

<input type="checkbox"/> J140201	<input type="checkbox"/> Diëtiëk
----------------------------------	----------------------------------

Andere benamingen

<input type="checkbox"/> Diëtist (m/v)	<input type="checkbox"/> Administratief diëtist (m/v)	<input type="checkbox"/> Diëtist in de preventieve gezondheidszorg (m/v)
<input type="checkbox"/> Diëtist voedingsdeskundige (m/v)	<input type="checkbox"/> Klinisch diëtist (m/v)	

Definitie

Een diëtist past bij individuen en populaties de wetenschap van voeding en diëtiëk toe zowel in de curatieve en preventieve gezondheidszorg als in de voedingssector.

Basis Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
<input type="checkbox"/> Inventariseert en evalueert de voedingsgewoonten, medische achtergrond, behandelingen van zorgvragers Bepaalt voedingsbehoeften	<input type="checkbox"/> - Verzamelt informatie over de voeding (kwaliteit, kwantiteit, tijdstip, ...) - Verzamelt informatie over de leefgewoonten en over factoren die de eetgewoonten beïnvloeden (beweging, eerdere behandelingen, medicijngebruik, sociale achtergrond, attitudes-vaardigheden-kennis, ...) - Raadpleegt, indien aanwezig, het dossier van de voorschrijvende arts - Voert antropometrische metingen uit - Beoordeelt het verschil tussen de werkelijke en de aanbevolen voedselinname - Brengt de verzamelde informatie samen tot een diëtische diagnose - Werkt volgens de internationale gedragscode - Past taalgebruik en boodschap aan de zorgvrager aan	<input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van dieetleer <input type="checkbox"/> Kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedsel-gerelateerde aandoeningen <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsanamnestische en antropometrische technieken <input type="checkbox"/> Basiskennis van psychologie <input type="checkbox"/> Kennis van determinanten van het eetgedrag <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van het eetgedrag (gewoonten, ...) <input type="checkbox"/> Kennis van gesprekstechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van methodes voor probleemoplossing

Basis Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
	<ul style="list-style-type: none"> - Stelt zich empathisch en respectvol op ten opzichte van de zorgvrager - Stelt, indien van toepassing, verslag op voor de voorschrijvende arts en neemt contact op bij het vaststellen van een probleem 	
<input type="checkbox"/> Zorgvragers begeleiden bij het volgen van dieet- of voedingsadvies	<input type="checkbox"/> - Peilt naar de motivatie voor het opvolgen van het voedings- of dieetadvies <ul style="list-style-type: none"> - Geeft educatie en informatie op maat van de zorgvrager - Bespreekt de resultaten van het diëtisch onderzoek met de zorgvrager - Stelt samen met de zorgvrager het behandelplan en het voedings- of dieetadvies op volgens actuele standaarden, (evidence based) wetenschappelijke inzichten en richtlijnen - Geeft advies voor het bereiden en kopen van gezonde, evenwichtige of dieetvoeding - Demonstreert, indien nodig, het bereiden van gezonde, evenwichtige of dieetvoeding - Leert de zorgvrager etiketten interpreteren en vergelijken - Motiveert volgens de behoefte van de zorgvrager om het voedings- of dieetadvies te starten en vol te houden - Betreft, indien nodig, de omgeving van de zorgvrager bij de uitvoering van het dieet 	<input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van dieetleer <input type="checkbox"/> Kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen <input type="checkbox"/> Kennis van product informatie <input type="checkbox"/> Kennis van voedingshygiëne <input type="checkbox"/> Kennis van menu- en receptenleer <input type="checkbox"/> Kennis van motivatietechnieken <input type="checkbox"/> Basiskennis van psychologie <input type="checkbox"/> Kennis van nutritionele re-educatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van wetenschappelijke onderzoeksmethodes <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedsel-gerelateerde aandoeningen
<input type="checkbox"/> Het dieet opvolgen en informatie uitwisselen met verschillende betrokkenen (verzorgend, opvoedend personeel, ...)	<input type="checkbox"/> - Vraagt naar het verloop van het dieet <ul style="list-style-type: none"> - Evalueert het resultaat van het dieet aan de hand van klinische parameters, samen met de zorgvrager - Benadrukt de positieve gedragsverandering en stuurt bij 	<input type="checkbox"/> Kennis van evaluatiemethodes <input type="checkbox"/> Kennis van motivatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van communicatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van informatietechnologie

Basis Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
	<ul style="list-style-type: none"> - Geeft advies voor moeilijkheden of hinderpalen bij het volgen van het dieet (tips voor restaurantbezoek, vakanties, kookboeken, ...) - Zoekt samen naar de voordelen van het dieet en speelt hierop in - Past, eventueel in samenspraak met de arts, het voedings- of dieetadvies aan volgens de behoeften en mogelijkheden van de zorgvrager - Registreert de behandelingsgegevens - Overlegt met andere zorgverleners - Werkt multidisciplinair samen - Stelt een (tussentijds) verslag op voor de arts of paramedicus over de behandeling, het verloop en het resultaat - Houdt zich aan afspraken met collega's en (para)medici - Vraagt hulp of advies bij problemen 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van de beroepsdeontologie
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Menu's samenstellen volgens het medisch voorschrift of de individuele behoefte Het keukenpersoneel informeren 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> - Stelt menu's samen volgens de individuele noden van de zorgvrager binnen de thuis- en zorgcontext - Vertaalt voeding- of dieetadvies in menu's volgens actuele standaarden, wetenschappelijke inzichten en richtlijnen - Informeert binnen een intramurale setting het betrokken (keuken)personeel en voorziet in duidelijke instructies - Informeert de zorgvrager en voorziet in duidelijke instructies ten aanzien van de menu's - Past menu's, indien nodig, aan 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van dieetleer <input type="checkbox"/> Kennis van menu- en receptenleer <input type="checkbox"/> Kennis van technologie en analyse van voedingswaren <input type="checkbox"/> Kennis van toxicologie en farmacodynamiek <input type="checkbox"/> Kennis van pathologie <input type="checkbox"/> Kennis van communicatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedselgerelateerde aandoeningen

Basis Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
<input type="checkbox"/> Informeren en sensibiliseren over voeding, gezonde levensstijl en ziektepreventie (allergieën, zwaarlijvigheid, cardiovasculaire ziekten, ...)	<input type="checkbox"/> - Past taalgebruik en boodschap aan de zorgvrager of doelgroep aan - Merkt de behoefte aan voedingsvoorlichting op - Kiest een voorlichtingsmethode die aansluit bij de zorgvrager of doelgroep - Beoordeelt of bestaand voorlichtingsmateriaal bruikbaar is - Werkt nieuw voorlichtingsmateriaal uit volgens de kenmerken van de zorgvrager of doelgroep - Zorgt voor de update van voorlichtingsmateriaal volgens de nieuwste wetenschappelijke inzichten - Geeft inhoudelijk advies bij de uitwerking van voorlichtingscampagnes op maat van de doelgroep - Evalueert de opzet, de uitvoering en het effect van de voedingsvoorlichting op een wetenschappelijk onderbouwde manier	<input type="checkbox"/> Kennis van psychologie <input type="checkbox"/> Kennis van sociologie <input type="checkbox"/> Kennis van gezondheidsvoorlichting <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsvoorlichting <input type="checkbox"/> Kennis van pathologie <input type="checkbox"/> Kennis van evaluatiemethodes <input type="checkbox"/> Kennis van motivatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van preventietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van communicatietechnieken
<input type="checkbox"/> Risico's opsporen (eetstoornissen, ondervoeding, ...) Zorgvragers doorverwijzen naar een arts, psycholoog, ...	<input type="checkbox"/> - Selecteert, hanteert en interpreteert bestaande screeningstools - Raadpleegt en werkt, indien nodig, samen met andere (para)medici - Wijst de patiënt door naar andere (para)medici bij het bereiken van de beroepsgrens - Bouwt een netwerk uit met andere zorgverleners en -instanties	<input type="checkbox"/> Basiskennis van psychologie <input type="checkbox"/> Kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen <input type="checkbox"/> Kennis van de structuur van de gezondheidszorg <input type="checkbox"/> Kennis van communicatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van screeningstools <input type="checkbox"/> Kennis van bijzondere doelgroepen <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedsel-gerelateerde aandoeningen <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsanamnestische en antropometrische technieken

Specifieke Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
Voedings- en dieetadvies bij: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hartaandoeningen (hoge bloeddruk, cardiovasculaire ziekten, ...) <input type="checkbox"/> Voedselallergieën <input type="checkbox"/> Voedselovergevoeligheden <input type="checkbox"/> Gewichtsproblemen (overgewicht, zwaarlijvigheid, ...) <input type="checkbox"/> Metabole aandoeningen <input type="checkbox"/> Endocrinologische aandoeningen (diabetes, ...) <input type="checkbox"/> Digestieve aandoeningen <input type="checkbox"/> Eetstoornissen (anorexia, boulimie, ...) <input type="checkbox"/> Nierfunctiestoornissen <input type="checkbox"/> Kanker <input type="checkbox"/> Ondervoeding <input type="checkbox"/> Dyslipidemie <input type="checkbox"/> Neurologische aandoeningen 	<input type="checkbox"/> - Stemt de diëtetische doelstellingen af op het multidisciplinair behandelplan	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van dieetleer <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van klinische voeding <input type="checkbox"/> Kennis van toxicologie en farmacodynamiek <input type="checkbox"/> Kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedselgerelateerde aandoeningen
Voedings- en dieetadvies voor: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Baby, peuter, kleuter <input type="checkbox"/> Kinderen, adolescenten <input type="checkbox"/> Volwassenen <input type="checkbox"/> Zwangere vrouwen <input type="checkbox"/> Vrouwen die borstvoeding geven <input type="checkbox"/> Patiënten die voeding krijgen via parenterale en/of enterale weg <input type="checkbox"/> Ziekenhuispatiënten <input type="checkbox"/> Bewoners van een woonzorgcentrum <input type="checkbox"/> Ouderen 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kennis van ontwikkelingsfasen van het kind <input type="checkbox"/> Basiskennis van gerontologie <input type="checkbox"/> Basiskennis pediatrie <input type="checkbox"/> Kennis van bijzondere doelgroepen <input type="checkbox"/> Kennis van de vertering, opname van nutriënten en metabole processen <input type="checkbox"/> Kennis van de beroepsdeontologie <input type="checkbox"/> Kennis van fysiopathologie van voedselgerelateerde aandoeningen <input type="checkbox"/> Kennis van klinische voeding

Specifieke Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
<input type="checkbox"/> Sporters <input type="checkbox"/> Cliënten van wellness en esthetische instituten <input type="checkbox"/> Mensen met bijzondere noden		
<input type="checkbox"/> Menu's samenstellen of aanpassen volgens de mogelijkheden van de grootkeuken en de kenmerken van de doelgroep (leeftijd, dieet, ...)	<input type="checkbox"/> - Geeft advies bij het samenstellen van maaltijden volgens het voedings- of dieetadvies op maat van de doelgroep <input type="checkbox"/> - Geeft advies bij het samenstellen van maaltijden volgens de goede hygiëne praktijken en volgens de kenmerken van het voedsel (smaak, geur, kleur, temperatuur, textuur, ...) <input type="checkbox"/> - Ontwikkelt nieuwe receptuur volgens de noden van de zorgvrager of doelgroep <input type="checkbox"/> - Test nieuwe samenstellingen van maaltijden uit	<input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van dieetleer <input type="checkbox"/> Kennis van voedingswaren <input type="checkbox"/> Kennis van sensorische eigenschappen van voeding <input type="checkbox"/> Kennis van menu- en receptenleer <input type="checkbox"/> Kennis van Goede Hygiëne Praktijken (GHP)
<input type="checkbox"/> Voedingsbeheer organiseren binnen een collectiviteit (aankoop van voedingswaren, bereiding en verdeling van maaltijden, ...)	<input type="checkbox"/> - Ontwikkelt, evalueert en optimaliseert het productieproces in een collectiviteit (van aankoop van eetwaren tot verdeling van maaltijden en de afwas) <input type="checkbox"/> - Biedt een gevarieerd aanbod aan maaltijden aan <input type="checkbox"/> - Past de basisvoedingsregels, dieetregels en hygiëneregels toe <input type="checkbox"/> - Stelt een systeem voor de verdeling van maaltijden op <input type="checkbox"/> - Volgt de toepassing van kwaliteitsvoorschriften, dieetvoorschriften of receptuur bij de bereiding en verdeling van maaltijden op <input type="checkbox"/> - Gaat prijsbewust om met grondstoffen <input type="checkbox"/> - Verwerkt seizoensgebonden producten in de menu's <input type="checkbox"/> - Schat en berekent de kosten <input type="checkbox"/> - Respecteert de budgetten	<input type="checkbox"/> Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen (HACCP) <input type="checkbox"/> Kennis van kooktechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van keukentechnologie <input type="checkbox"/> Kennis van microbiologie <input type="checkbox"/> Kennis van keukenmanagement

Specifieke Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
<input type="checkbox"/> Procedures, protocollen op het vlak van voeding uitwerken of ontwikkelen (behandelen en bewaren van voedingswaren, koude en warme bereidingen, ...) en de toepassing controleren	<input type="checkbox"/> - Stelt een HACCP-plan op en implementeert het - Geeft richtlijnen voor hygiënisch werken volgens HACCP-normen - Licht regels en afspraken van de organisatie toe - Voert een interne voedselveiligheidsaudit uit, analyseert en remedieert - Controleert het naleven van voorschriften, procedures en afspraken - Adviseert over de lay-out van een grootkeuken - Volgt de implementatie van deze aanpassingen op	<input type="checkbox"/> Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen (HACCP)
<input type="checkbox"/> Educatieve acties over voeding uitwerken en organiseren (workshops, themaweek, ...)	<input type="checkbox"/> - Beoordeelt en optimaliseert voorlichtingsmateriaal - Bedenkt een origineel of creatief concept op maat van de doelgroep - Werkt volgens de laatste wetenschappelijke inzichten - Houdt zich op de hoogte over bestaande materialen en methodieken voor voorlichting aangepast aan de doelgroep - Bepaalt de uitvoeringsvoorwaarden (termijn, budget, personeel, uitbesteding, ...) - Bespreekt de uitvoering met alle betrokkenen - Werkt de workshop inhoudelijk uit - Voert, indien nodig, promotie - Bewaakt deadlines en budget - Volgt de uitvoering op en stuurt bij - Evalueert het project en behaalde resultaten	<input type="checkbox"/> Kennis van communicatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van motivatietechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van opleidingstechnieken <input type="checkbox"/> Kennis van gezondheidspromotie <input type="checkbox"/> Kennis van voedingsleer <input type="checkbox"/> Kennis van evaluatiemethodes
Activiteiten: <input type="checkbox"/> Meewerken in menucommissies <input type="checkbox"/> Meewerken in organisaties (voedselcomités, ...)		

Specifieke Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
<input type="checkbox"/> Enquêtes uitvoeren (epidemiologie, voeding, ...) <input type="checkbox"/> Opvolging van consumenten <input type="checkbox"/> Adviseren rond nutritionele productoptimalisatie <input type="checkbox"/> Onderwijsactiviteiten binnen het domein van de voedings- en dieetleer <input type="checkbox"/> Commerciële activiteiten met oog op vertegenwoordiging en verkoop van voedingsmiddelen en klinische voedingen		
<input type="checkbox"/> De administratie en boekhoudkundige gegevens van een organisatie of dienst opvolgen	<input type="checkbox"/> - Maakt en volgt regels en afspraken van de organisatie - Legt afspraken in de agenda vast volgens wens van de zorgvrager, benodigde tijd en prioriteiten - Past de planning aan bij wijzigende omstandigheden - Houdt uitgaven en inkomsten bij - Verzamelt en verwerkt gegevens (identificeren, coderen, registreren, ...) volgens richtlijnen	<input type="checkbox"/> Basiskennis van boekhouden en administratief beheer
<input type="checkbox"/> Bijdragen tot de ontwikkeling van het beroep	<input type="checkbox"/> - Werkt mee en/of zet mee wetenschappelijk onderzoek op, vanuit onderbouwde kennis en een kritische ingesteldheid - Neemt deel aan of organiseert intercollegiaal overleg, werkgroepen of kennisnetwerken in het eigen vakgebied - Voert enquêtes uit (Belgische voedselconsumptiepeiling, ...) of verzamelt wetenschappelijke informatie voor latere verwerking - Respecteert de wet van de privacy bij het verzamelen van wetenschappelijke informatie - Verspreidt opgebouwde kennis via media, publicaties, lezingen, ...	<input type="checkbox"/> Kennis van de ethische regels rond wetenschappelijk onderzoek <input type="checkbox"/> Kennis van toegepast wetenschappelijk onderzoek <input type="checkbox"/> Kennis van onderzoeksdomeinen

Specifieke Activiteiten	Competenties	
	Kunnen	Kennen
	- Informeert andere paramedische en medische disciplines	
<input type="checkbox"/> De eigen deskundigheid ontwikkelen	<input type="checkbox"/> - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op - Gaat in op permanente professionalisering - Raadpleegt wetenschappelijke informatiebronnen (vaktijdschriften, ...) - Wisselt kennis uit met collega's - Staat open voor feedback - Past het geleerde toe in de praktijk (evidence based diëtiëk) - Evalueert zichzelf en de kwaliteit van de dienstverlening, stuurt bij indien nodig	<input type="checkbox"/> Kennis van informatiebronnen <input type="checkbox"/> Kennis van professionele forums
Jobmobiliteit: Verwante beroepen		
<input type="checkbox"/> D140501 <input type="checkbox"/> H150201 <input type="checkbox"/> H250201 <input type="checkbox"/> K120501 <input type="checkbox"/> K211101		
Jobmobiliteit: Met tussenstap		
<input type="checkbox"/> J150201 <input type="checkbox"/> K110301		
Werkorganisatie		
Soort bedrijf/organisatie	Sectoren	Arbeidsomstandigheden
<input type="checkbox"/> Medische praktijk <input type="checkbox"/> Lokaal of regionaal bestuur	<input type="checkbox"/> Social profit <input type="checkbox"/> Voeding	<input type="checkbox"/> Bij particulieren thuis <input type="checkbox"/> Als zelfstandige

Werkorganisatie		
Soort bedrijf/organisatie	Sectoren	Arbeidsomstandigheden
<input type="checkbox"/> Voedingsbedrijf <input type="checkbox"/> Medische instelling (ziekenhuis, ...) <input type="checkbox"/> Sportinfrastructuur <input type="checkbox"/> Grootkeuken <input type="checkbox"/> Onderwijsinstelling <input type="checkbox"/> Dieethandel <input type="checkbox"/> Onderzoeksinstelling <input type="checkbox"/> Farmaceutisch bedrijf <input type="checkbox"/> Preventiedienst- of organisatie		<input type="checkbox"/> Verplaatsingen tijdens het werk <input type="checkbox"/> Onregelmatige werkuren <input type="checkbox"/> Gebonden aan een beroepsdeontologie

Werkomgeving
<input type="checkbox"/> Je werkt als diëtist in een zeer breed werkveld, je kan bijgevolg in verschillende settings werken (klinisch, administratief en/of catering en preventief) en functies. Je werkt in een praktijk of in zorginstellingen, collectiviteiten, cateringbedrijven, voedings- of farmaceutische bedrijven, ... en in overleg met verschillende betrokkenen (cateringpersoneel, verzorgend personeel, dienst voor hygiëne, ...). Je job varieert naargelang de sector (zelfstandige praktijk, gezondheidssector, onderwijs- of bedrijfssector) of het publiek (ouderen, sporters, ...).

Opleidingen en certificaten
<input type="checkbox"/> Verschillende wegen kunnen leiden naar de beroepen onder de Competentfiche Diëtië. Welke studierichting/opleiding je moet of kan volgen vind je op de website van onderwijskiezer . Verder is de uitoefening van het beroep diëtist wettelijk geregeld bij: - Het KB n°78 betreffende de uitoefening van de gezondheidsberoepen (10 november 1967) - Het KB van 19 februari 1997 betreffende de beroepstitel en de kwalificatievereisten voor de uitoefening van het beroep van diëtist en houdende vaststelling van de lijst van de technische prestaties en van de lijst van handelingen waarmee de diëtist door een arts kan worden belast. Dit KB bepaalt o.a. de opleidingsvoorwaarden voor het beroep, zijnde een bachelor voeding- en dieetleer - Het KB van 12 juli 2009 tot vaststelling van de datum van het inwerkingtreden van het KB van 18 november 2004 betreffende de erkenning van de beoefenaars van de paramedische beroepen, voor het beroep van diëtist - Het KB van 12 juli 2009 tot vaststelling van de datum van het inwerkingtreden van artikel 3 van de wet van 24 november 2004 houdende maatregelen inzake gezondheidszorg, voor het beroep van diëtist

Opleidingen en certificaten

- Het KB van 6 juli 2009 tot vaststelling van de datum van het inwerkingtreden van de artikelen 177, 179 en 180 van de wet van 25 januari 1999 houdende sociale bepalingen, voor het beroep van diëtist

Classificatie

Kwalificatiestructuur:

ISCO-08-code:

2265