continue, sauf à des fins éducatives.

² Les membres responsables de l'organisation d'une activité de formation continue devraient prévoir une déclaration d'intérêts de la part des conférenciers

« Le savoir dicte le savoir-faire, mais la qualité de celui-ci dépend du savoir-être. »

— Victor Levant, 1997

Le secteur de la santé est en pleine évolution; les connaissances dans le domaine se multiplient et évoluent à une vitesse fulgurante. Les avancées dans la science et l'évolution constante de l'offre alimentaire et du système de la santé viennent régulièrement mettre au défi les professionnels par leur complexité et l'ampleur de leurs effets sur les pratiques. Tous ces changements imposent une cadence rapide dans la mise à jour des connaissances. En tant que professionnels de la santé, les diététistes/nutritionnistes se doivent donc, par le fait même, de répondre aux normes de compétence afin de suivre l'évolution du domaine de la nutrition.

Les diététistes/nutritionnistes doivent maîtriser un ensemble de connaissances, d'habiletés et de comportements professionnels élargis et nécessaires à une pratique professionnelle appuyée sur les plus hautes normes de qualité. C'est pourquoi ils ou elles éprouvent très vite le besoin d'acquérir des connaissances et des habiletés nouvelles en vue d'une meilleure prestation de services. Pour mettre à jour leur formation ou la parfaire, tant sur le plan des connaissances que sur celui de leur application, la formation continue est incontournable.

Il importe de se rappeler que la profession de diététiste/nutritionniste bénéficie d'un vaste champ d'exercice et il est difficile de se maintenir parfaitement à jour dans tous les domaines d'expertise. Le professionnel se voit donc dans l'obligation de réfléchir et d'adapter son développement professionnel en fonction de ses propres besoins. Il doit être en mesure de porter un regard critique sur ses habitudes de pratique professionnelle afin de déterminer les éléments devant être inclus dans sa formation et doit s'autoévaluer dans un contexte professionnel.

La recherche d'amélioration permet l'acquisition de compétences distinctes essentielles pour être en mesure de s'affirmer en tant que professionnel crédible. Elle assure également un leadership d'expertise et d'opinion. Par le développement et l'affirmation de ces compétences, les diététistes/nutritionnistes passent d'un rôle de soutien à un rôle de décision, d'un rôle d'exécution à celui de leader, et d'un rôle de stricte analyse à un rôle de communication.

La grille des UFC et son guide explicatif sont donc des outils pour soutenir les diététistes/nutritionnistes dans l'atteinte de ces objectifs.

Lexique :

ASPEN :	<i>American Society for Parenteral and Enteral Nutrition</i>
CIQ :	Conseil interprofessionnel du Québec
EP :	Encadrement professionnel
HACCP :	<i>Hazard analysis critical control points</i>
MAPAQ :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MNC :	<i>Manuel de nutrition clinique</i>
OPDQ :	Ordre professionnel des diététistes du Québec
PI :	Plan d'intervention
PII :	Plan d'intervention interdisciplinaire
PP :	Pratique professionnelle
TIC :	Technologies de l'information et des communications
UFC :	Unité de formation continue

Annexe 1

CLUB DE LECTURE SCIENTIFIQUE, TABLE DE CONCERTATION, REGROUPEMENT ET COMMUNAUTÉ DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Le procès-verbal est la pièce justificative recommandée et devrait inclure les aspects suivants :

- Les sujets et échanges de la rencontre et leur effets sur la pratique professionnelle (ex. changement de l'intervention ou des outils d'enseignement, pas de changement, etc.).
- Les actions découlant de la lecture et des échanges de la rencontre (ex. demande d'information à un organisme, lectures supplémentaires, etc.).
- Les conclusions que le groupe retire des sujets discutés.
- Les outils partagés et commentés.
- Les questionnements soulevés et adressés sur la pratique professionnelle.

La personne responsable de la rédaction du procès-verbal doit aussi mentionner la présence des membres et en garantir la véracité.



Ordre professionnel des diététistes du Québec
2017