



ThickenUP®  
clear

Pour beaucoup de  
personnes, la déglutition  
peut être **un défi**



En savoir plus



[www.nestlehealthscience.ch](http://www.nestlehealthscience.ch)

**Merci à vous**  
de les aider avec  
**ThickenUP® Clear**



Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales.  
Les produits ThickenUP® Clear sont remboursés selon la LiMA.

NutriDays

Kongress der Ernährung und Diätetik  
Congrès de la nutrition et diététique

Schon reserviert?

## NutriDays 2026

27. + 28. März 2026 in Bern

Die SVDE-Generalversammlung findet im Rahmen der NutriDays am 28. März 2026 statt.

[www.nutridays.ch](http://www.nutridays.ch)

NutriDays

Kongress der Ernährung und Diätetik  
Congrès de la nutrition et diététique

Déjà réservé?

## NutriDays 2026

27 + 28 mars 2026 à Berne

L'assemblée générale de l'ASDD se tiendra le 28 mars 2026 dans le cadre des NutriDays.

[www.nutridays.ch](http://www.nutridays.ch)

### Die SVDE-Geschäftsstelle bleibt vom 14. Juli bis 3. August 2025 geschlossen.

Gerne kümmern wir uns ab dem 4. August 2025 wieder um Ihre Anliegen. Herzlichen Dank und freundliche Grüsse, Ihre Geschäftsstelle

### Le secrétariat ASDD sera fermé du 14 juillet au 3 août 2025.

C'est avec plaisir que nous nous occuperons à nouveau de vos demandes à partir du 4 août 2025.

Merci beaucoup et meilleures salutations, votre secrétariat

### La segreteria ASDD rimarrà chiusa dal 14 luglio al 3 agosto 2025.

È con piacere che a partire dal 4 agosto 2025 ci prenderemo di nuovo cura delle vostre richieste. Cordialmente, la vostra segreteria

#### DEUTSCHSCHWEIZ

Editorial .....	2
Fachteil.....	4
Wort des Präsidenten .....	26
Aktuelles .....	27
Kursübersicht.....	39
Fortbildung .....	40

#### SUISSE ROMANDE

Editorial .....	2
Rubrique professionnelle .....	6
Le mot du président .....	26
Actualité.....	28
Vue d'ensemble des cours .....	39
Formation continue.....	40

#### SVIZZERA ITALIANA

Editoriale .....	2
Rubrica professionale .....	8
Parola del presidente .....	26
Attualità .....	30
Panoramica dei corsi .....	39
Formazione continua .....	40

#### Impressum

##### Offizielles Organ des SVDE / Organe officiel de l'ASDD / Organo ufficiale dell'ASDD

Herausgeber / Editeurs responsables / Editore responsabile  
SVDE ASDD  
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen  
Association suisse des diététiciens-ne-s  
Associazione Svizzera delle-dei Dietiste-i  
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8  
Tel. +41 (0)31 313 88 70  
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

##### Redaktion / Rédaction / Redazione

SVDE ASDD, Regula Kaufmann,  
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8,  
redaction@svde-asdd.ch

##### Stellenanzeiger + Inserate / Service d'emploi + Annonces / Offerte d'impiego + Annunci

SVDE ASDD, Sekretariat, Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8

##### Abonnement / Abonnement / Abbonamento

Fr. 72.-/J., für SVDE-Mitglieder kostenlos, Ausland Fr. 85.-/J.  
Fr. 72.-/an, gratuit pour les membres ASDD,  
Etranger Fr. 85.-/an  
Fr. 72.-/anno, gratis per i soci ASDD, Estero Fr. 85.-/anno

##### Auflage / Tirage / Tiratura: 1800

##### Themen / Sujets / Temi

5/2025 Frauenspezifische Ernährung  
Alimentation au féminin  
Nutrizione al femminile  
6/2025 Klinische Ernährung im Home Care: neue Grundlagen  
Alimentation clinique Home Care: nouvelles bases  
Nutrizione clinica Home Care: nuove basi

##### Druck / Impression / Stampa

Multicolor Print AG, Baar

##### Redaktions- und Inserateschluss / Délais des insertions et de rédaction / Termine d'inserzione et di redazione:

5/2025: 06. August 2025  
6/2025: 08. Oktober 2025  
1/2026: 01. Dezember 2025

##### Erscheinungsdatum:

5/2025: 15. September 2025  
6/2025: 17. November 2025  
1/2026: 26. Januar 2026

##### Geschäftsstelle / Secrétariat / Segreteria

SVDE ASDD  
Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen  
Association suisse des diététiciens-ne-s  
Associazione Svizzera delle-dei Dietiste-i  
Altenbergstrasse 29, Postfach 686, 3000 Bern 8  
Tel. +41 (0)31 313 88 70  
service@svde-asdd.ch, www.svde-asdd.ch

##### Präsident / Président / Presidente

Adrian Rufener  
adrian.rufener@svde-asdd.ch

##### Vizepräsident / Vice-présidence / Vicepresidenza

Manuela Deiss  
manuela.deiss@svde-asdd.ch

Angélique Meier  
angélique.meier@svde-asdd.ch

##### Vorstand / Comité / Comitato direttivo

Berufspolitik / Politique professionnelle /  
Politica professionale:

Adrian Rufener  
adrian.rufener@svde-asdd.ch

##### Kommunikation / Communication / Comunicazione & Sponsoring:

Fabienne Bischof  
fabienne.bischof@svde-asdd.ch

##### Professionsmarketing / Marketing professionnel / Marketing professionale:

Dominique Rémy  
dominique.remy@svde-asdd.ch

##### Bildungsstandards / Standards de formation / Standard formativo:

Larissa Bürki-Flückiger  
larissa.flueckiger@svde-asdd.ch

##### Arbeitsstandards: Qualität / Standards de travail: Qualité / Standard lavorativo: Qualità:

Manuela Deiss  
manuela.deiss@svde-asdd.ch

##### Digitalisierung / Numérisation / Digitalizzazione:

Angélique Meier  
angélique.meier@svde-asdd.ch

Alessia Charbonnet-Colatruglio  
alessia.colatruglio@svde-asdd.ch

Fanny Merminod  
fanny.merminod@svde-asdd.ch

##### Titelbild / Photo de couverture / Illustrazione di copertina

shutterstock

##### ISSN 2813-5881

Schlüsseltitel: NutrInfo (Bern)  
(Schweizerischer Verband der Ernährungsberater/innen)





**Dr. Undine Lehmann**

Präsidentin Berufskonferenz Ernährung und Diätetik  
Présidente de la Conférence professionnelle  
Nutrition et diététique  
Presidentessa della conferenza professionale  
Nutrizione e dietetica  
Studiengangsleiterin MSc Ernährung und Diätetik, BFH  
Responsable de la filière Nutrition et diététique, BFH  
Responsabile del corso di studi MSc in nutrizione e dietetica, BFH

## Liebe Leserin, lieber Leser

Verspüren Sie auch Motivation, sich neue Kompetenzen anzueignen in unserem so breiten und sich schnell wandelnden Fachgebiet?

Das Angebot an Aus- und Weiterbildungen ist schier unerschöpflich. Wir wollen mit dieser Ausgabe, die sich um das Thema Aus- und Weiterbildung dreht, Informationen und Inspirationen für das lebenslange Lernen geben. Wir – das ist die Berufskonferenz Ernährung und Diätetik, ein Organ der Fachkonferenz Gesundheit. In diesem Gremium sind die Fachhochschulen der Schweiz mit Studiengängen im Bereich Ernährung und Diätetik organisiert, um sich zu koordinieren und die Aus- und Weiterbildung, aber auch die Berufsentwicklung in unserem Fachbereich voranzutreiben. Ein weiteres Mitglied ist der SVDE, um eine hohe Praxis- und berufspolitische Anbindung zu gewährleisten. Die Berufskonferenz entwickelte in den letzten Jahren verschiedene wichtige Dokumente, um die Berufsgruppe zu unterstützen, so z.B. Empfehlungen zur Titelführung und ein Merkblatt zur Aus- und Weiterbildung. Ausserdem wurden einheitliche, professionsspezifische Abschlusskompetenzen für den Bachelor of Science und kürzlich auch Master of Science erarbeitet, die den Rahmen zur Ausgestaltung der Studiengänge in Ernährung und Diätetik liefern. So wissen Arbeitgeber/innen, welche Kompetenzen sich Absolvent/innen angeeignet haben.

Im Namen der Berufskonferenz wünsche ich Ihnen eine spannende Lektüre.

## Chères lectrices, chers lecteurs

La motivation d'acquérir de nouvelles compétences dans notre domaine spécialisé est vaste et en pleine évolution vous gagne-t-elle vous aussi?

L'offre en formation post-grade est tout simplement inépuisable. Le numéro que vous tenez entre vos mains se penche sur la formation de base et post-grade, et se veut source d'informations et d'inspiration pour un apprentissage tout au long de la vie. Nous parlons ici au nom de la Conférence professionnelle Nutrition et diététique, un organe de la Conférence spécialisée Santé. Cette instance regroupe les hautes écoles spécialisées suisses disposant de filières Nutrition et diététique, afin de coordonner et de promouvoir la formation de base et post-grade ainsi que le développement professionnel dans notre branche. L'ASDD est elle aussi membre, afin de garantir une forte connexion avec la pratique et les enjeux de politique professionnelle. La Conférence professionnelle a élaboré ces dernières années une documentation importante dans le but de soutenir le groupe professionnel, notamment au moyen de recommandations sur le port du titre et un aide-mémoire (en allemand) sur la formation de base et post-grade. En outre, des compétences finales homogènes et spécifiques à la profession ont été définies pour le Bachelor of Science et, récemment, pour le Master of Science, qui fournissent le cadre à l'organisation des filières Nutrition et diététique. Les employeurs-euses savent ainsi de quelles compétences disposent les diplômé-e-s.

Au nom de la Conférence professionnelle, je vous souhaite une excellente lecture!

## Cara lettrice, caro lettore

Anche voi vorreste acquisire nuove competenze in questo nostro settore così vasto e in rapida evoluzione?

L'offerta di corsi di formazione e formazione continua è pressoché illimitata. Con questo numero, incentrato sul tema della formazione, vogliamo fornire informazioni e ispirazione per promuovere l'apprendimento permanente. Con noi intendo la conferenza professionale Nutrizione e dietetica, un organo della Conferenza di esperti della salute. In questo organo sono rappresentate le scuole universitarie professionali svizzere che propongono corsi di studio in nutrizione e dietetica, con l'intento di coordinarsi e promuovere sia la formazione e la formazione continua, sia lo sviluppo professionale nel nostro settore. Ne fa parte anche l'ASDD al fine di garantire un forte legame con la pratica e la politica professionale. Negli ultimi anni, la conferenza professionale ha elaborato diversi documenti importanti per sostenere la categoria professionale, tra cui le raccomandazioni sull'utilizzo del titolo e una scheda informativa su formazione e formazione continua. Inoltre, sono state sviluppate competenze professionali specifiche finali standardizzate per il Bachelor of Science e, recentemente, anche per il Master of Science, che forniscono il quadro di riferimento per la progettazione di corsi di studio in nutrizione e dietetica. Ciò consente ai datori di lavoro di conoscere le competenze acquisite dalle persone neodiplomate.

A nome della conferenza professionale, vi auguro una buona lettura!

# OMEGAlife®

AUS DER KRAFT DES MEERES

## NEU

**OMEGA life® Vegan Liquid**  
Die pflanzliche Quelle  
für essenzielle Omega-3-Fettsäuren



- ✓ Mit Algenöl und Ahiflower®
- ✓ Mit einem angenehmen, natürlichen Mango-Geschmack
- ✓ Über 2'400 mg Omega-3-Fettsäuren pro Tagesdosis
- ✓ Geeignet für Kinder\*, Jugendliche, Veganer und Vegetarier
- ✓ Nahrungsergänzungsmittel mit EPA, DHA, Vitamin D und Vitamin E

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

\* Das Öl ist für Kinder oft einfacher einzunehmen als Kapseln. Um einem Mangel vorzubeugen, eignen sich 250 mg Omega-3-Fettsäuren pro Tag.

[omega-life.ch](http://omega-life.ch)



DOETSCH  
GREYER

## Aus- und Weiterbildungen im Bereich Ernährung und Diätetik – Chancen für das lebenslange Lernen

**Ein sich wandelndes Gesundheitswesen, innovative digitale Technologien, neue Erkenntnisse aus der Forschung und stetig wachsendes Fachwissen in der Ernährung und Diätetik – all das erfordert lebenslanges Lernen, um mit den Änderungen Schritt halten zu können. In diesem Artikel beleuchten wir Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich der Ernährungsberatung, um die Karriereentwicklung von Ernährungsberater/innen zielgerichtet zu fördern.**



**Dr. Undine Lehmann**  
Präsidentin Berufskonferenz  
Ernährung und Diätetik  
Studiengangsleiterin MSc  
Ernährung und Diätetik,  
Berner Fachhochschule

### Unter Mitarbeit der Mitglieder der Berufskonferenz:

- Andrea Mahlstein – BFH
- Jacqueline Javor Qvortrup – FFHS
- Pasqualina Riggillo – HES-SO
- Angéline Chatelan – HES-SO
- Larissa Flückiger – Vorstandsmitglied des Ressorts Bildung des SVDE

Lebenslanges Lernen wird definiert als «alle zielgerichteten Lernaktivitäten, die kontinuierlich mit dem Ziel durchgeführt werden, Wissen, Fähigkeiten und Kompetenzen zu verbessern» (1). Die Verpflichtung zu lebenslangem Lernen ist in der Fortbildungspflicht und der Berufsordnung des Schweizerischen Verbandes der Ernährungsberater/innen (SVDE) vorgeschrieben (2, 3). Sie untermauert die Verantwortlichkeit und Professionalität im Bereich Ernährung und Diätetik.

Die Profession entwickelt sich weiter. Formale Aus- und Weiterbildungen sind ein wichtiger Schritt in der Karriereentwicklung. Der Weg zum/zur anerkannten Ernährungsberater/in gemäss Gesundheitsberufegesetz (GesBG) beginnt mit dem Bachelor of Science (BSc) in Ernährung und Diätetik. Nach dieser Grundausbildung, die an einer der drei Fachhochschulen, der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO), der Berner Fachhochschule (BFH) oder der Fernfachhochschule (FFHS) absolviert werden kann, stehen vielfältige Karrierewege und Wege der Aus- und Weiterbildung offen.

Ein Master of Science (MSc) führt die akademische Ausbildung fort und dient dem Ausbau und der Vertiefung von fachlichem und methodischem Wissen und Kompetenzen. Der MSc-Abschluss ist die Voraussetzung für Advanced-Practice-Dietitian Rollen (4). Daneben öffnet der MSc-Abschluss den Weg in spezifische Positionen, die einen MSc-Abschluss voraussetzen, wie z. B. Therapieexpert/innen an Kliniken oder Mitarbeiter/innen in der Lehre und Forschung an Fachhochschulen. Der MSc-Abschluss ist zudem die Voraussetzung für ein Doktorat oder einen PhD. Konsekutive (weiterführende) MSc Studiengänge in Ernährung und Diätetik werden an der HES-SO und der BFH angeboten. Zudem gibt es vielfältige weitere MSc- oder Master-of-Arts (MA) Angebote im In- und Ausland mit unterschiedlichem Fokus, z. B. auf klinische Spezialisierungen, Leadership, Kommunikation oder die Schnittstelle zwischen Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft.

Doktorat/PhD bieten die Möglichkeit, sich durch eine eigenständige akademische Forschungstätigkeit wissenschaftlich und fachlich zu vertiefen und zu spezialisieren. Ein Doktorat ist für MSc-Absolvierende in der Schweiz z. B. an der Medizinischen Fakultät der Universität Zürich (USZ) im Programm Care and Rehabilitation Sciences, an der Universität Lausanne (UNIL) (Life Sciences) und an der Universität Bern (UNIBE) möglich.

Nach der Ausbildung stehen zahlreiche Weiterbildungsangebote zur Verfügung, die sich in Dauer und Umfang unterscheiden (typischerweise 5–60 Punkte nach European Credit Transfer System [ECTS]). Allen gemeinsam ist ein Fokus auf praxisnahe,

anwendungsbezogene Weiterentwicklung und Spezialisierung in einem eingegrenzten Bereich, während Aspekte der Forschung und Generierung von neuem Wissen im Hintergrund stehen. Viele Weiterbildungen sind modular aufgebaut. Von Fachkursen (2–6 ECTS) über das Certificate of Advanced Studies (CAS) (10–15 ECTS), bis hin zum Diploma of Advanced Studies (DAS) (ca. 30 ECTS) und zum Master of Advanced Studies (MAS) (60 ECTS) bieten alle Fachhochschulen ein umfangreiches Weiterbildungsangebot an, um Kompetenzen zu vertiefen oder neu aufzubauen.

Exekutive Weiterbildungs-master (MAS, EMBA, MBA) unterscheiden sich in vielerlei Hinsicht von Master-of-Science/of-Arts-Studiengängen. Sie zeichnen sich durch einen spezialisierenden Praxis- und Anwendungsbezug aus. Master-of-Science/of-Arts-Studiengänge zielen darauf ab, eine Vertiefung der Grundausbildung und Erweiterung der Kompetenzen an der Schnittstelle von Forschung und Praxis zu erlangen, aber auch sich auf fachliche Führungspositionen vorzubereiten und neue Tätigkeitsbereiche zu erschliessen. Hingegen bereiten MAS-Studiengänge auf Management- und Führungsfunktionen vor oder liefern eine fachliche Spezialisierung.

Die Abbildung 1 zeigt eine Übersicht über die Aus- und Weiterbildungssystematik im Bereich Ernährungsberatung in der Schweiz.

Um die Karriere zu entwickeln, sind neben formalen Aus- und Weiterbildungen das nicht formale Lernen (z. B. eine Kongress- oder Kursteilnahme oder ein institutsinterner Kurs) und das informelle Lernen (z. B. ein Referat geben, Fallvorstellung oder fachbezogene Projektarbeit) (5) und die eigene Reflexion über Handlungen wichtig. Die European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) weist in vielen Schriften auf die Wichtigkeit des lebenslangen Lernens hin, um sich selbst und die

Profession weiterzuentwickeln (6). In den USA rief die Academy of Nutrition and Dietetics kürzlich zum Handeln auf, um Ernährungsberater\*innen dazu zu ermutigen, einen Abschluss auf tertiärer Ebene bis zum Doktorat anzustreben (7). Fachpersonen auf dieser Stufe sind wichtig für die Profession, um die Forschung, Ausbildung, Führung und evidenzbasierte Praxis voranzutreiben (7). Aus- und Weiterbildungen können ausserdem helfen, neue Arbeitsbereiche zu erschliessen, wie zum Beispiel die digitale Gesundheitsversorgung und Nachhaltigkeit und damit die ernährungsberaterische Praxis weiterzuentwickeln. Der Spruch von Nelson Mandela, «Education is the most powerful weapon which you can use to change the world», ist zeit-

los aktuell – möge er unser Lernen und Lehren begleiten.

Weitere Informationen gibt das Merkblatt Aus- und Weiterbildungen im Bereich Ernährung und Diätetik der Berufskonferenz Ernährung und Diätetik (8). Ausserdem informieren die Webseiten der Fachhochschulen bzw. die jeweiligen Ansprechpersonen der Angebote über Aus- und Weiterbildungsangebote.

**Literaturverzeichnis**

- 1) Communities CotE. A memorandum on lifelong learning. SEC (2000). 2000. Health EAF, Consumers: Study Concerning the Review and Mapping of Continuous Professional Development and Lifelong Learning for Health Professionals in the EU – Annex III A – a Review of the Existing Literature. European Union. 2013:6.
- 2) SVDE (2019): Fortbildungsreglement [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2019/11/Fortbildungsreglement\\_SVDE\\_D.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2019/11/Fortbildungsreglement_SVDE_D.pdf)
- 3) SVDE (2016): Berufsordnung [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2016/10/Berufsordnung\\_SVDE\\_D.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2016/10/Berufsordnung_SVDE_D.pdf)
- 4) Schweizerischer Verband der Ernährungsberater\*innen (SVDE) (2023). Advanced Practice Dietitian (APD) im klinischen Bereich – Positionspapier des Berufsverbandes SVDE. [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2024/03/svde\\_Positionspapier\\_APD\\_DE\\_V2.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2024/03/svde_Positionspapier_APD_DE_V2.pdf)
- 5) SVDE (2023): Erfassung der nichtformalen und informellen Bildungstätigkeiten. Merkblatt. [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2023/11/uebersicht\\_Bildungstaetigkeiten\\_d\\_V2.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2023/11/uebersicht_Bildungstaetigkeiten_d_V2.pdf)
- 6) McCullough, F.; Griffin, A.; Garcia-González, A. (2023): From Novice to Expert – Unveiling the Power of Lifelong Learning in Dietetic Practice. EFAD Committee Report, Komp Nutri Diet 2023; 2:80–82. DOI: 10.1159/000533367.
- 7) Davis AM, Vogelzang JL, Affenito SG: The Shortage of Registered Dietitians or Nutritionists with a Terminal Degree: A Call to Action for the Profession. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 2023; 123(4):569–575.
- 8) Berufskonferenz Ernährung und Diätetik (2024): Merkblatt Aus- und Weiterbildungen im Bereich Ernährung und Diätetik. [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2025/05/2024\\_11\\_25\\_BK-EuD-Aus-und-WB\\_final.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2025/05/2024_11_25_BK-EuD-Aus-und-WB_final.pdf)

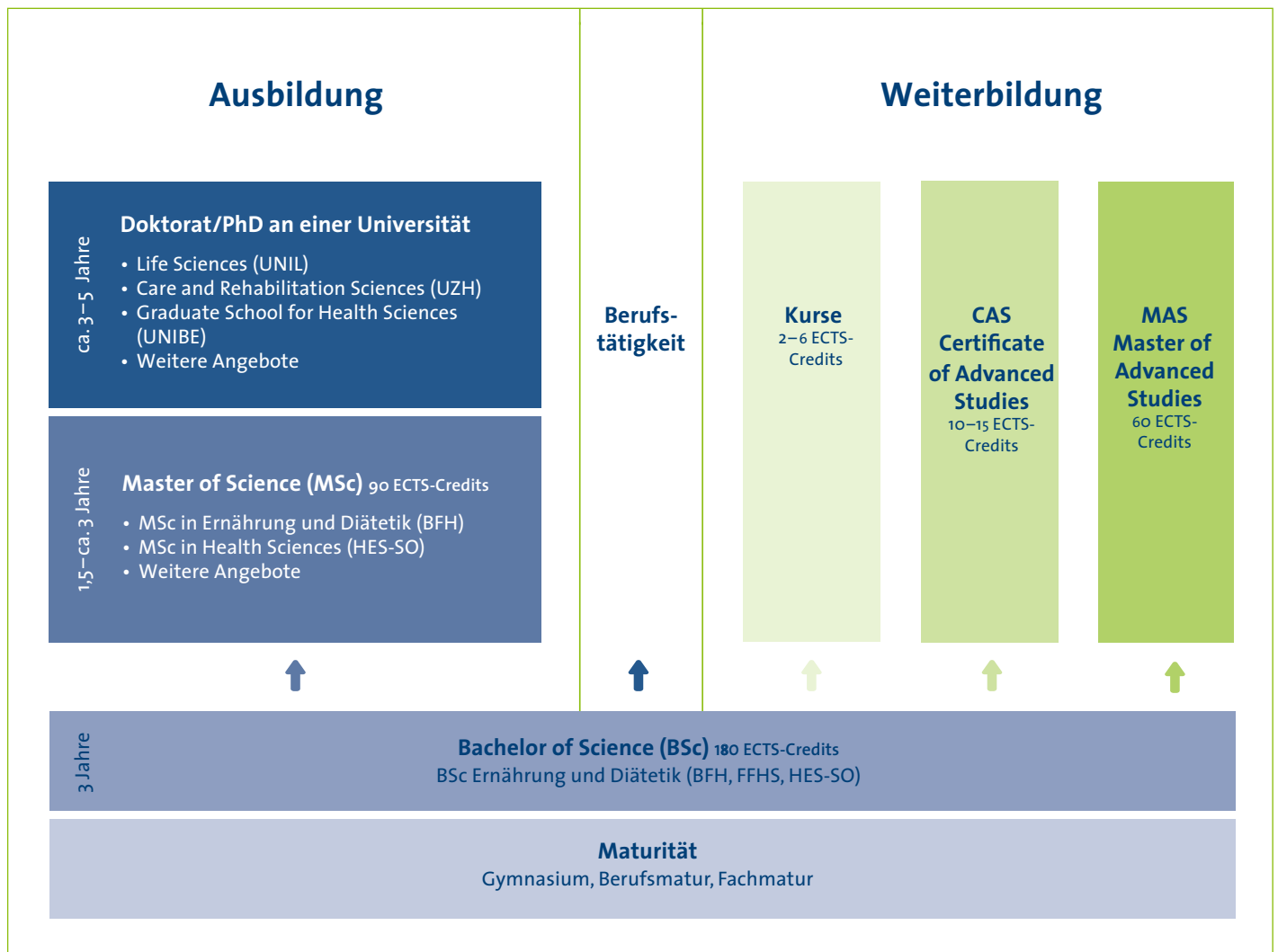


Abbildung 1: Übersicht über Aus- und Weiterbildungssystematik im Bereich Ernährungsberatung in der Schweiz, angepasst nach BFH-Merkblatt Aus- und Weiterbildung im Departement Gesundheit

# Formation de base et post-grade dans le domaine de la nutrition et de la diététique: opportunités de l'apprentissage tout au long de la vie

**Un système de santé en pleine mutation, des technologies numériques innovantes, les dernières découvertes de la recherche et des connaissances spécialisées en nutrition et diététique qui ne cessent de se développer: tout cela nécessite un apprentissage tout au long de la vie afin de pouvoir suivre le rythme des changements. Dans cet article, nous jetons un éclairage sur les possibilités de formation de base et post-grade dans le domaine du conseil diététique, afin de promouvoir de manière ciblée l'évolution de carrière des diététicien-ne-s.**



**Undine Lehmann, D° phil.**  
Présidente de la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique», responsable de la filière Nutrition et diététique, Haute école spécialisée bernoise

#### **Avec la collaboration des membres de la Conférence professionnelle:**

- Andrea Mahlstein – BFH
- Jacqueline Javor Qvortrup – FFHS
- Pasqualina Riggillo – HES-SO
- Angéline Chatelan – HES-SO
- Larissa Flückiger – membre du comité et responsable du ressort Formation de l'ASDD

L'apprentissage tout au long de la vie se définit comme l'ensemble des activités d'apprentissage ciblées qui sont continuellement effectuées dans le but d'améliorer les connaissances, les aptitudes et les compétences (1). L'obligation d'apprendre tout au long de la vie est prescrite dans le règlement de formation continue et dans le code de déontologie de l'Association suisse des diététicien-ne-s (ASDD) (2, 3). Elle est le socle de la responsabilité et du professionnalisme dans le domaine de la nutrition et de la diététique.

La profession se développe. Les formations de base et post-grades formelles sont une étape importante dans l'évolution de carrière. Pour devenir un-e diététicien-ne reconnu-e selon la loi sur les professions de la santé (LPSan), il faut d'abord obtenir un Bachelor of Science (BSc) en nutrition et diététique. Après cette formation de base, qui est suivie dans l'une des trois hautes

écoles spécialisées proposant la filière (Haute école spécialisée de Suisse occidentale [HES-SO], Haute école spécialisée bernoise [BFH], Haute école spécialisée à distance [HESD]), de multiples possibilités de carrière et de formation post-grade s'offrent aux diplômé-e-s.

Un Master of Science (MSc) constitue la suite logique de la formation académique et il sert à développer et approfondir ses connaissances et compétences sur le plan spécialisé et méthodologique. Le diplôme MSc tient lieu de prérequis pour occuper un poste de diététicien-ne de pratique avancée (4). Parallèlement, le diplôme MSc ouvre des portes pour exercer des fonctions qui requièrent un tel titre, par exemple en tant qu'expert-e thérapeutique dans une clinique ou collaborateur/trice dans l'enseignement et la recherche dans les hautes écoles spécialisées. De plus, il faut être titulaire d'un MSc pour poursuivre ses études en vue de l'obtention d'un doctorat (PhD). La HES-SO et la BFH proposent des filières MSc consécutives (complémentaires) en nutrition et diététique. De plus, il existe de nombreuses autres offres de MSc ou de Master of Arts (MA) en Suisse et à l'étranger, avec différentes orientations: spécialisations cliniques, leadership, communication ou interface entre les sciences de la nutrition et des denrées alimentaires.

Le doctorat ou PhD donne la possibilité d'approfondir ses connaissances scientifiques et techniques dans le cadre d'activités de recherche universitaire autonomes

et ainsi de se spécialiser. Pour les personnes titulaires d'un MSc en Suisse, il est par exemple possible de faire des études de doctorat à la faculté de médecine de l'Université de Zurich (USZ) dans le cadre du programme Care and Rehabilitation Sciences, à l'université de Lausanne UNIL (PhD in Life Sciences) et à l'Université de Berne (UNIBE).

Après la formation de base, il existe un grand nombre de formations post-grades à choix. Elles se différencient quant à leur durée et leur étendue (en général de 5 à 60 points selon le système européen de transfert et d'accumulation de crédits [ECTS]). Elles ont toutes en commun le fait qu'elles mettent l'accent sur un développement pragmatique et appliqué et qu'elles se spécialisent dans un domaine bien délimité tandis que les aspects liés à la recherche et au fait de générer de nouvelles connaissances sont relégués au second plan. De nombreuses formations post-grades sont dotées d'une structure modulaire. Du cours spécialisé (2–6 ECTS) au Master of Advanced Studies (MAS), 60 ECTS) en passant par le Certificate of Advanced Studies (CAS, 10–15 ECTS) et le Diploma of Advanced Studies (DAS, env. 30 ECTS), toutes les hautes écoles spécialisées offrent un large éventail de formations post-grades permettant d'approfondir ses compétences ou d'en acquérir de nouvelles.

Les formations post-grades pour le MAS, le Master of Business Administration (MBA) et l'Executive Master of Business Administration (EMBA) se différencient à de nombreux égards des filières Master of Science et Master of Arts. Elles se caractérisent par leur lien avec la mise en œuvre et la pratique spécialisée. Les filières MSc et MA visent à approfondir la formation de base et à élargir les compétences à l'interface entre la recherche et la pratique, mais aussi à préparer à l'exercice de fonctions dirigeantes pointues et à exploiter de nouveaux domaines d'activité.

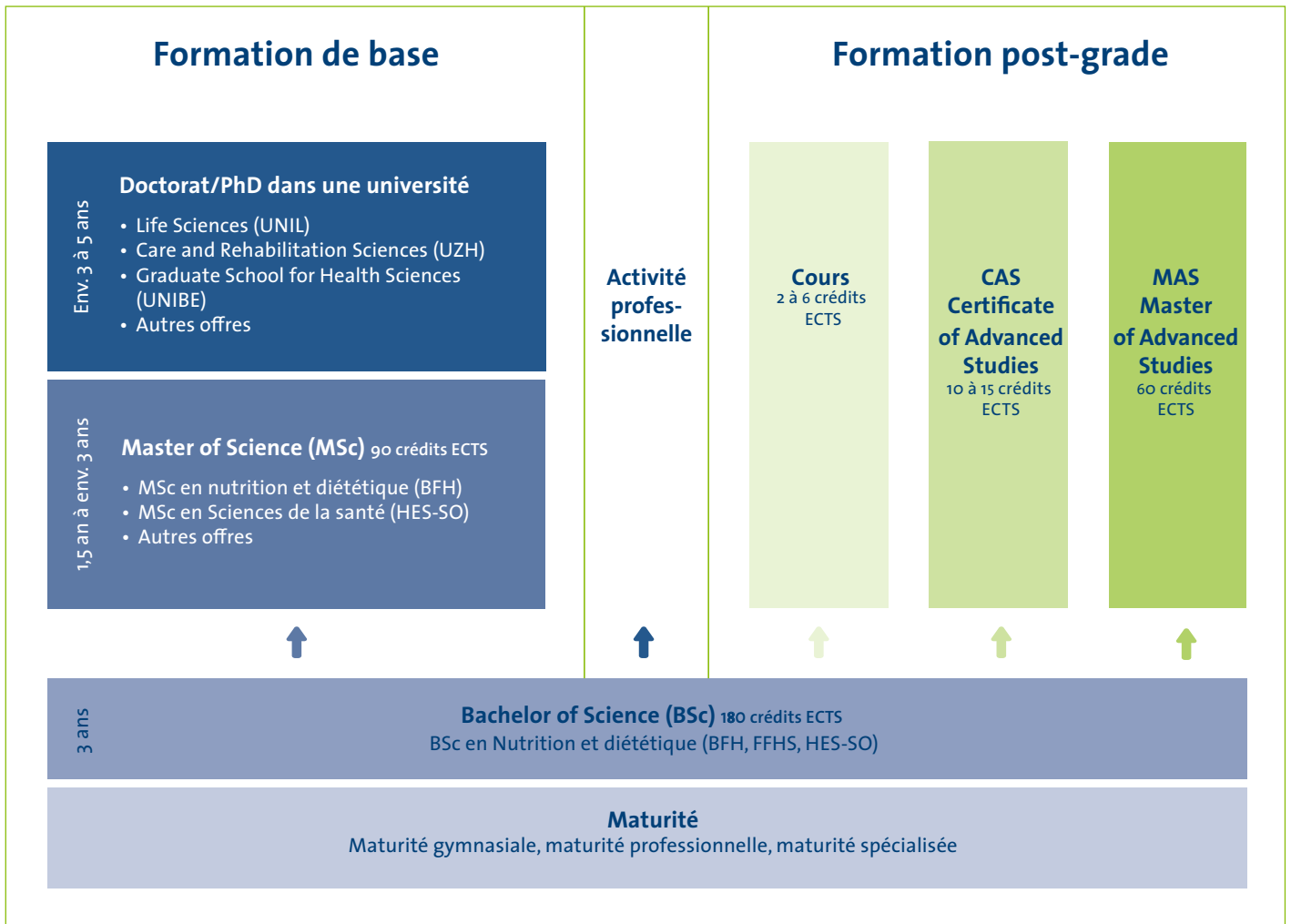


Figure 1: Vue d'ensemble de la formation de base et post-grade dans le domaine du conseil diététique en Suisse, adapté selon la fiche d'information du Département Santé de la BFH «Merkblatt Aus- und Weiterbildung»

Les filières MAS préparent en revanche aux fonctions de management et dirigeantes et apportent une spécialisation technique.

La figure 1 présente une vue d'ensemble de la formation de base et post-grade dans le domaine du conseil diététique en Suisse.

Pour faire évoluer sa carrière, il est important, en plus des formations de base et post-grades formelles, de veiller à l'apprentissage non formel (p. ex. participer à un congrès ou à un cours ou suivre un cours interne dans l'institut), à l'apprentissage informel (p. ex. faire un exposé, une présentation de cas ou un travail de projet spécialisé) (5) et de mener sa propre réflexion sur ses actes. L'European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) a déjà souligné dans de

nombreux articles l'importance de l'apprentissage tout au long de la vie, pour son propre développement et celui de la profession (6). Aux Etats-Unis, l'Academy of Nutrition and Dietetics a récemment lancé un appel à agir pour encourager les diététicien-ne-s à viser un diplôme de degré tertiaire allant jusqu'au doctorat (7). Des spécialistes de ce niveau sont important-e-s pour la profession, afin de faire avancer la recherche, la formation, la direction et la pratique fondée sur les données probantes (7). Les formations de base et post-grades peuvent en outre contribuer à exploiter de nouveaux domaines d'activité tels que les soins de santé numériques et la durabilité et à développer ainsi la pratique du conseil diététique. La citation de Nelson Mandela «L'éducation est l'arme la plus puissante que

l'on puisse utiliser pour changer le monde» est intemporelle. Puisse-t-elle accompagner notre apprentissage et notre enseignement.

De plus amples informations (en allemand) se trouvent dans la fiche d'information de la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique» («Aus- und Weiterbildungen im Bereich Ernährung und Diätetik») (8). De plus, les sites Internet des hautes écoles spécialisées contiennent des informations au sujet des offres de formation de base et poste-grade et il est également possible de s'adresser aux personnes de contact respectives de ces établissements.

*Bibliographie voir page 5*

## Formazione e formazione continua nel settore nutrizione e dietetica – opportunità per l'apprendimento permanente

**Un settore sanitario in evoluzione, tecnologie digitali innovative, nuovi risultati della ricerca e sempre più ampie conoscenze scientifiche nell'ambito di nutrizione e dietetica: per stare al passo con i cambiamenti, l'apprendimento permanente è essenziale. In questo articolo illustriamo le opportunità di formazione e formazione continua nell'ambito della consulenza nutrizionale, al fine di promuovere in modo mirato lo sviluppo della carriera di dietiste e dietisti.**



**Dr. Undine Lehmann**

Presidentessa della conferenza professionale Nutrizione e dietetica, responsabile del corso di studi MSc in nutrizione e dietetica, Scuola universitaria professionale di Berna

### Con la collaborazione dei membri della conferenza professionale:

- Andrea Mahlstein – BFH
- Jacqueline Javor Qvortrup – FFHS
- Pasqualina Riggillo – HES-SO
- Angéline Chatelan – HES-SO
- Larissa Flückiger – membro del Comitato direttivo ASDD, responsabile del settore Formazione

Con apprendimento permanente si intendono tutte le attività di apprendimento mirate che vengono svolte in modo continuativo, con l'obiettivo di migliorare le conoscenze, le abilità e le competenze (1). L'obbligo per l'apprendimento permanente è sancito nel regolamento sulla formazione continua e nel codice deontologico dell'Associazione Svizzera delle/dei Dietiste/i ASDD (2, 3). Sta alla base della responsabilità e della professionalità nel settore della nutrizione e della dietetica.

La professione è in continua evoluzione. Formazione e formazione continua formali sono un passo importante per lo sviluppo della carriera. Il percorso per ottenere un titolo di dietista riconosciuto ai sensi della legge sulle professioni sanitarie (LPSan) inizia con un Bachelor of Science (BSc) in alimentazione e dietetica. Dopo questa formazione di base – che può essere completata presso una delle tre scuole universitarie professionali: Scuola universitaria professionale della Svizzera occi-

dentale (HES-SO), Scuola universitaria professionale di Berna (BFH) e Scuola universitaria professionale a distanza (FFHS) – si aprono molteplici percorsi di carriera e opportunità di formazione e formazione continua.

Un Master of Science (MSc) rappresenta il prosieguo della formazione accademica e serve ad ampliare e approfondire le conoscenze e le competenze specialistiche e metodologiche. Il diploma di MSc è il prerequisito per le funzioni di advanced practice dietitian (4). Apre anche la strada per posizioni specifiche che richiedono un diploma di MSc, come ad esempio quella di terapeuta esperta/o presso le cliniche o quella di collaboratrice/tore nell'ambito di insegnamento e ricerca presso le scuole universitarie professionali. Il diploma di MSc è anche un prerequisito per un dottorato o un PhD. HES-SO e BFH offrono corsi di studio MSc consecutivi (avanzati) in nutrizione e dietetica. Inoltre, in Svizzera e all'estero esiste un'ampia offerta di corsi di MSc o Master of Arts (MA) con diversi orientamenti, ad esempio verso specializzazioni cliniche, leadership, comunicazione o l'interfaccia tra scienze alimentari e scienze nutrizionali.

Il dottorato/PhD offre la possibilità di approfondire e specializzarsi a livello scientifico e professionale attraverso un'attività di ricerca accademica svolta in autonomia. In Svizzera, per chi è in possesso di un diploma di MSc il dottorato è possibile presso la Facoltà di medicina dell'Università di Zurigo (USZ) nel programma Care and Rehabilitation Sciences e presso l'Università di Losanna (UNIL, Life Sciences) e l'Università di Berna (UNIBE).

Dopo la formazione, sono disponibili numerose offerte di formazione continua, che variano per durata e portata (in genere da 5 a 60 punti secondo il sistema europeo di trasferimento e accumulo dei crediti [ECTS, European Credit Transfer System]). Tutte queste offerte sono accomunate dall'accento che pongono sullo sviluppo pratico e orientato all'applicazione, con una specializzazione in un settore ben definito, mentre gli aspetti legati alla ricerca e alla generazione di nuove conoscenze restano in secondo piano. Molte formazioni continue sono strutturate in moduli: si va dai corsi specializzati (2–6 ECTS) ai Certificate of Advanced Studies (CAS, 10–15 ECTS), Diploma of Advanced Studies (DAS, ca. 30 ECTS) fino al Master of Advanced Studies (MAS, 60 ECTS). Tutte le scuole universitarie professionali offrono un'ampia gamma di corsi di formazione continua per approfondire o acquisire nuove competenze.

Gli Executive Master (MAS, EMBA, MBA) differiscono sotto molti aspetti dai Master of Science o Master of Arts. Si contraddistinguono per un orientamento pratico e applicativo con un forte grado di specializzazione. I corsi di Master of Science o Master of Arts sono concepiti per approfondire la formazione di base e ampliare le competenze trasversali tra ricerca e pratica, ma anche per preparare a ricoprire ruoli di leadership specialistica e ad accedere a nuovi ambiti professionali. I corsi MAS, invece, preparano a funzioni dirigenziali e manageriali oppure forniscono una specializzazione professionale.

La figura 1 mostra una panoramica del sistema di formazione e formazione continua nell'ambito della consulenza nutrizionale in Svizzera.

Per sviluppare la propria carriera, oltre a formazione e formazione continua formali, sono importanti anche l'apprendimento non formale (ad es. la partecipazione a congressi, corsi o formazioni interne) e l'ap-

prendimento informale (ad es. tenere una conferenza, presentare un caso o seguire un progetto specialistico) (5) nonché la riflessione personale sulle proprie azioni. La European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) sottolinea in numerose pubblicazioni l'importanza dell'apprendimento permanente per lo sviluppo della persona e della professione (6). Negli Stati Uniti, l'Academy of Nutrition and Dietetics ha recentemente lanciato un appello per incoraggiare le dietiste e i dietisti a perseguire una formazione di livello terziario fino al dottorato (7). Avere figure professionali di

questo livello è importante per la professione, perché promuove la ricerca, la formazione, la leadership e la pratica basata sull'evidenza (7). Formazione e formazione continua possono inoltre contribuire ad aprire nuovi ambiti di lavoro, come ad esempio l'assistenza sanitaria digitale e la sostenibilità, contribuendo così all'ulteriore sviluppo dell'attività di consulenza nutrizionale. L'affermazione di Nelson Mandela «Education is the most powerful weapon which you can use to change the world» è e sarà sempre attuale. Che ci sia di ispirazione nel nostro apprendere e insegnare!

Ulteriori informazioni sono disponibili nella scheda informativa su formazione e formazione continua nel settore nutrizione e dietetica della conferenza professionale Nutrizione e dietetica (8). Inoltre, anche i siti web delle scuole universitarie professionali o le persone di riferimento per i vari corsi forniscono informazioni sulle offerte di formazione e formazione continua.

*Bibliografia sulla pagina 5*

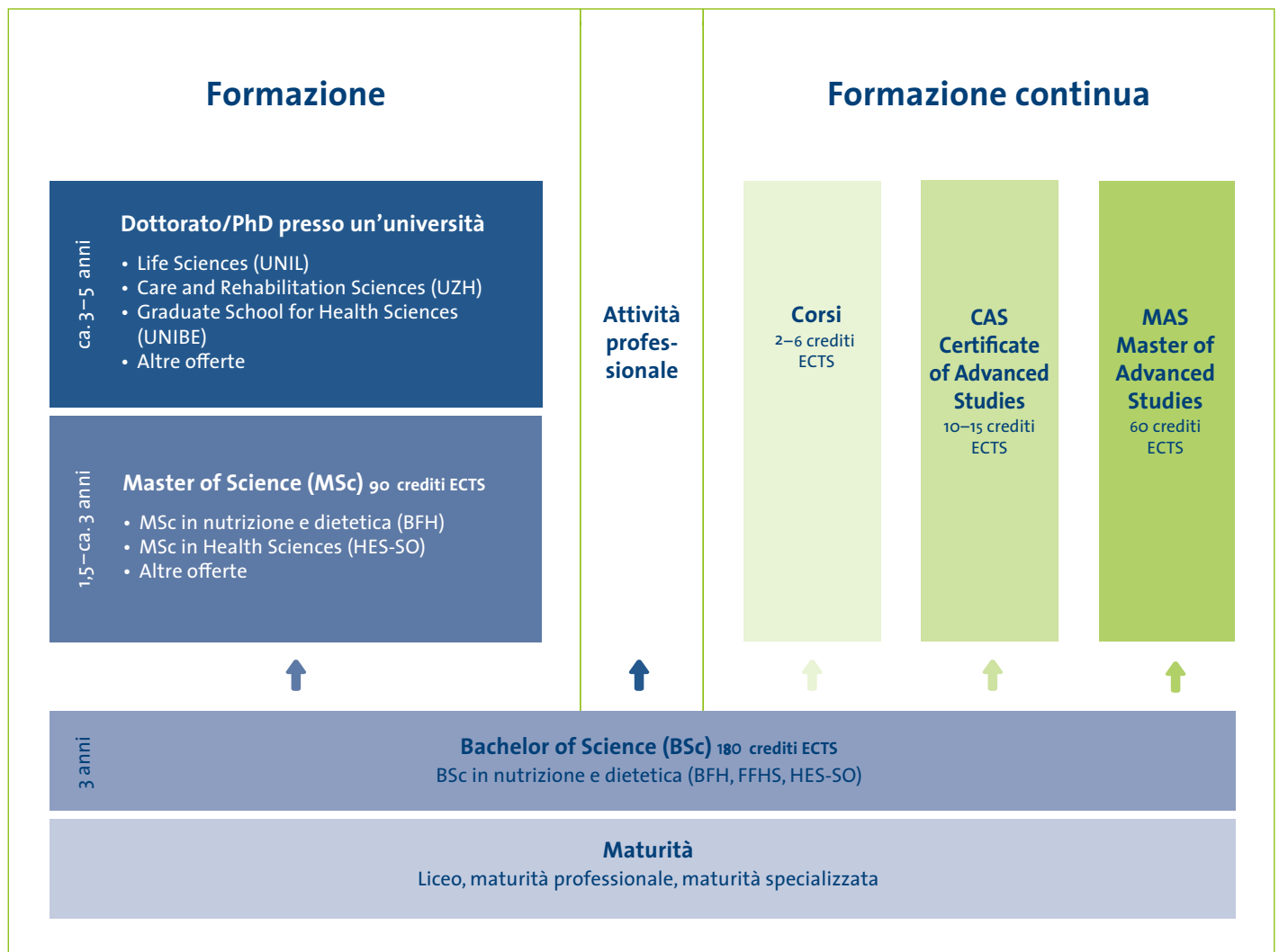
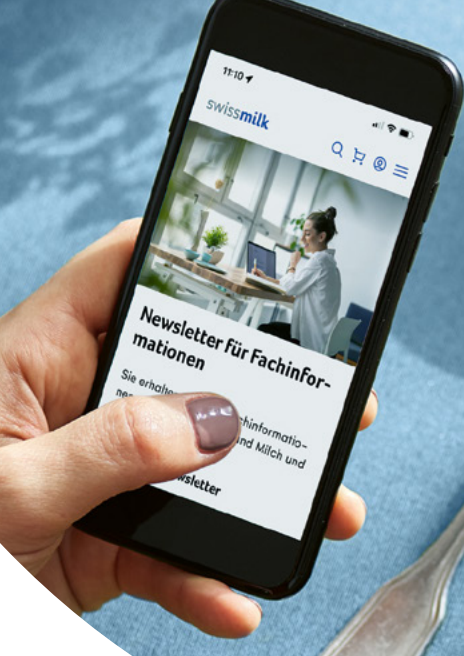


Figura 1: Panoramica del sistema di formazione e formazione continua nell'ambito della consulenza nutrizionale in Svizzera, adattata dalla scheda informativa Formazione e formazione continua del Dipartimento della Salute della BFH



## Von A(minosäure) bis Z(ahngesundheit)

Swissmilk unterstützt Ernährungsfachpersonen mit einem breiten Angebot rund um Milch und Ernährung – von praxisorientierten Beratungshilfsmitteln und Tools über den inspirierenden Austausch am Symposium bis hin zur umfangreichen Fachbibliothek.

Ob Knochengesundheit, Laktoseintoleranz, Tellermodell oder Lebensmittelpyramide – bei uns finden Sie leicht verständliche Broschüren und Arbeitsblätter, sowie passende Rezepte, die Sie im Beratungsalltag unterstützen.

Einmal jährlich live vor Ort, mehrmals online: Unsere Symposien bieten aktuelle Themen, spannende Perspektiven und fundiertes Wissen. Profitieren Sie vom Austausch mit Expertinnen und Experten aus verschiedenen Fachbereichen.

Ein Blick in unsere Fachbibliothek lohnt sich: Sie finden dort wissenschaftlich fundierte Informationen zu Ernährung und Diätetik.

Mit unserem Fach-Newsletter bleiben Sie laufend informiert über neue Studien, Fachveranstaltungen und hilfreiche Tools, direkt in Ihrem Postfach.



Das gesamte Fachangebot von Swissmilk.



L'offre spécialisée complète de Swissmilk.



## De A(cide aminé) à Z(inc)

Swissmilk soutient les professionnel·les de la nutrition en mettant à leur disposition un large éventail d'offres liées au lait et à l'alimentation: des supports de consultation et des outils axés sur la pratique, un vaste centre de ressources ou encore un symposium pour des échanges enrichissants.

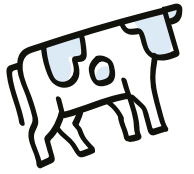
Qu'il soit question de santé osseuse, d'intolérance au lactose ou de la pyramide alimentaire, vous trouverez chez nous des brochures et des fiches de travail aisément compréhensibles, ainsi que des recettes pour vous accompagner dans vos consultations.

Un rendez-vous physique une fois par an et plusieurs fois en ligne: nos symposiums abordent des sujets d'actualité, offrent des perspectives passionnantes et transmettent des connaissances approfondies. Profitez de ces événements pour échanger avec des expert·es de différents domaines!

En parcourant notre centre de ressources, vous trouverez des informations scientifiquement fondées sur la nutrition et la diététique.

Grâce à notre newsletter spécialisée, vous restez informés des dernières études, des événements professionnels et des outils disponibles.

Echt stark!



## «Beraten im stationären Bereich, haben wir überhaupt Zeit dafür, Ninetta?»

**Ninetta Scura und Nora Zimmermann setzen sich dafür ein, die beraterischen Kompetenzen im stationären Setting sichtbarer zu machen. Im neuen MSc- und Weiterbildungsmodul «Herausfordern ernährungstherapeutische Beratungssituationen» (HEBS) an der Berner Fachhochschule (BFH) schlagen sie Brücken zwischen ernährungstherapeutischen und beraterischen Schwerpunkten.**



**Ninetta Scura, MA**  
 Ernährungsberaterin SVDE  
 Dozentin, BFH  
 Selbstständig in eigener Praxis



**Nora Zimmermann, MSc**  
 Ernährungsberaterin SVDE  
 Wiss. Mitarbeiterin, BFH  
 Stv. Leiterin Ernährungsberatung  
 Bürgerspital Solothurn



**Isabelle Rieckh, MSc**  
 Ernährungsberaterin SVDE  
 Wiss. Mitarbeiterin, BFH  
 Stv. Studiengangsleiterin  
 MSc EuD

**Ninetta, inwiefern kann man beraterische Interventionen aus dem ambulanten Bereich auch im stationären Setting einsetzen?**

Aus meiner Erfahrung und Beobachtung ist für mich klar, dass wir Ernährungsberater/innen (ERBs) schon jetzt Beratungskompetenzen am Patientenbett anwenden, möglicherweise ist aber das Bewusstsein dafür nicht immer gleich gross. Alle Beratungskompetenzen greifen auch im stationären Setting. Insbesondere die Gesprächsführung nach Motivational Interviewing (MI) wird von ERBs intuitiv angewendet.

**Du erwähnst MI. Dieser Begriff ist aktuell in aller Munde. Ist MI gerade sehr «in» oder was macht dieses Konzept aus deiner Sicht so wertvoll?**

MI berücksichtigt relevante psychologische Konzepte, die hilfreich sind zur Förderung der Veränderungsmotivation. Das geniale an MI ist, dass es Miller und Rollnick (2023)

gelingen ist, Vorgehensweisen und Haltungen des MI in einer Sprache zu formulieren, die auch für nicht psychologisch ausgebildete Beratende greifbar und umsetzbar sind. Zusätzlich haben Untersuchungen gezeigt, dass sich gerade der direkte Gesprächsführungsansatz von MI für die Beratung in den Gesundheitsberufen eignet.

**Im stationären Bereich stehen Berufskolleg/innen meist unter grossem Zeitdruck. Sich die Zeit zu nehmen, am Patientenbett zu beraten, steht da im starken Gegensatz zu der Zeitknappheit und scheint weder alltagstauglich noch effizient. Wie stehst du dazu, Ninetta?**

Ja, der Zeitdruck ist ambulant wie stationär stark spürbar und die Frage nach dem effizienten Vorgehen zentral. Für mich ist die relevante Frage: Woran messen wir «Effizienz»? An der Menge und Vollständigkeit unserer Aussagen oder daran, wie

sehr unsere Intervention den Prozess unserer Patient/innen positiv unterstützt und fördert? Wird effizientes Vorgehen an Letzterem gemessen, kommen wir ohne Beratungskompetenzen nicht aus! Zeitintensiv sind nicht die beraterischen Interventionen ausserhalb der Informationsvermittlung, sondern die nicht an den Prozess des Gegenübers angepassten Interventionen.

**Nora, du arbeitest grossteils im stationären Bereich. Wo siehst du in deinem Setting Herausforderungen, die mit beraterischen Tools besser bewältigt werden können?**

Wir begegnen dem Menschen im stationären Bereich in seiner ganzen Komplexität in einer vulnerablen Situation, ausserhalb seiner Komfortzone und seinem gewohnten Systems. Dies insbesondere, wenn z. B. eine neue Erkrankung diagnostiziert wurde oder sich die Therapieziele ändern. In solch herausfordernden Situationen treffen wir häufig auf Widerstand, da der Mensch bei Veränderungen Zeit zur Anpassung braucht. Hier hilft es, Modelle und Theorien heranzuziehen, die einen unterstützen, das Verhalten des Menschen im

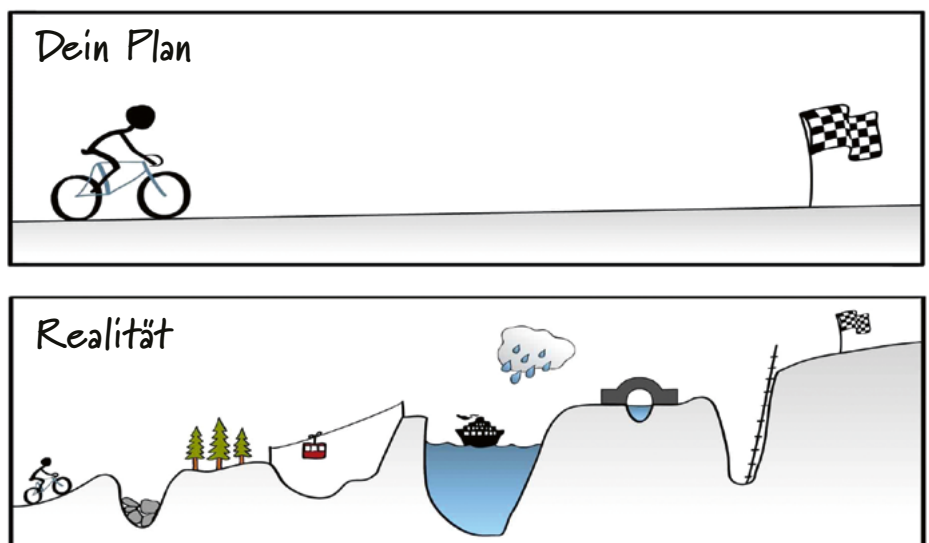


Abbildung 1: Your Plan vs Reality (Sucharan, Murali und Krishna, 2024)

Moment der Therapie einzuordnen und somit die Beratungs- und Therapieinterventionen situativ passend zu gestalten. Hilfreich ist dabei das sozial-kognitive Prozessmodell gesundheitlichen Handelns (HAPA-Modell) oder die Grafik von Sucharan, Murali und Krishna (2024) (Abb. 1).

**Nora, du erwähnst die menschliche Komplexität als Herausforderung. Könnt ihr mir spezifisch erläutern, wie ihr in eurem Berufsalltag damit umgeht?**

**Ninetta:** Ja, die Komplexität ist immer da, weil wir nicht nur dem «essenden-Menschen» gegenüberstehen, sondern dem «ganzen Menschen» mit seiner eigenen Geschichte und den eigenen Gewohnheiten, Emotionalitäten und Prägungen. Der Umgang mit dieser Herausforderung zeigt sich für mich, indem ich immer wieder meine fachliche Expertise mit dem Handlungsspielraum der Patient/innen vergleiche und in der Beratung das Gegenüber unterstütze, Letzteren zu erweitern.

**Nora:** In meinem Berufsalltag ist z.B. ein herausfordernder Aspekt, die Patient/innen für das Fortführen der ernährungstherapeutischen Interventionen im häuslichen Setting zu befähigen. Ein Wechsel des Settings erhöht die Komplexität. Durch gezielte, systemische Beratung kann die Selbstwirksamkeit gestärkt und die Patient/innen können für längerfristige Massnahmen unterstützt werden.

**Ihr habt bereits spannende Ansätze genannt, die in der Ernährungstherapie unterstützend angewandt werden können. Welchen Fokus setzt ihr im neuen Modul HEBS?**

Das zentrale Anliegen von HEBS ist, Berufskolleg/innen dabei zu unterstützen, menschliches Verhalten in vulnerablen Situationen besser zu verstehen und passende beraterische Interventionen abzuleiten. Ein besonderer Fokus liegt darauf, Widerstand nicht nur als «Ich will nicht», sondern auch als «Ich kann (im Moment)

nicht» oder als Hilferuf «Hilf mir» zu erkennen. Ausdruck findet dies z.B. in der Kritik an Mahlzeiten, Ablehnung von Therapiemassnahmen oder einer Notiz über die «Non-Compliance». Mit einem bewussten Umgang mit Widerstand lassen sich viele Situationen, welche wir als herausfordernd empfinden, einfacher und effektiver bewältigen.

#### Informationen zum MSc und zum Weiterbildungsmodul



Auf der Webseite der BFH:

#### Literaturverzeichnis

- 1) Miller, W. R., & Rollnick, S. (2023). Motivational interviewing: helping people change and grow. Fourth edition. The Guilford Press, a division of Guilford Publications, Inc.
- 2) Sucharan, R. R., Murali, V. & Krishna, CH.A.E. (2024). Plan vs Reality: How to Understand it. LAP Lambert Academic Publishing.

## Hast du Lust, bei den NutriDays vom 27. bis 28. März 2026 mitzuwirken?

Du fühlst dich auf der Bühne wohl und behältst auch bei vollen Programmen den Überblick?  
Dann haben wir was für dich!

Für die **Tagesmoderation der NutriDays** suchen wir zwei Personen: eine/n **deutschsprachige/n** und eine/n **französischsprachige/n** Moderator/in.

#### Deine Aufgabe:

- Du führst das Publikum locker und souverän durch die beiden Tage.

#### Was wir bieten:

- Eine faire Bezahlung für deinen Einsatz
- Unterstützung bei der Vorbereitung

#### Interessiert?

Dann melde dich unter [service@svde-asdd.ch](mailto:service@svde-asdd.ch) – wir freuen uns auf dich!



**SVDE ASDD**

## «Le conseil en milieu hospitalier: avons-nous vraiment le temps pour cela, Ninetta?»

**Ninetta Scura et Nora Zimmermann œuvrent pour une plus grande visibilité des compétences de conseil en milieu hospitalier et jettent des ponts entre les thématiques centrales de thérapie nutritionnelle et de conseil diététique, avec le nouveau module de MSc et de formation post-grade «Herausfordernde ernährungstherapeutische Beratungssituationen (HEBS)» (cours en allemand uniquement) à la Haute école spécialisée bernoise. Dans leur interview mené par Isabelle Rieckh, les deux femmes nous donnent un aperçu de leur travail et de leurs expériences.**



**Ninetta Scura, MA**  
Diététicienne ASDD  
Professeure BFH  
Indépendante en cabinet



**Nora Zimmermann, MSc**  
Diététicienne ASDD  
Collaboratrice scientifique BFH  
Responsable adj. du conseil diététique, Bürgerspital  
Soleure



**Isabelle Rieckh, MSc**  
Diététicienne ASDD  
Collaboratrice scientifique BFH  
Responsable adj. de la filière Nutrition et diététique  
MSc EuD

Ninetta, dans quelle mesure peut-on mettre en place en milieu hospitalier des interventions de conseil comme pratiquées dans le domaine ambulatoire? Mon expérience et mes observations me montrent clairement que les diététiciens utilisent déjà en pratique des compétences en conseil au chevet des patient-e-s mais il est possible qu'ils/elles n'en aient pas réellement conscience. Toutes les compétences en conseil sont également pertinentes dans un cadre hospitalier. En particulier, l'entretien motivationnel (EM) est souvent utilisé de manière intuitive par les diététicien-nes.

Tu mentionnes les EM. Ce terme est actuellement sur toutes les lèvres. Est-ce un phénomène de mode, ou le concept est-il vraiment intéressant de ton point de vue? L'EM prend en compte des concepts psy-

chologiques centraux qui contribuent à la motivation face aux changements. Ce qui est génial avec l'EM, c'est que Miller & Rollnick (2023) ont réussi à formuler les procédures et positions de l'EM en un langage simple à comprendre et à appliquer pour des conseillers/ères qui ne sont pas formés en psychologie. En outre, des enquêtes ont montré que l'approche directive de la conduite des EM est adaptée au conseil dans les professions de la santé.

Dans le domaine hospitalier, les collègues sont souvent soumis-es à une forte pression du temps. Prendre le temps de donner des conseils au chevet des patient-e-s est à l'opposé de la forte pression du temps et ne semble ni faisable au quotidien ni efficace. Qu'en penses-tu, Ninetta?

Oui, la pression du temps se ressent aussi bien en ambulatoire qu'en milieu hospita-

lier et la question d'une procédure efficace est centrale. Selon moi, la question de savoir comment nous mesurons l'efficacité est primordiale. La mesurons-nous en termes de quantité et d'exhaustivité de nos propos ou la mesurons-nous à la façon dont notre intervention dans le processus aide positivement nos patient-e-s? Si l'efficacité se mesure selon le deuxième critère, alors les compétences en conseil sont indispensables! De plus, les interventions de conseil ne demandent pas tant de temps en dehors de la transmission des informations, mais ce sont plutôt les interventions non adaptées au mode de fonctionnement de la personne en face qui sont chronophages.

**Tu travailles en grande partie en milieu hospitalier. Où vois-tu dans ton milieu des défis qui pourraient être mieux gérés avec des outils de conseil?**

En milieu hospitalier, nous sommes confrontés-e-s à l'être humain dans toute sa complexité, dans une situation de vulnérabilité, sorti de sa zone de confort et de son système habituel. En particulier, lorsqu'une nouvelle maladie est diagnostiquée ou que les objectifs thérapeutiques changent. Dans de telles situations exigeantes, nous

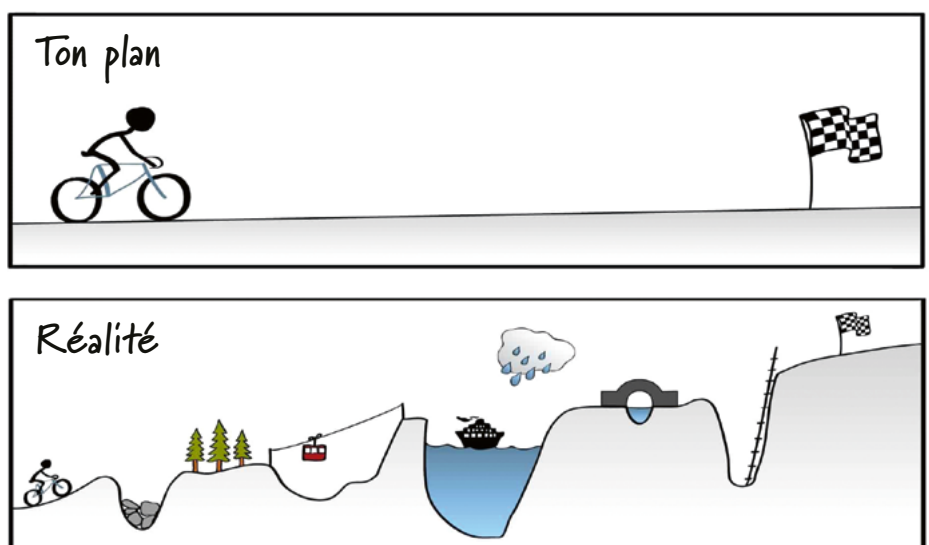


Figure 1: Your Plan vs Reality (Sucharan, Murali et Krishna, 2024)

rencontrons souvent une certaine résistance, car l'être humain a besoin de temps pour s'adapter au changement. Dans ce cas, cela peut aider de faire appel à des modèles et des théories qui permettent de classer le comportement des personnes au moment de la thérapie et d'organiser ainsi les interventions de conseil et thérapeutiques en fonction de la situation. L'approche du processus d'action en santé (modèle Health Action Process Approach, HAPA) ou le graphique de Sucharan, Murali & Krishna (2024) (fig. 1) peuvent être d'une grande utilité.

**Nora**, tu parles de la complexité de l'être humain comme défi. Pouvez-vous m'expliquer comment vous la gérez dans votre quotidien professionnel?

**Ninetta**: Oui, la complexité est toujours là, car nous ne sommes pas simplement en face d'un être humain «mangeur», mais de son intégralité avec son histoire, ses habitudes, ses émotions et ses particularités. Je gère ce défi en évaluant régulièrement mon

expertise professionnelle avec la marge de manœuvre possible du/de la patient-e et en le/la conseillant au mieux pour qu'il/elle puisse élargir cette marge de manœuvre.

**Nora**: Rendre capables les patient-e-s de continuer d'appliquer les interventions de thérapie nutritionnelle à la maison constitue par exemple un défi pour ma pratique professionnelle. Le changement de milieu augmente la complexité. Grâce à un conseil ciblé et systémique, le sentiment d'efficacité personnelle est renforcé et je peux aider les patient-e-s pour des mesures sur le plus long terme.

Vous avez déjà nommé des approches très intéressantes qui peuvent être utilisées en thérapie nutritionnelle. Quel est l'axe principal du nouveau module HEBS?

L'objectif principal de l'HEBS est d'aider nos collègues à mieux comprendre le comportement humain dans des situations de vulnérabilité et à mener les interventions de conseil adaptées au contexte donné. La ré-

sistance opposée ne doit pas seulement être interprétée comme: «Je ne veux pas», mais plutôt comme: «Je ne peux pas (en ce moment)», ou encore comme un signal d'alerte pour demander de l'aide. Cela prend tout son sens, par exemple, dans la critique des repas proposés, dans le refus de mesures thérapeutiques ou sur une note de «non-observance». Dans bien des situations ressenties comme compliquées, la résistance exprimée peut être gérée simplement et avec efficacité.

#### Informations sur le MSc et le module de formation post-grade

Sur le site Internet BFH (en allemand):



*Bibliographie voir page 12*

## Tu as envie de participer aux NutriDays, qui auront lieu les 27 et 28 mars 2026?

Tu te sens à l'aise sur scène et tu gardes une vue d'ensemble même lorsque le programme est chargé? Alors nous avons quelque chose pour toi!



Nous recherchons deux personnes pour **animer les journées des NutriDays**: Un-e animateur-trice de **langue allemande** et un-e animateur-trice de **langue française**.

#### Ta mission:

- Tu guideras le public de manière détendue et souveraine tout au long des deux jours.

#### Ce que nous offrons:

- Une rémunération équitable pour ton engagement
- Un soutien lors de la préparation

#### Tu es intéressé-e?

Alors contacte-nous à l'adresse [service@svde-asdd.ch](mailto:service@svde-asdd.ch) – nous nous réjouissons de t'accueillir!

Pour le **panel de discussion des NutriDays**, nous cherchons une **personne bilingue (D/F)** qui puisse mener la discussion.

#### Ta mission:

- Tu prépares le panel sur le plan thématique avec nous.
- Tu animeras la discussion et – selon le format – tu apporteras également des questions du public.

## «Abbiamo tempo da dedicare alla consulenza nel settore stazionario, Ninetta?»

**Ninetta Scura e Nora Zimmermann si impegnano a dare maggiore visibilità alle competenze di consulenza nel setting stazionario e con il nuovo modulo MSc e di perfezionamento HEBS presso la Scuola universitaria professionale di Berna (BFH), incentrato sulle situazioni complesse di consulenza nella terapia nutrizionale, e creano un ponte tra gli aspetti fondamentali della terapia e quelli della consulenza nutrizionale. In un'intervista rilasciata a Isabelle Rieckh, le due professioniste raccontano la loro attività e condividono le loro riflessioni ed esperienze professionali.**



**Ninetta Scura, MA**  
Dietista ASDD  
Docente BFH  
Attività indipendente in studio proprio



**Nora Zimmermann, MSc**  
Dietista ASDD  
Collaboratrice scientifica BFH  
Viceresponsabile del servizio di consulenza nutrizionale al Bürgerspital di Soletta



**Isabelle Rieckh, MSc**  
Dietista ASDD  
Collaboratrice scientifica BFH  
Viceresponsabile del percorso formativo MSc in Nutrizione e dietetica

Ninetta, in che misura gli interventi di consulenza del settore ambulatoriale si possono attuare anche nel settore stazionario?

In base alle mie esperienze e osservazioni, posso affermare con certezza che utilizziamo già ora le nostre competenze di consulenza nel settore stazionario, ma forse non sempre ne siamo pienamente consapevoli. Tutte le competenze di consulenza funzionano anche nel setting stazionario; in particolare il Motivational Interviewing (MI) è una tecnica che dietiste e dietisti applicano in modo intuitivo durante i colloqui.

Hai citato l'MI, che attualmente è sulla bocca di tutti. Il colloquio motivazionale è soltanto la «moda» del momento oppure quali sono gli elementi che rendono prezioso questo approccio comunicativo?

L'MI si basa su concetti psicologici rilevanti, utili per rafforzare la motivazione al cambiamento. In particolare trovo geniale che Miller e Rollnick (2023) siano riusciti a formulare i comportamenti e gli atteggiamenti adottati tipicamente nell'MI in un linguaggio comprensibile e utilizzabile anche da consulenti senza formazione psicologica. Inoltre, da alcune analisi è emerso che l'approccio direttivo dei colloqui proprio dell'MI è adatto alla consulenza nelle professioni sanitarie.

In genere le colleghe e i colleghi del settore stazionario sono molto sotto pressione. Con questi ritmi frenetici, trovare il tempo per fornire consulenza alle/ai pazienti ricoverate/i è difficile e non sembra sostenibile né efficiente nella pratica quotidiana. Cosa ne pensi, Ninetta?

Sì, il tempo è sempre poco sia nel settore ambulatoriale che in quello stazionario, per cui l'efficienza dei processi è fondamentale. A questo punto mi chiedo come si misura l'«efficienza»: in base a quanto il nostro intervento sia efficiente in termini di quantità e completezza delle informazioni che forniamo o in base a quanto il nostro intervento aiuti e motivi le/i pazienti nel loro processo? Se l'efficienza viene misurata in base al secondo aspetto, avere competenze in materia di consulenza è indispensabile. Non sono tanto gli interventi di consulenza che vanno oltre la mera comunicazione di informazioni ad assorbire gran parte del nostro tempo, bensì gli interventi inadeguati, che non tengono conto del processo della/del paziente.

Nora, tu lavori principalmente nel settore stazionario. Secondo te, quali sfide si possono gestire meglio adottando tecniche di consulenza? Nel settore stazionario sperimentiamo la complessità dell'individuo in una situazione di vulnerabilità, fuori dalla sua zona di comfort e dai suoi schemi abituali. Ciò accade in particolare quando viene diagnosticata una nuova malattia o cambiano gli

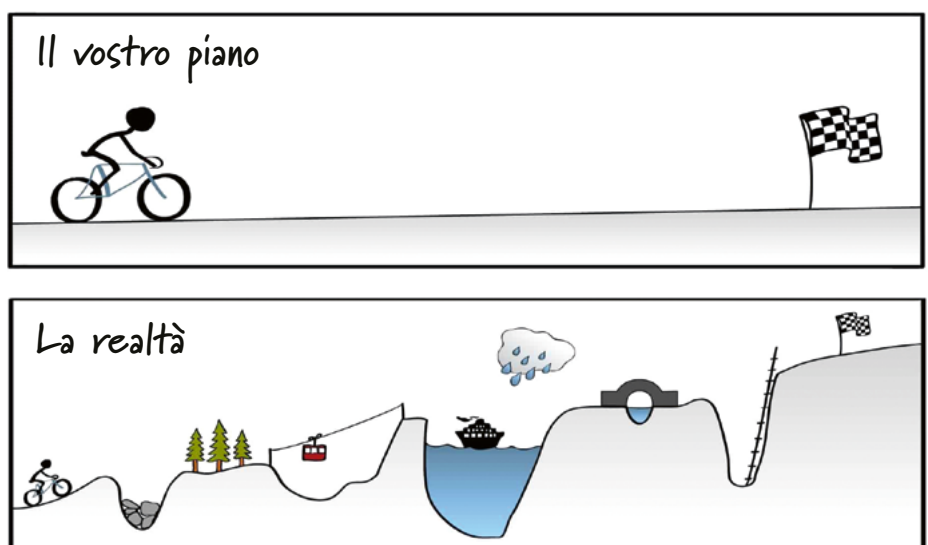


Figura 1: Your Plan vs Reality (Sucharan, Murali e Krishna, 2024)

obiettivi terapeutici. In queste situazioni difficili incontriamo spesso resistenza, poiché la persona ha bisogno di tempo per adattarsi ai cambiamenti. In tal caso è buona norma ricorrere a modelli e teorie che aiutano a classificare il comportamento della persona al momento della terapia e quindi a organizzare gli interventi di consulenza e terapia in modo adeguato alla situazione. Sono utili ad esempio il modello socio-cognitivo HAPA, ossia l'approccio al processo dell'azione rilevante per la salute, o il grafico di Sucharan, Murali e Krishna (2024, fig. 1).

**Nora**, hai definito la complessità umana come una sfida. Potete spiegarmi in modo più specifico come l'affrontate nel vostro lavoro quotidiano?

**Ninetta**: Sì, la complessità è una costante del nostro lavoro, perché non dobbiamo soltanto soddisfare i bisogni fisiologici delle/dei pazienti: ogni persona ha una storia a sé, abitudini, emozioni e caratteristiche

proprie, e si presenta a noi nella sua globalità. Gestire questa sfida, per me, significa confrontare ogni volta le mie competenze professionali con il margine di azione della/del paziente e offrire una consulenza che l'aiuti ad ampliare questo margine.

**Nora**: Una sfida legata al mio lavoro quotidiano consiste nel fornire alle/ai pazienti gli strumenti necessari per proseguire a domicilio gli interventi di terapia nutrizionale. Il cambio di setting aumenta la complessità. Una consulenza mirata e sistemica rafforza l'autoefficacia delle/dei pazienti e fornisce loro un supporto per le misure da adottare a lungo termine.

Avete già citato diversi approcci interessanti a supporto della terapia nutrizionale. Su cosa si concentra il nuovo modulo HEBS? L'obiettivo principale del modulo HEBS è aiutare le colleghe e i colleghi a capire meglio il comportamento umano in situazioni di vulnerabilità e a individuare interventi di

consulenza adeguati. Un aspetto centrale consiste nell'interpretare un atteggiamento di resistenza non solo come «non voglio», ma anche come «(al momento) non riesco» o come grido di aiuto. La resistenza si esprime ad esempio nelle critiche sui pasti, nel rifiuto di sottoporsi alle misure terapeutiche o in una nota di «non compliance». Affrontando le resistenze in modo consapevole si possono gestire in modo più semplice ed efficace molte situazioni apparentemente complicate.

#### Informazioni su MSc e modulo di perfezionamento



Sul sito della BFH:

*Bibliografia sulla pagina 12*

ThickenUP<sup>®</sup>  
clear

Für viele Menschen  
kann Schlucken eine  
**Herausforderung** sein



Mehr erfahren



[www.nestlehealthscience.ch](http://www.nestlehealthscience.ch)

**Danke**, dass Sie es  
mit **ThickenUP<sup>®</sup> Clear**  
sicherer machen



Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke.  
Die Produkte ThickenUP<sup>®</sup> Clear sind gemäss MiGeL rückertattet.

# Ausländische Fachkräfte in der Ernährungsberatung

**Strategien, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, sind einerseits die bessere Nutzung des inländischen Fachkräftepotenzials, beispielsweise durch die Verbesserung der Vereinbarkeit von Beruf und Familie, aber auch die Förderung des Einsatzes von Personal mit einer äquivalenten ausländischen Berufsqualifikation (Bruggmann et al., 2025).**



**Andrea Mahlstein, MSc FHGR**  
 Ernährungsberaterin SVDE,  
 Fachbereichsleiterin  
 Ernährung und Diätetik,  
 Berner Fachhochschule  
 Gesundheit

**Unter Mitarbeit der Mitglieder  
 der Berufskonferenz**

Gemäss den «International Standards for Education of Dietitians-Nutritionists» wird von der International Confederation of Dietetic Associations (ICDA) für die Ernährungsberatung ein Bachelorabschluss als Mindestausbildungsniveau empfohlen (ICDA, 2014). In der Ausbildung von Ernährungsberater/innen sind international jedoch weiterhin grosse Unterschiede zu erkennen. Beispielsweise verfügen unsere Nachbarländer Deutschland und Frankreich nicht über ein Mindestausbildungsniveau eines Bachelors (International Confederation of Dietetic

Associations, 2021), was die Anerkennung von ausländischen Bildungsabschlüssen erschwert.

Da die Berufsausübung als Ernährungsberater/in in der Schweiz reguliert ist, müssen ausländische Fachkräfte, die in der Schweiz eigenverantwortlich als Ernährungsberater/in respektive als Leistungserbringer/in zulasten der obligatorischen Krankenpflegeversicherung (OKP) tätig sein wollen, das Anerkennungsverfahren von ausländischen Abschlüssen beim Schweizerischen Roten Kreuz (SRK) erfolgreich durchlaufen. Nur so ist es möglich, eine Berufsausübungsbewilligung in der Schweiz zu erhalten und als Ernährungsberater/in tätig zu sein. Ob und wie lange eine Person ohne Anerkennung in einem Betrieb arbeiten darf, entscheidet die kantonale Gesundheitsdirektion oder der kantonsärztliche Dienst (SRK, n.d.). Ernährungsfachpersonen, welche z.B. in der Industrie im Innendienst oder als Projektleiterin/-mitarbeiterin in der Gesundheits-

förderung/in der Forschung tätig sind, benötigen nicht zwingend eine Anerkennung ihres ausländischen Abschlusses in der Schweiz.

Personen, welche im Ausland einen berufsbefähigenden Abschluss als Ernährungsberater/in erlangt haben, können beim SRK eine Anerkennung in Form einer Gleichwertigkeitsprüfung beantragen. In einem PreCheck wird geprüft, ob das SRK die zuständige Behörde für die Anerkennung ist und ob die Eintretensvoraussetzungen gemäss Art. 5 Gesundheitsberufeerkennungverordnung (GesBAV) für ein Gesuch erfüllt sind. Sind diese Voraussetzungen erfüllt, reicht der/die Kandidat/in ein Anerkennungsgesuch ein. Ein eingereichtes Gesuch wird dahingehend geprüft, ob der Abschluss im Vergleich zur Ausbildung in der Schweiz als gleichwertig betrachtet werden kann (SRK, n.d.). Die Entscheidungsmöglichkeiten des SRK sind in der Abbildung 1 dargestellt.

Ein Anpassungslehrgang stellt eine Arbeitstätigkeit im entsprechenden Berufsfeld dar. Dabei geht es um die Schliessung von festgestellten Lücken und/oder den Transfer von in der Theorie erworbenen

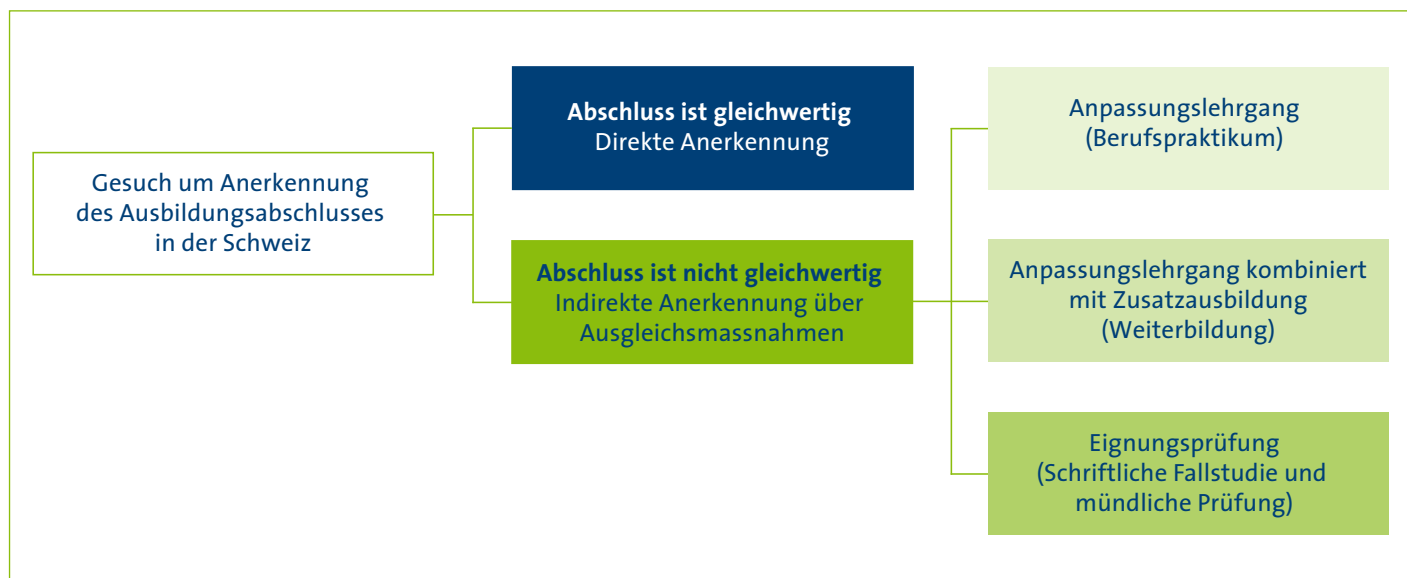


Abbildung 1: Entscheidungsmöglichkeiten des SRK bei Prüfung ausländischer Abschlüsse

Kenntnissen in die Praxis (SRK, 2020). Die Zusatzausbildung findet als theoretischer Unterricht statt und schliesst Lücken bei den theoretischen Inhalten (SRK, n.d.). Zusatzausbildungen in Form von Weiterbildungen werden von den Hochschulen mit der Fachrichtung Ernährung und Diätetik angeboten. Eignungsprüfungen werden aktuell von der Berner Fachhochschule (BFH) und der Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO) angeboten.

In der Schweiz werden in der Ernährungsberatung jährlich rund 15–25 Diplome von ausländischen Fachkräften anerkannt (SRK, 2025<sup>a</sup>). Diese Personen können anschliessend als gesetzlich anerkannte/r Ernährungsberater/in in der Schweiz tätig sein. Gemäss einer Analyse der Daten im Nationalen Register der Gesundheitsberufe (NAREG) haben Personen mit anerkan-

tem ausländischen Abschluss ihre Ausbildung am häufigsten in Deutschland absolviert, gefolgt von Frankreich und Italien.

Die Integration ausländischer Fachkräfte ist nicht nur eine Lösung für den Fachkräftemangel, sondern bereichert auch das Schweizer Gesundheitssystem durch vielfältige Perspektiven und Erfahrungen. Durch den umfassenden Anerkennungsprozess beim SRK wird sichergestellt, dass die ausländischen Fachkräfte den hohen Standards des Schweizer Gesundheitssystems entsprechen.

#### Literaturverzeichnis

- 1) Bruggmann, M., Aktüre, M., & Walker, P. (2025). Bestandesaufnahme Anerkennung ausländischer Berufsqualifikationen. Ecoplan. [https://www.sbf.admin.ch/dam/sbf/de/dokumente/2025/03/bestandesaufnahme\\_erkennung\\_auslaendische\\_berufsqualifikationen.pdf](https://www.sbf.admin.ch/dam/sbf/de/dokumente/2025/03/bestandesaufnahme_erkennung_auslaendische_berufsqualifikationen.pdf).
- 2) ICDA. (2014). International Standard for Education of Dietitians-Nutritionists. ICDA. <https://internationaldietetics.org/wp-content/uploads/2023/05/International-Standards-Definition-Dietitian-Nutritionist-and-International-Education-Standard.pdf>
- 3) International Confederation of Dietetic Associations. (2021). Dietitian-Nutritionists around the World. Their education and their work. ICDA. <https://internationaldietetics.org/wp-content/uploads/2023/11/Education-and-Work-Report-2021.pdf>
- 4) Mahlstein, A., & Tüfer, G. (2025). Berufsstatistik über die Ernährungsberater/innen in der Schweiz – Resultate 2024 (S. 42). Berner Fachhochschule Gesundheit. <https://www.bfh.ch/documents/ris/2024-758.259.976/BFHID-1.343.049.479-1/Bericht-Berufsstatistik-2024.pdf>
- 5) SRK. (2020, Februar 20). Merkblatt Anpassungslehrgang. [https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2023/12/Merkblatt-Anpassungslehrgang-FH\\_NEU\\_2020\\_de.pdf](https://svde-asdd.ch/wp-content/uploads/2023/12/Merkblatt-Anpassungslehrgang-FH_NEU_2020_de.pdf)
- 6) SRK. (2025<sup>b</sup>). Anerkennung ausländischer Ausbildungsabschlüsse nach Berufszweigen 2014–2024. [https://assets.ctfassets.net/rgef0i6166s9/744cPXgzfckgXW5bs3p4h/d5ce25cc7202ab3529d2d0053d867/2024-2014\\_Anerkennung\\_nach\\_Berufen\\_ACC\\_send.pdf](https://assets.ctfassets.net/rgef0i6166s9/744cPXgzfckgXW5bs3p4h/d5ce25cc7202ab3529d2d0053d867/2024-2014_Anerkennung_nach_Berufen_ACC_send.pdf)
- 7) SRK. (2025<sup>b</sup>). Registrierte Schweizerische Diplome und Fähigkeitsausweise (2019–2024). Gesundheitsberufe: Anerkennung und Registrierung. [https://assets.ctfassets.net/rgef0i6166s9/5vrcTJnffAkDzfvJ4gRsvC/4722ae492f83d90443fc9cbf6b72c/2024-2019\\_Erfasste\\_Abschl%C3%BCsse\\_GesReg\\_und\\_NAREGkF\\_ACC\\_send.pdf](https://assets.ctfassets.net/rgef0i6166s9/5vrcTJnffAkDzfvJ4gRsvC/4722ae492f83d90443fc9cbf6b72c/2024-2019_Erfasste_Abschl%C3%BCsse_GesReg_und_NAREGkF_ACC_send.pdf)
- 8) SRK. (n.d.). Anerkennung von ausländischen Ausbildungsabschlüssen. <https://www.redcross.ch/de/unser-angebot/gesundheitsberufe-erkennung-und-registrierung/erkennung-auslaendischer-diplome>

## Le personnel qualifié étranger dans le conseil diététique

**Les stratégies pour remédier à la pénurie de personnel qualifié sont d'une part de mieux exploiter le potentiel de main-d'œuvre nationale, par exemple en améliorant la conciliation entre vie professionnelle et vie de famille, et d'autre part de promouvoir l'engagement de personnel ayant des qualifications professionnelles étrangères équivalentes (Bruggmann et al., 2025).**



**Andrea Mahlstein, MSc FHGR**  
Diététicienne ASDD,  
responsable du domaine  
spécialisé Nutrition et  
diététique, Haute école  
spécialisée bernoise

**Avec la collaboration des membres de  
la Conférence professionnelle**

Selon l'«International Standard for Education of Dietitians-Nutritionists», l'International Confederation of Dietetic Associations (ICDA) recommande pour le-la diététicien-ne un diplôme de bachelor comme niveau minimal de formation

(ICDA, 2014). Cependant, de grandes différences restent perceptibles au niveau international dans la formation des diététicien-ne-s. Par exemple, nos voisins allemands et français ne disposent pas d'un niveau minimal de formation pour le bachelor (International Confederation of Dietetic Associations, 2021), ce qui complique la reconnaissance de certains diplômes étrangers.

Comme l'exercice de la profession de diététicien-ne est réglementé en Suisse, la exercer en Suisse sous sa propre responsabilité en tant que diététicien-ne ou fournisseur de prestations à la charge de l'assurance obligatoire des soins (AOS) doit se sou-

mettre avec succès à la procédure de reconnaissance de diplômes étrangers auprès de la Croix-Rouge suisse (CRS). C'est le seul moyen d'obtenir l'autorisation de pratiquer en Suisse et de travailler en tant que diététicien-ne. La direction cantonale de la santé ou le service du médecin cantonal décide si et pendant combien de temps une personne sans cette reconnaissance a le droit de travailler dans une entreprise (CRS, n.d.). Les diététicien-ne-s qui travaillent par exemple au service interne d'une entreprise industrielle ou en tant que responsable ou collaborateur/trice de projet dans la promotion de la santé ou la recherche n'ont pas impérativement besoin d'une reconnaissance de leur diplôme étranger en Suisse.

Les personnes qui ont obtenu à l'étranger un diplôme qui les habilite à exercer comme diététicien-ne peuvent demander à la CRS une reconnaissance sous la forme

d'un contrôle d'équivalence. Un «PreCheck» a lieu en amont de la procédure. Celui-ci consiste à examiner si la CRS est l'autorité compétente pour la reconnaissance et si les conditions d'entrée en matière sont remplies pour une demande selon l'art. 5 de l'ordonnance sur la reconnaissance des professions de la santé (ORPSan). Si ces conditions sont remplies (PreCheck positif), la/le candidat-e démarre la procédure de reconnaissance. La demande soumise est examinée en détail pour savoir si le diplôme peut être considéré comme équivalent par rapport à la formation en Suisse (CRS, n.d.). Les possibilités de décision de la CRS sont illustrées dans la figure 1.

Un stage d'adaptation consiste dans une activité professionnelle dans le champ d'activité correspondant. Il s'agit alors de combler des lacunes constatées ou de

mettre en pratique les connaissances théoriques acquises (transfert) (CRS, 2020). La formation complémentaire a lieu sous la forme d'un enseignement théorique et elle comble les lacunes sur le plan des contenus théoriques (CRS, n.d.). Ces formations complémentaires sont dispensées sous la forme de formations post-grades par les hautes écoles ayant une filière Nutrition et diététique. Les épreuves d'aptitude sont actuellement proposées par la Haute école spécialisée bernoise (BFH) et la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO).

Entre 15 et 25 diplômes de professionnel-s étrangers/ères sont reconnus chaque année en Suisse dans le conseil diététique (CRS, 2025<sup>a</sup>). Ces personnes peuvent ensuite travailler en Suisse en tant que diététicien-ne-s reconnu-e-s légalement. Selon

l'analyse des données du Registre national des professions de la santé (NAREG), les personnes titulaires d'un diplôme étranger reconnu ont le plus souvent effectué leur formation en Allemagne. La France arrive en deuxième position, suivie de l'Italie.

L'intégration de personnel qualifié étranger ne constitue pas uniquement une solution face à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, mais elle enrichit aussi le système de santé suisse par la diversité des perspectives et des expériences. Le processus de reconnaissance global de la CRS apporte la garantie que le personnel étranger a les qualifications requises pour satisfaire aux standards élevés du système de santé suisse.

*Bibliographie voir page 19*

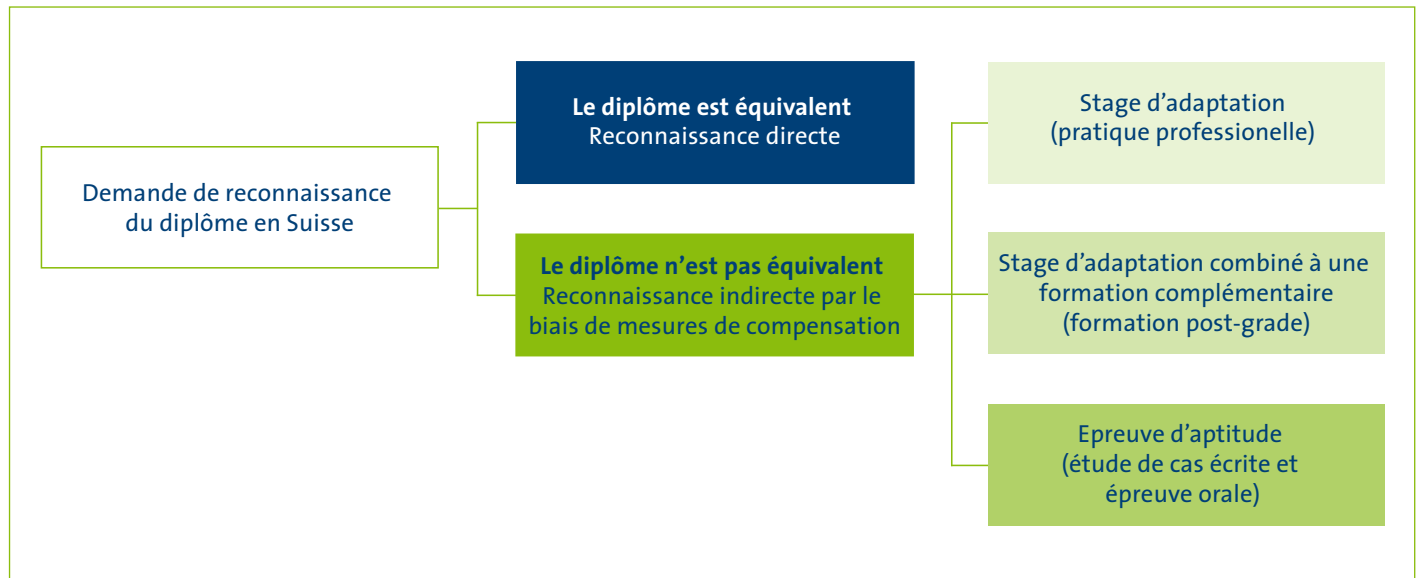


Figure 1: Décisions possibles de la CRS lors de l'examen des diplômes étrangers

## Personale estero nel settore della consulenza nutrizionale

**Le strategie per ovviare alla mancanza di personale specializzato sono un impiego più efficiente del potenziale di forza lavoro interno, ad esempio migliorando la possibilità di conciliare professione e famiglia, e un ricorso maggiore al personale estero con qualifiche professionali equivalenti (Bruggmann et al., 2025).**



**Andrea Mahlstein, MSc FHGR**  
 Dietista ASDD,  
 responsabile del settore  
 Nutrizione e dietetica, Scuola  
 universitaria professionale  
 di Berna Salute

**In collaborazione con i membri della conferenza professionale**

Secondo l'International Standard for Education of Dietitians-Nutritionists, l'International Confederation of Dietetic Associations (ICDA) raccomanda un bachelor come livello di formazione minimo per la consulenza nutrizionale (ICDA, 2014). Tuttavia, la formazione di dietiste e dietisti presenta ancora differenze significative a livello internazionale. Tra i nostri Paesi confinanti, ad esempio Germania e Francia non dispongono di un livello di formazione minimo pari al bachelor (International Confederation of Dietetic Associations, 2021), il che ostacola il riconoscimento dei titoli di studio esteri.

Poiché in Svizzera l'esercizio della professione di dietista è soggetto a regolamentazione, ogni professionista estera/o che intende lavorare in Svizzera sotto la propria responsabilità come dietista o fornitrice/tore di prestazioni a carico dell'assicurazione obbligatoria delle cure medico-sanitarie (AOMS) deve completare con esito positivo la procedura di riconoscimento del titolo di studio estero presso la Croce Rossa Svizzera (CRS). Solo così è possibile ottenere l'autorizzazione all'esercizio della professione in Svizzera e svolgere l'attività di dietista. Spetta alla direzione cantonale della sanità o al servizio medico cantonale (CRS, n.d.) stabilire se e per quanto tempo una persona senza riconoscimento possa lavorare presso un'azienda. Nel caso di professioniste/i della nutrizione che lavorano nel settore industriale, ad esempio nel servizio interno, o come responsabili o collaboratrici/tori di progetto nell'ambito della promozione della salute o della ricerca, non è obbligatorio che il titolo di studio estero venga riconosciuto in Svizzera.

Le persone che hanno conseguito all'estero un titolo di abilitazione all'esercizio della professione di dietista possono richiedere un riconoscimento alla CRS sotto forma di valutazione di equivalenza. Nell'ambito di un PreCheck si verifica se la CRS è l'autorità competente per il riconoscimento e se sono soddisfatte le condizioni per l'entrata nel merito di cui all'art. 5 dell'ordinanza sul riconoscimento delle professioni sanitarie (ORPSan). Se tali condizioni sono soddisfatte, la persona candidata può presentare una domanda di riconoscimento. La domanda viene quindi esaminata per stabilire se il titolo di studio può essere considerato equivalente alla formazione svizzera (CRS, n.d.). Le possibilità decisionali della CRS sono illustrate nella figura 1.

Un tirocinio di adattamento rappresenta un'attività lavorativa nel settore corrispondente, che serve a colmare le lacune riscontrate e/o a trasferire nella pratica le conoscenze teoriche acquisite (CRS, 2020). La formazione supplementare è un insegnamento teorico che colma le lacune sul piano dei contenuti (CRS, n.d.). I corsi di formazione continua sono offerti dalle scuole universitarie con indirizzo professionale nutrizione e dietetica. Le prove attitudinali sono attualmente offerte dalla Scuola uni-



Figura 1: Possibili decisioni della CRS riguardo all'equivalenza dei titoli di studio esteri

versitaria professionale di Berna (BFH) e dalla Scuola universitaria professionale della Svizzera occidentale (HES-SO).

Ogni anno in Svizzera, nel settore della consulenza nutrizionale, vengono riconosciuti all'incirca dai 15 ai 25 titoli di studio di professioniste/i estere/i (CRS, 2025<sup>a</sup>). Le persone titolari di un titolo di studio legalmente riconosciuto possono quindi eserci-

tare la loro professione di dietista in Svizzera. Secondo un'analisi dei dati del registro nazionale delle professioni sanitarie (NAREG), il Paese dove ha studiato la maggior parte delle persone con un titolo estero riconosciuto è la Germania, seguito da Francia e Italia.

Il personale estero non solo contribuisce a risolvere il problema della mancanza di

forza lavoro qualificata, ma porta anche prospettive ed esperienze variegata che arricchiscono il sistema sanitario svizzero. La procedura di riconoscimento presso la CRS, inoltre, garantisce che il personale estero soddisfi gli standard elevati previsti dal nostro sistema sanitario.

*Bibliografia sulla pagina 19*

# Neue Masterabschlusskompetenzen in der Ernährung und Diätetik – Chancen für die Standardisierung und Rollenentwicklung

**Von der Berufskonferenz wurden kürzlich Masterabschlusskompetenzen in Ernährung und Diätetik veröffentlicht, die vielfältig genutzt werden können. Abschlusskompetenzen bieten einen Rahmen zur Standardisierung und damit Qualitätssicherung der Ausbildungen an den Fachhochschulen, aber auch Inspiration für die Entwicklung neuer Rollen.**



**Dr. Undine Lehmann**  
Präsidentin Berufskonferenz  
Ernährung und Diätetik  
Studiengangsleiterin MSc  
Ernährung und Diätetik,  
Berner Fachhochschule



**Angéline Chatelan, PhD**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Leiterin der Fachrichtung  
Ernährung und Diätetik  
des Masterstudiengangs  
Gesundheitswissenschaften,  
Fachhochschule Westschweiz (HES-SO)

## Unter Mitarbeit von Mitgliedern der Berufskonferenz Ernährung und Diätetik

Der Begriff «Kompetenz» ist im Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR) beschrieben als «die nachgewiesene Fähigkeit, Kenntnisse, Fertigkeiten sowie persönliche, soziale und methodische Fähigkeiten in Arbeits- oder Lernsituationen und für die berufliche und/oder persönliche Entwicklung zu nutzen» (1). Der Begriff «Kompetenz» beinhaltet die Übernahme von Verantwortung und Selbstständigkeit.

Die professionsspezifischen Abschlusskompetenzen wurden von der Berufskonferenz Ernährung und Diätetik erarbeitet. Als Grundlage diente das kanadische Referenzmodell CanMEDS (2), das weltweit genutzt wird, um Kompetenzen von Ge-

sundheitsfachpersonen zu beschreiben. Die Bachelorkompetenzen Ernährung und Diätetik sind in gekürzter Form Bestandteil der Verordnung über die berufsspezifischen Kompetenzen für Gesundheitsberufe (GesBKV – Gesundheitsberufekompetenzverordnung). Sie sind 2020 in Kraft getreten und wurden von der Fachkonferenz Gesundheit (FKG – CSS) 2021 publiziert (3). Die Masterabschlusskompetenzen Ernährung und Diätetik wurden im Mai 2024 von der Berufskonferenz verabschiedet und im Februar 2025 publiziert (4).

Abschlusskompetenzen bilden den Rahmen für die Ausarbeitung der Curricula und definieren einheitliche, harmonisierte Anforderungen an die Ausbildung und die fachlich eigenverantwortliche Berufsausübung im Gesundheitswesen. Die Abschlusskompetenzen informieren aber auch darüber, was Arbeitgeber von Absolvent/innen erwarten können. Damit dienen sie auch als Inspiration für den Aufbau neuer Rollen.

Bachelor- und Masterabschlusskompetenzen unterscheiden sich vor allem im Grad der Autonomie des Handelns, im Vortreiben von Evidenz in der Profession durch professionsspezifische Forschung, im Wissenstransfer, in der Supervision von Fachpersonen, der strategischen Involvement z.B. zum Festlegen organisatorischer Rahmenbedingungen für eine gelingende interprofessionelle Zusammenarbeit, im

Identifizieren, Bewerten und Einbeziehen von systemischen, sozialen und ökologischen Herausforderungen sowie in der Entwicklung von Leadership-Kompetenzen.

Professionsspezifische Masterabschlusskompetenzen (ausser dem MSc Osteopathie) sind aktuell nicht im Gesundheitsberufegesetz festgelegt. Im Rahmen der Pflegeinitiative gibt es Bestrebungen, den Master in Advanced Practice Nursing im Gesundheitsberufegesetz zu verankern und die Abrechnung von Leistungen zu prüfen (5). Eine Verankerung im Gesundheitsberufegesetz wäre auch für die anderen Gesundheitsprofessionen wichtig und wünschenswert und sollte in einer zukünftigen Revision des Gesundheitsberufegesetzes angestrebt werden.

Die Abschlusskompetenzen sind verfügbar auf der Webseite der Berner Fachhochschule.

## Literaturverzeichnis

- 1) Parlament E, Rat E (2008). Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. April 2008 zur Einrichtung des Europäischen Qualifikationsrahmens für lebenslanges Lernen, 2008/C111/1. Amtsblatt der Europäischen Union, Bd. C111.
- 2) Frank JR, Snell L, Sherbino J, editors. CanMEDS 2015 Physician Competency Framework. Ottawa: Royal College of Physicians and Surgeons of Canada; 2015.
- 3) Fachkonferenz Gesundheit (2021). Professions-spezifische Kompetenzen. [https://fkg-css.ch/wp-content/uploads/2021/11/Competences-professions-de-la-sante\\_D\\_21.09.03.pdf](https://fkg-css.ch/wp-content/uploads/2021/11/Competences-professions-de-la-sante_D_21.09.03.pdf)
- 4) Berufskonferenz Ernährung und Diätetik (2025): Abschlusskompetenzen BSc und MSc Ernährung und Diätetik. Veröffentlicht auf der Webseite der Berner Fachhochschule. [https://www.bfh.ch/dam/jcr:f151\\*188-acdd-45\\*a-b67c-6\\*953fd4\\*3\\*a/2025\\_2\\_BSc\\_MSc\\_EuD\\_Abschlusskompetenzen.pdf](https://www.bfh.ch/dam/jcr:f151*188-acdd-45*a-b67c-6*953fd4*3*a/2025_2_BSc_MSc_EuD_Abschlusskompetenzen.pdf)
- 5) BAG (2024). Faktenblatt, Datum: 8. Mai 2024, Pflegeinitiative: Revision Gesundheitsberufegesetz – Verankerung des Masters in Advanced Practice Nursing.

## Nouvelles compétences professionnelles pour le master en nutrition et diététique: opportunités de standardisation et de développement des rôles

**La Conférence professionnelle a publié récemment la liste des compétences professionnelles pour le master en nutrition et diététique, qui peuvent être utilisées de façon multiple. Les compétences professionnelles offrent un cadre de référence pour la standardisation et donc l'assurance qualité de la formation dans les hautes écoles spécialisées, et sont aussi une source d'inspiration pour le développement de nouveaux rôles.**



**Undine Lehmann, D°e phil.**  
Présidente de la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique», responsable de la filière Nutrition et diététique, Haute école spécialisée bernoise



**Angéline Chatelan, PhD**  
Responsable de l'orientation Nutrition et diététique du MSc en Sciences de la Santé, Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO)

**Avec la collaboration de membres de la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique»**

La notion de compétence est décrite comme suit dans le cadre européen des certifications: «la capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel» (1). Ce cadre fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilité et d'autonomie.

Les compétences professionnelles relatives à la profession de diététicien-ne ont été élaborées par la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique» sur la base du

modèle canadien CanMEDS (2). Ce référentiel a été adopté dans le monde entier pour décrire les compétences dont les professionnel-le-s de la santé doivent faire preuve. Les compétences acquises lors du cycle bachelor en nutrition et diététique font partie sous forme de condensé de l'ordonnance relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (OCPSan, ordonnance relative aux compétences LPSan). Elles sont entrées en vigueur en 2020 et ont été publiées par la Conférence spécialisée Santé (CSS) en 2021 (3). Les compétences professionnelles acquises lors du cycle master en nutrition et diététique ont été adoptées en mai 2024 par la Conférence professionnelle «Nutrition et diététique» et publiées en février 2025 (4).

Les compétences professionnelles servent de base à l'élaboration des programmes d'études cadres des différentes filières et définissent des exigences uniformes et harmonisées en matière de formation et d'exercice de la profession sous sa propre responsabilité dans le domaine de la santé. Toutefois, les compétences professionnelles informent également de ce que les employeurs peuvent exiger des personnes ayant terminé leurs études dans une filière. Elles sont donc aussi une source d'inspiration pour développer de nouveaux rôles.

Voici les principaux éléments qui permettent de distinguer les compétences professionnelles acquises lors du cycle de bachelor de celles acquises lors du cycle de master: degré d'autonomie dans les actions, amélioration des données probantes dans la profession grâce à des activités de recherche ciblées, transfert de connaissances/supervision de professionnel-le-s, implication stratégique (p. ex. pour la spécification de conditions cadres organisationnelles pour une collaboration interprofessionnelle efficace), identification, évaluation et intégration de défis systémiques, sociaux et écologiques ainsi que développement de compétences de leadership.

Pour le moment, les compétences professionnelles acquises lors du master ne sont pas définies dans la loi sur les professions de la santé (sauf pour le MSc en ostéopathie). Dans le cadre de l'initiative sur les soins infirmiers, des efforts sont fournis pour ancrer les masters en pratique infirmière avancée dans la loi sur les professions de la santé et examiner le décompte des prestations (5). Un ancrage dans la loi sur les professions de la santé serait également important et souhaitable pour les autres professions de la santé et cela devrait être l'objectif d'une future révision de la loi sur les professions de la santé.

Les compétences professionnelles peuvent être consultées sur le site Internet de la Haute école spécialisée bernoise.

*Bibliographie voir page 23*

## Nuove competenze finali per il master in nutrizione e dietetica: opportunità di standardizzazione e sviluppo dei ruoli

**La conferenza professionale ha pubblicato di recente le competenze finali per il master in nutrizione e dietetica, che si possono impiegare in diversi modi. Le competenze finali offrono un quadro di riferimento per la standardizzazione e quindi per la garanzia della qualità della formazione presso le scuole universitarie professionali, ma anche un'ispirazione per lo sviluppo di nuovi ruoli.**



**Dr. Undine Lehmann**

Presidente della conferenza professionale Nutrizione e dietetica, responsabile del percorso formativo MSc in Nutrizione e dietetica, Scuola universitaria professionale di Berna (BFH)



**Angéline Chatelan, PhD**

Responsabile dell'indirizzo nutrizione e dietetica del MSc in Scienze della salute, Scuola universitaria professionale della Svizzera occidentale (HES-SO)

**In collaborazione con i membri della conferenza professionale Nutrizione e dietetica**

Nel Quadro europeo delle qualifiche (QEQ), il termine «competenza» è descritto come «la comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale» (1). Il concetto di competenza implica assunzione di responsabilità e autonomia.

Le competenze professionali specifiche finali sono state elaborate dalla conferenza

professionale Nutrizione e dietetica sulla base del modello di riferimento canadese CanMEDS (2), utilizzato in tutto il mondo per descrivere le competenze delle/dei professioniste/i della salute. Le competenze per il bachelor in nutrizione e dietetica sono riportate in forma sintetica nell'ordinanza sulle competenze professionali specifiche delle professioni sanitarie secondo la LPSan (Ordinanza sulle competenze professionali sanitarie, OCPSan). Sono entrate in vigore nel 2020 e sono state pubblicate dalla Conferenza di esperti della salute (FKG-CSS) nel 2021 (3). Le competenze finali per il master in nutrizione e dietetica sono state approvate a maggio 2024 dalla conferenza professionale e pubblicate a febbraio 2025 (4).

Le competenze finali forniscono un quadro di riferimento per l'elaborazione dei piani didattici e definiscono requisiti uniformi e armonizzati per la formazione e l'esercizio delle professioni sanitarie sotto la propria responsabilità professionale. Tali competenze informano anche su ciò che un datore di lavoro può aspettarsi da una persona neodiplomata, e quindi sono anche una fonte di ispirazione per creare nuovi ruoli. Le competenze finali per il bachelor e il master si distinguono soprattutto per il grado di autonomia negli interventi, la promozio-

ne delle evidenze nella professione tramite ricerche specifiche, il trasferimento delle conoscenze e la supervisione da parte di personale specializzato, il coinvolgimento strategico, ad esempio allo scopo di definire le condizioni quadro organizzative necessarie per una collaborazione interprofessionale proficua, l'identificazione, la valutazione e la considerazione di sfide sistemiche, sociali ed ecologiche nonché lo sviluppo di competenze di leadership.

Le competenze professionali specifiche finali per il master (eccetto il MSc in Osteopatia) non sono attualmente definite nella legge federale sulle professioni sanitarie. Nell'ambito dell'iniziativa sulle cure infermieristiche si sta lavorando per integrare il Master in Advanced Practice Nursing nella legge federale sulle professioni sanitarie e per esaminare la fatturazione delle prestazioni (5). L'integrazione nella legge federale sulle professioni sanitarie sarebbe un passo importante e auspicabile anche per le altre professioni sanitarie ed è un obiettivo da perseguire in una futura revisione della legge citata.

Le competenze finali sono disponibili sul sito della Scuola universitaria professionale di Berna.

*Bibliografia sulla pagina 23*



**Adrian Rufener**  
Präsident  
Président  
Presidente



## Liebe Kolleginnen und Kollegen

An der vergangenen Generalversammlung wurden mit Fanny Merminod und Alessia Colatruglio zwei neue Vorstandsmitglieder gewählt. Es freut mich ausserordentlich, dass wir neu drei französischsprachige Mitglieder im Vorstand haben und nun an den Vorstandssitzungen deutlich mehr französisch gesprochen wird. Zudem konnten wir die Anzahl der Vorstandsmitglieder um eine Person erhöhen. Ziel davon ist es, dass wir die vielfältigen Aufgaben auf mehrere Schultern verteilen und somit unsere Schlagkraft erhöhen können.

Aktuell arbeiten wir an einer neuen Ressortverteilung. Im Rahmen dieser Neustrukturierung wollen wir ein neues Ressort «Tarife und Kodierung» sowie ein neues Ressort «Arbeitsstandards und Berufsidentität» schaffen, wobei aktuell noch einige Fragen offen sind. Sobald diese Arbeiten abgeschlossen und die personellen Zuständigkeiten geklärt sind, werde ich euch gerne in einem nächsten «Wort des Präsidenten» darüber berichten.

Fanny und Alessia begrüsse ich ganz herzlich im Vorstand, danke ihnen für ihr Engagement und wünsche ihnen für die Arbeit im SVDE nur das Beste.

Trotz der erfreulichen Entwicklung im Vorstand fällt es uns weiterhin schwer, genügend französischsprachige Mitglieder für unsere Kommissionen und Arbeitsgruppen zu finden. Wenn ihr Interesse habt, euch in einer Kommission oder Arbeitsgruppe einzubringen, meldet euch gerne bei uns. Eure Expertise ist gefragt!

## Chères collègues, chers collègues

Deux nouvelles membres de comité ont été élues lors de la dernière assemblée générale: Fanny Merminod et Alessia Colatruglio. C'est avec très grand plaisir que nous comptons désormais dans les rangs du comité trois membres francophones et que le français est parlé nettement plus souvent lors des réunions. Nous avons également pu augmenter d'une personne le nombre de membres de comité. L'objectif étant de répartir les diverses tâches entre plusieurs personnes et de pouvoir ainsi augmenter la performance.

Nous travaillons actuellement sur une nouvelle répartition des ressorts. Dans le cadre de cette nouvelle structuration, nous voulons créer un ressort «Tarifs et codage» ainsi qu'un ressort «Standards de travail et identité professionnelle», mais quelques questions sont encore en suspens. Dès que ces travaux seront terminés et que les responsabilités seront déterminées, je vous tiendrai volontiers au courant dans un prochain «mot du président».

Je salue très chaleureusement l'arrivée de Fanny et Alessia au sein du comité, les remercie de leur engagement et leur souhaite beaucoup de succès dans leur travail au sein de l'ASDD.

Malgré les évolutions positives au sein du comité, nous avons toujours beaucoup de mal à trouver des membres francophones pour nos commissions et groupes de travail. Si participer dans une commission ou intégrer un groupe de travail vous parle, n'hésitez pas à nous contacter. Nous avons besoin de votre expertise!

## Care colleghe e cari colleghi

In occasione della scorsa assemblea generale, Fanny Merminod e Alessia Colatruglio sono state elette nel Comitato direttivo. Mi fa molto piacere avere tre membri francofoni nel Comitato direttivo e sapere che da ora, durante le riunioni si parlerà molto più francese. Siamo anche riusciti ad aumentare di uno il numero complessivo dei membri. L'obiettivo è quello di distribuire i numerosi compiti su più persone aumentando così la nostra efficacia operativa.

Attualmente stiamo lavorando a una nuova ripartizione dei settori di competenza. Nell'ambito di questa riorganizzazione vogliamo creare due nuovi settori: «Tariffe e codifica» e «Standard di lavoro e identità professionale». Al momento ci sono ancora alcune questioni aperte, ma non appena i lavori saranno conclusi e le competenze per i settori assegnate ai vari membri, sarà mia premura informarvi in una prossima rubrica.

Desidero rivolgere un caloroso benvenuto a Fanny e Alessia nel Comitato direttivo dell'ASDD, ringraziandole per l'impegno assunto e augurando loro un proficuo lavoro.

Nonostante le buone notizie relative al comitato, abbiamo ancora difficoltà a trovare un numero sufficiente di membri francofoni per le nostre commissioni e i gruppi di lavoro. Se avete interesse a partecipare a una commissione o a un gruppo di lavoro, non esitate a contattarci. Abbiamo bisogno della vostra competenza!

## Personeller Wechsel in der Berufsordnungskommission (BOK)

Anlässlich der GV 2025 wurden Sylvie Borloz, Maura Nessi und Beatrice Conrad aus der Berufsordnungskommission verabschiedet und durch ein neues Team ersetzt.



**Beatrice Conrad Frey, BSc**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Ernährungsberatung  
Oberaargau, Langenthal

Seit der GV 2004 verfügt der SVDE über eine Berufsordnung (BO) – diese wurde in den darauffolgenden Jahren juristisch geprüft, mit internationalen Berufsordnungen und Berufsordnungen anderer Berufsgruppen im Gesundheitswesen verglichen. Nach einer breiten Vernehmlassung bei den SVDE-Mitgliedern wurde diese angepasst und aktualisiert. In der aktuellen Form wurde die BO an der GV 2016 genehmigt und ist seit Januar 2017 in Kraft.

Die Berufsordnung soll in erster Linie das Vertrauen zwischen Ernährungsberater/innen SVDE und ihren Klientinnen und Klienten bzw. ihren Patientinnen und Patienten fördern. Zudem soll die Berufsordnung das Ansehen der Profession wahren.

Die BOK beurteilt eine allfällige Verletzung der Berufsordnung durch Verbandsmitglieder und setzt sich aus Mitgliedern aller drei Landesteile zusammen. Die Kommission wird durch die GV gewählt.

### Die neu gewählten BOK-Mitglieder stellen sich vor



**Silvia Honigmann Gianolli, BSc**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Studio medico, Airolo,  
externe Lehrbeauftragte BFH  
und HES Fribourg

Nach einer langen Berufstätigkeit in verschiedenen Arbeitsgebieten freue ich mich, meine Erfahrung in der BOK-Kommission einfließen zu lassen. Ich werde meine Kolleg/innen aus dem Tessin vertreten und

stehe für die nächsten 4 Jahre gerne zur Verfügung. Ich finde die Arbeit in der BOK wichtig, weil es Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater braucht, die bei Bedarf die Umsetzung der Berufsordnung in der Praxis beurteilen. Ich hoffe, dass wir bei Problemen zueinanderfinden und diese respektvoll und konstruktiv lösen können.



**Cathrin Wolfensberger, BSc**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
GZO Spital Wetzikon

Ich finde die Arbeit in der BOK wichtig, weil sie die Grundlage für eine einheitliche und qualitativ hochwertige Berufsausübung bietet. Es ist mir ein persönliches Anliegen, unser Berufsbild sowohl gegenüber Klient/innen als auch Ernährungsberater/innen und anderen Gesundheitsfachpersonen zu vertreten. Denn die BOK trägt dazu bei, fachliche und ethische Standards sichtbar und verbindlich zu machen.



**Marie-José Marguerat Luyet, BSc**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Praxis NutriViva Vevey

Nach einigen Berufsjahren im Spitalbereich habe ich mich der individuellen Beratung zugewandt und eine unabhängige Praxis für Ernährungsberatung in meiner Region eröffnet. In unserer Praxis NutriViva sind aktuell mehrere Ernährungsberaterinnen beschäftigt. Wir bieten Beratung, Kurse und Interventionen, sowohl im Institutsbereich als auch auf Mandatsbasis an. Ich bin Mitglied zweier SVDE-Fachgruppen (Diabetologie-Gruppe Romandie und POET – pädiatrische Adipositas) und zudem in der Gruppe der freiberuflichen Ernährungsberater/innen des Kantons Waadt aktiv.

Ich halte die Arbeit in der Berufsordnungskommission des SVDE für wichtig, weil wir dort unseren Berufsstand aktiv vertreten, indem wir sicherstellen, dass jede/r Ernährungsberater/in unter Achtung unserer Patienten/innen und unserer Verpflichtungen im Gesundheitssystem qualitativ hochstehende Leistungen erbringt.



**Brigitte Burri, BSc**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Praxis für Ernährung Besseressen,  
externe Lehrbeauftragte BFH  
und gibb Berufsschule Bern

Ich freue mich darauf, meine Erfahrungen und mein Wissen in die Kommission einzubringen und die Mitglieder bei Bedarf zu unterstützen. Ich finde die Arbeit in der Berufsordnungskommission (BOK) des SVDE wichtig, da diese eine zentrale Rolle bei der Sicherstellung von Qualitätsstandards in der Ernährungsberatung spielt. Durch die Einhaltung ihrer Richtlinien stärken wir das Vertrauen der Öffentlichkeit und der Behörden in unseren Beruf. Zudem ermöglicht die BOK den Austausch von Wissen und Erfahrungen, wodurch sich unsere Dienstleistungen kontinuierlich verbessern und somit auch die Qualität unserer Arbeit steigt.

### In welchen konkreten Fällen kann die BOK beigezogen werden?

#### Beispiel 1

Mitglied XY schreibt auf der Homepage, dass die Ernährungsberatung über die Grundversicherung abgerechnet werden kann. Zusätzlich kann man der Homepage entnehmen, dass gegen ein Zusatzentgelt eine länger dauernde Beratung möglich ist.

*Gemäss Artikel 44 KVG (Tarifschutz) ist es nicht zulässig, Zusatzentgelte zu verlangen. Das KVG ist ein Bundesgesetz, welches der Berufsordnung übergeordnet ist.*

#### Beispiel 2

Mitglied XY empfiehlt einer Seniorin, auf Milch und Milchprodukte zu verzichten,

ohne diese zu ersetzen und ohne evidenzbasierten Grund – die Seniorin ist verunsichert und wendet sich an den Berufsverband. Die BOK kümmert sich um den Fall und verlangt eine Stellungnahme des Mitglieds.

*Das Verhalten von XY verstösst gegen den Ethikcodex, welcher die Grundlage der Berufsordnung darstellt.*

*Auszug aus dem Ethikcodex: «Sie handeln nach bestem Wissen und Gewissen und unterscheiden dabei zwischen Fakten und Werten. Sie bewahren Menschen vor Nachteilen durch ihre Berufsausübung und fügen niemandem Schaden zu.»*

### Beispiel 3

Ernährungsberaterin (ERB) XY vertreibt in ihrer Praxis im grossen Stil Nahrungs-

supplemente, welche sie bezüglich Wirkung bei unterschiedlichen Krankheitsbildern bewirbt.

*Das Verhalten von XY verstösst gegen die Berufsordnung.*

*Auszug aus der Berufsordnung, Artikel 8: «Mitglieder drängen ihre Leistungen nicht auf. Sie unterlassen unrealistische Versprechungen über Behandlungs-, Beratungs- oder sonstige Erfolge.»*

### Weitere Situationen, in welchen die BOK zu Rate gezogen oder von Amtes wegen aktiv werden kann:

- Angebot von wissenschaftlich nicht haltbaren Beratungsangeboten
- Verletzung der Aufklärungspflicht
- Verletzung der Dokumentationspflicht
- Verletzung der Datenschutzpflicht

- Berufswidrige Werbung
- Berufsausübung ohne gesetzliche Befugnis (z. B. ohne Arbeitsbewilligung, angestellte ERB ohne K-Nr.)
- Fachliche Fehler, welche zur Gesundheitsgefährdung des Klienten führen

### Haben Sie ein Anliegen an die Berufsordnungskommission?

Unter [svde-asdd.ch/beruf/ethik-und-berufsordnung/](http://svde-asdd.ch/beruf/ethik-und-berufsordnung/) finden Sie die grundlegenden Dokumente und ein Formular für Onlineanfragen.



## Changements au sein de la commission de déontologie (CD)

**Lors de l'AG 2025, Sylvie Borloz, Maura Nessi et Beatrice Conrad ont quitté la commission de déontologie et une nouvelle équipe s'est formée.**



**Beatrice Conrad Frey, BSc**  
Diététicienne ASDD,  
cabinet de conseil diététique  
Oberaargau, Langenthal

Depuis l'AG de 2004, l'ASDD dispose d'un code de déontologie, dont la pertinence juridique a été contrôlée dans les années suivantes et dont le contenu a été comparé avec les codes de déontologie d'autres pays et d'autres groupes professionnels du domaine de la santé. Après une large procédure de consultation auprès des membres de l'ASDD, le code a été adapté et actualisé. Il a été approuvé dans sa forme actuelle lors de l'AG 2016 et est entré en vigueur en janvier 2017.

Le code de déontologie a pour objectif premier de promouvoir la relation de con-

fiance entre les diététicien-ne-s ASDD et leurs client-e-s/patient-e-s. Le code doit également préserver l'image de la profession.

La CD statue sur toute violation potentielle du code de déontologie par les membres de l'association et est composée de membres des trois régions linguistiques du pays. La commission est élue par l'AG.

### Les nouvelles membres de la CD se présentent



**Silvia Honigmann Gianolli, BSc**  
Diététicienne ASDD,  
Studio medico, Airolo,  
chargée de cours externe  
à la Haute école spécialisée  
bernoise et la HES Fribourg

Forte d'une longue activité professionnelle dans divers domaines, je me réjouis de pouvoir mettre à profit mon expérience au sein de la CD. Je vais y représenter mes collègues du Tessin et je me tiens à disposition pour les 4 prochaines années. Le travail au sein de la CD est important à mes yeux, car il y a besoin de diététicien-ne-s qui évaluent, en cas de besoin, l'application du code de déontologie dans la pratique. J'espère que nous pourrions trouver, en cas de problème, des solutions respectueuses et constructives.



**Cathrin Wolfensberger, BSc**  
Diététicienne ASDD,  
GZO Hôpital de Wetzikon

Le travail de la commission de déontologie est important, car il pose les bases nécessaires à une pratique professionnelle homogène et qualitative. Il me tient à cœur

de représenter notre profil professionnel non seulement vis-à-vis des client-e-s, mais aussi auprès des diététicien-ne-s et des autres professionnel-le-s de santé. La CD contribue à rendre visibles et contraignants les standards professionnels et éthiques.



**Marie-José Marguerat Luyet, BSc**  
Diététicienne ASDD,  
Praxis NutriViva, Vevey

Après quelques années de pratique en milieu hospitalier, je me suis engagée dans le conseil individuel en ouvrant une consultation diététique indépendante dans ma région. Notre cabinet NutriViva compte aujourd'hui plusieurs diététiciennes et nous proposons consultations, cours, interventions en institution et sur mandats. Je suis membre de deux groupes spécialisés ASDD (groupe romand de diabétologie et POET – obésité pédiatrique) et suis active dans le groupe des diététicien-ne-s indépendant-e-s vaudois-e-s. Je trouve que le travail dans la commission de déontologie de l'ASDD est important, car nous y défendons activement notre profession en nous assurant que chaque diététicien-ne offre des prestations de haute qualité, dans le respect de nos patient-e-s et de nos engagements dans le système de santé.



**Brigitte Burri, BSc**  
Diététicienne ASDD, cabinet de diététique Besseressen, chargée de course externe à la Haute école spécialisée bernoise et à l'école professionnelle gibb Berufsschule Bern.

Je suis ravie de pouvoir mettre à profit mon expérience et mes connaissances au sein de la commission et de soutenir les

membres si nécessaire. Je trouve que le travail de la commission de déontologie de l'ASDD est important, car elle joue un rôle central dans la garantie des standards de qualité en conseil diététique. En adhérant à ses lignes directrices, nous renforçons la confiance du grand public et des pouvoirs publics en notre profession. La CD permet également l'échange de connaissances et d'expériences, et ainsi l'amélioration continue de nos prestations et de la qualité de notre travail.

### **Dans quels cas concrets peut-on faire appel à la CD?**

#### **Exemple 1**

Un membre écrit sur son site Internet que le conseil diététique peut être facturé via l'assurance de base. Le même site propose un conseil pendant une période plus longue contre rémunération supplémentaire. *Selon l'article 44 LAMal (protection tarifaire), il est interdit d'exiger des rémunérations plus élevées. La LAMal est une loi fédérale supérieure au code de déontologie.*

#### **Exemple 2**

Un membre recommande à une personne âgée de renoncer au lait et aux produits laitiers sans les remplacer et sans raison basée sur les données probantes. La personne âgée est incertaine quant à ces recommandations et s'adresse à l'association professionnelle. La CD prend en charge ce cas et demande au membre de se justifier.

*Le comportement du membre contrevient au code d'éthique professionnelle qui constitue la base du code de déontologie.*

*Extrait du code d'éthique professionnelle: «Ils/elles agissent en toute conscience et connaissance de cause, savent distinguer les faits des valeurs en cause. A travers l'exercice de leur profession, ils/elles protègent les personnes d'éventuels désagréments et ne créent de dommages envers personne.»*

#### **Exemple 3**

Une diététicienne commercialise en grande quantité des suppléments nutritifs dont elle vante l'efficacité pour différents tableaux cliniques.

*Le comportement du membre contrevient au code de déontologie.*

*Extrait du code de déontologie, art. 8: «Les membres n'imposent pas leurs prestations. Ils s'abstiennent de faire des promesses irréalistes quant au résultat des traitements, des conseils ou quant à tout autre résultat.»*

### **Autres situations dans lesquelles la CD peut être appelée à donner son avis ou doit intervenir:**

- Proposition de prestations de conseil ne se basant pas sur des preuves scientifiques
- Violation du devoir d'information
- Violation du devoir de documentation
- Violation du devoir de protection des données
- Publicité défavorable à la profession
- Exercice de la profession sans autorisation légale (p. ex. permis de travail, diététicien-ne employé-e sans numéro C)
- Faute professionnelle qui met en danger le/la client-e

#### **Avez-vous une question à poser à la commission de déontologie?**

Vous trouverez tous les documents de base ainsi qu'un formulaire en ligne pour toutes les questions sous [svde-asdd.ch/fr/profession/ethique-professionnelle-et-deontologie/](https://svde-asdd.ch/fr/profession/ethique-professionnelle-et-deontologie/).



## Cambio del personale nella Commissione deontologica (CD)

**In occasione dell'AG 2025 Sylvie Borloz, Maura Nessi e Beatrice Conrad si sono congedate dal loro incarico nella Commissione deontologica e al loro posto è subentrato un nuovo team.**



**Beatrice Conrad Frey, BSc**  
Dietista ASDD, consulenza  
nutrizionale Alta Argovia,  
Langenthal

A partire dall'AG 2004 l'ASDD dispone di un codice deontologico che negli anni successivi è stato sottoposto a una verifica giuridica e confrontato con i codici deontologici internazionali e quelli di altre categorie professionali. Dopo un'ampia consultazione tra i membri dell'ASDD, il codice deontologico è stato modificato e aggiornato. Nella sua forma attuale è stato approvato all'AG 2016 ed è in vigore dal 2017.

Il codice deontologico ha la finalità principale di promuovere la fiducia tra le dietiste e i dietisti ASDD e le/i rispettive/i clienti e pazienti. Inoltre serve a tutelare la reputazione della professione.

La CD, eletta dall'AG e composta da membri di tutte e tre le regioni del Paese, si occupa di esaminare le possibili violazioni del codice deontologico da parte dei membri dell'associazione.

### I nuovi membri della CD si presentano



**Silvia Honigmann Gianolli, BSc**  
Dietista ASDD,  
studio medico, Airolo, incaricata  
esterna di corsi alle scuole  
universitarie professionali BFH  
(Berna) e HES (Friburgo)

Dopo una lunga attività professionale in diversi settori sono lieta di portare la mia esperienza nella CD. Rappresenterò le colleghe e i colleghi ticinesi e sarò a loro disposizione per i prossimi quattro anni. Ritengo che il lavoro della CD sia importan-

te perché, quando necessario, servono dietiste e dietisti che valutino l'attuazione pratica del codice deontologico. Mi auguro che in caso di problemi potremo discuterne insieme e risolverli in modo rispettoso e costruttivo.



**Cathrin Wolfensberger, BSc**  
Dietista ASDD,  
GZO Spital Wetzikon

Ritengo importante il lavoro della CD perché crea le basi per esercitare la professione in modo uniforme garantendo un servizio di qualità. Tengo particolarmente a rappresentare la nostra immagine professionale, che sia nei confronti di clienti, dietiste e dietisti o qualsiasi altra o altro professionista della salute. La CD, infatti, contribuisce a rendere chiari e vincolanti gli standard professionali ed etici.



**Marie-José Marguerat Luyet, BSc**  
Dietista ASDD,  
Praxis NutriViva, Vevey

Dopo alcuni anni di pratica in ospedale, mi sono dedicata alla consulenza individuale aprendo uno studio di consulenza dietetica indipendente nella mia regione. Oggi il nostro studio NutriViva collabora con diverse dietiste e proponiamo consulenze, corsi, interventi presso istituti e su mandato. Sono membro di due gruppi specializzati ASDD (gruppo romando Diabetologia e POET – obesità infantile) e partecipo al gruppo delle dietiste e dei dietisti indipendenti vodesi. Ritengo che il lavoro della Commissione deontologica dell'ASDD sia importante, perché difendiamo attivamente la nostra professione garantendo che ogni dietista offra prestazioni di alta qualità nel rispetto delle/dei pa-

zienti e dei nostri impegni all'interno del sistema sanitario.



**Brigitte Burri, BSc**  
Dietista ASDD,  
Studio nutrizionista Besseserssen,  
incaricata esterna di corsi  
alla Scuola universitaria profes-  
sionale di Berna (BFH) e scuola  
professionale gibb di Berna

Sono lieta di portare le mie esperienze e conoscenze nella commissione e di supportare i membri in caso di necessità. Ritengo che il lavoro della Commissione deontologica (CD) dell'ASDD sia importante, perché la CD svolge un ruolo chiave nel garantire standard di qualità elevati nell'ambito della consulenza nutrizionale. Rispettando le sue direttive rafforziamo la fiducia del pubblico e delle autorità nella nostra professione. Inoltre la CD favorisce scambi di conoscenze ed esperienze, il che ci permette di migliorare continuamente i nostri servizi e di conseguenza anche la qualità del nostro lavoro.

### Quali sono i casi concreti per i quali può essere coinvolta la CD?

#### Esempio 1

Il membro XY scrive sul sito che la consulenza nutrizionale può essere fatturata tramite l'assicurazione di base. Sempre sul sito si legge che pagando un supplemento è possibile ricevere una consulenza prolungata nel tempo.

*Secondo l'articolo 44 LAMal (protezione tariffale) non è consentito esigere remunerazioni superiori a quelle stabilite. La LAMal è una legge federale che prevale sul codice deontologico.*

#### Esempio 2

Il membro XY raccomanda a una signora anziana di evitare il consumo di latte e latticini senza sostituirli con altri alimenti né indicare un motivo basato su evidenze scientifiche. La signora è perplessa e si rivolge all'associazione professionale. La CD si occupa del caso e richiede una presa di posizione al membro interessato.

Il comportamento di XY viola il codice etico, su cui è basato il codice deontologico.

Estratto del codice etico: Essi agiscono secondo scienza e coscienza e fanno una distinzione tra fatti e valori. Attraverso l'esercizio della loro professione essi proteggono le persone dai danni senza causarne a nessuno.

**Esempio 3**

La dietista XY nel suo studio vende grandi quantità di integratori alimentari, pubblicizzandone l'efficacia per vari quadri clinici. Il comportamento di XY viola il codice deontologico.

Codice deontologico, articolo 8: I membri non impongono le loro prestazioni. Si asten-

gono dal fare promesse irrealistiche in merito ai risultati di trattamenti e consulenze o a qualsiasi altro risultato. (Estratto del codice deontologico, disponibile in tedesco e francese)

**Altre situazioni in cui la CD può essere consultata o può intervenire d'ufficio:**

- Offerte di consulenza non sostenibili sul piano scientifico
- Violazione dell'obbligo di informazione
- Violazione dell'obbligo di documentazione
- Violazione dell'obbligo di protezione dei dati
- Pubblicità contraria alle norme deontologiche
- Esercizio abusivo della professione

(ad es. senza permesso di lavoro o senza n. C in caso di attività dipendente)

- Errori professionali che mettono in pericolo la salute della/del cliente

**Avete una richiesta da sottoporre alla Commissione deontologica?**

Alla pagina [svde-asdd.ch/per-nostri-membri-di-lingua-italiana/professione-dietista/etica-professionale-e-deontologia/](https://svde-asdd.ch/per-nostri-membri-di-lingua-italiana/professione-dietista/etica-professionale-e-deontologia/) trovate i documenti fondamentali e un formulario di richiesta online.



## Ernährungskompetenz im Sekundarschulalter: WAH kann entscheidend dazu beitragen

**Wisst ihr noch, wie es früher war? Ja, wir haben gekocht. Ernährungskompetenz? Fehl-anzeige. Seit 2015 ist der WAH-Unterricht im Lehrplan 21 verankert und hat sich erfolgreich weiterentwickelt. Ernährungsfachpersonen können als Teil interdisziplinärer Teams an Hochschulen das für Lehrpersonen notwendige Fachwissen vermitteln. Die Praxis und Zukunftsperspektiven zeigen wir hier.**



**Cordelia Trümpy**  
Ernährungsberaterin SVDE,  
Betriebsökonomin FH  
TRUE HealthCARE GmbH,  
Dozentin Fachwissenschaft  
WAH, PH FHNW  
[cordelia.truempy@fhnw.ch](mailto:cordelia.truempy@fhnw.ch)



**Prof. Dr. Isabel Frese**  
Leiterin der Professur für  
Wirtschaftsdidaktik und  
Didaktik Wirtschaft, Arbeit,  
Haushalt (WAH), PH FHNW

Als «Husi» oder «Kochschule» wurde der Event in der Schulküche bezeichnet. Ist im Falle der Autorin zugegebenermassen schon eine Weile her. Es hat Spass gemacht und genährt. Wenn die Küche zudem in passablem Zustand hinterlassen

wurde, waren alle zufrieden. Von gesunder Ernährung, Nachhaltigkeit, Beschaffungskreisläufen, Marktdynamik, Preisbildung und Haushaltsbudgets (zumindest in meinem Fall) noch keine Spur.

Damals blätterte man in Büchern. Heute scrollen wir durch Feeds. Die einzige «Food-Influencerin» jener Zeit hiess Betty Bossi – die Kochbuchfigur, die sich vor allem an die Mütter der kochenden Teenager richtete. Für Jugendliche selbst gab es nur wenig direkten Zugang zu fundiertem Ernährungswissen. Auch der Hauswirtschaftsunterricht griff das Thema Ernährung eher funktional auf. Nachhaltigkeit und Budgetfragen tauchten gelegentlich auf. Die wichtige «Food Waste»-Thematik beispielsweise hiess damals schlicht «Reste verwerten», und war weniger ein ökologisches Anliegen

als ein praktischer (Budget-)Tipp. Mit der Einführung des Fachs «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» (WAH) vor rund zehn Jahren hat sich das grundlegend verändert: Ernährung wird heute im Kontext von Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Konsum vermittelt. Vernetzt, lebensnah und als Teil einer ganzheitlichen Bildung.

**Wie die Gesundheits- und Ernährungskompetenz heute auf Sekundarstufe vermittelt wird, zeigt das nachfolgende Interview mit Prof. Dr. Isabel Frese, Leiterin der Professur für Wirtschaftsdidaktik und Didaktik Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) an der Pädagogischen Hochschule FHNW.**

**Frau Prof. Frese, wie erklären Sie einer branchenfremden Person das Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)?**

Das Fach WAH befasst sich mit den vielfältigen Themen und Fragen, die das Leben von Menschen in gesundheitlichen, haushaltsbezogenen, wirtschaftlichen und rechtlichen Kontexten betreffen. Das Fach beleuchtet ökonomische, ökologische und

gesellschaftliche Aspekte, die weit über die individuelle Alltagsbewältigung hinausgehen. Wir befassen uns mit Fragen der Ernährung und Gesundheit und ihren vielfältigen individuellen, gesellschaftlichen und systemischen Implikationen. Ergänzend rücken wirtschaftliche und rechtliche Aspekte in den Fokus – sowohl im Hinblick auf das private Handeln des Einzelnen als auch auf seine Rolle als Staats- und Wirtschaftsbürger, einschliesslich unternehmerischer Prozesse und gesamtwirtschaftlicher Zusammenhänge.

**Das hört sich komplex an. Wie gelingt es Ihren Studierenden, den angehenden Sekundarlehrer/innen, diese Thematik Teenager-gerecht und leicht verdaulich aufzubereiten?**

Die Studierenden erwerben sowohl fundierte fachwissenschaftliche Kenntnisse in Bereichen wie Ernährung, Konsum, Haushaltsführung und Wirtschaft als auch fachdidaktisches Know-how. Sie lernen, komplexe Inhalte lebensnah, altersgerecht und im Kontext der Lebenswelt Jugendlicher aufzubereiten. Dabei kommen praxisnahe Ausbildungsformate und vielfältige, partizipative Methoden zum Einsatz, die eine nachhaltige Auseinandersetzung mit den Themen fördern. Insgesamt bereitet die theoretisch fundierte, strukturierte und praxisorientierte Ausbildung gezielt auf die Anforderungen eines zeitgemässen, kompetenzorientierten WAH-Unterrichts vor.

**Wie hat sich das Fach und damit auch der Stellenwert der Ernährung über die letzten Jahre weiterentwickelt?**

Ernährung wird nicht mehr isoliert, sondern als Teil eines umfassenden Kompetenzaufbaus verstanden. Der Fokus liegt auf dem Erkennen von Zusammenhängen zwischen Ernährung, Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Schülerinnen und Schüler lernen, wie individuelle Entscheidungen in diesen Bereichen auch Auswirkungen auf globale Herausforderungen haben können. Dabei werden Themen wie nachhaltiger Konsum, Lebensmittelverschwendung und die Bedeutung von regionalen und saisonalen Produkten bearbeitet. Diese integrative Herangehensweise stärkt die Ernährungskompetenz der Jugendlichen

und fördert ein reflektiertes, verantwortungsbewusstes Handeln im Alltag.

**Wie schätzen Sie die Ernährungskompetenz eines Teenagers im Jahre 2025 ein?**

Wir beobachten grundsätzlich ein hohes Interesse an Ernährungsthemen – sei es im Hinblick auf Gesundheit, Körperbild und auch Nachhaltigkeit. Gleichzeitig sind Jugendliche stark von sozialen Medien geprägt, was die Informationslage oft unübersichtlich und widersprüchlich macht. Die Ernährungskompetenz ist daher sehr heterogen: Einige verfügen über erstaunlich viel Wissen, andere benötigen noch mehr Orientierung bei grundlegenden Fragen. Zudem stellen wir immer wieder sogenannte Fehlkonzepte fest – also unzutreffende Vorstellungen zu eigentlich klaren Sachverhalten, die teils durch Trends und Influencer mitgeprägt sind.

**Welches sind die grössten Ernährungsherausforderungen für Jugendliche?**

Eine zentrale Herausforderung liegt in der Fähigkeit, Informationen kritisch zu bewerten, Werbebotschaften zu hinterfragen und bewusste Entscheidungen im Alltag zu treffen – insbesondere unter Zeitdruck, emotionaler Belastung oder im sozialen Umfeld. Dabei gibt es nicht immer ein klar definiertes «richtig» oder «falsch»: Ernährungsentscheidungen sind oft situativ und hängen vom individuellen Kontext ab. Unser Ziel in der Ausbildung ist es, künftige Lehrpersonen zu befähigen, genau an diesen Punkten anzusetzen: Wissen zu vermitteln, Reflexion anzuregen und konkrete Handlungskompetenzen zu fördern – damit Ernährung für Jugendliche nicht nur ein Thema ist, sondern eine gestaltbare Lebenskompetenz.

**Was könnte ein/e Ernährungsberater/in SVDE auch ausserhalb der FHNW beitragen, um die Ernährungskompetenz von Schweizer Jugendlichen weiter zu stärken?**

Es gibt ausserhalb des Schulkontexts bereits viele Formate mit engagierten Ernährungsfachpersonen, die ihr Wissen auch ausserhalb klassischer Bildungsettings einbringen. Insbesondere auch auf den digitalen Kanälen braucht es fundierte, verständliche Inhalte, die falschen oder widersprüchlichen Botschaften etwas entgegenzusetzen. Sichtbare, vertrau-

enswürdige Stimmen können Jugendlichen helfen, Orientierung zu finden und ihr Ernährungswissen zu stärken.

**Wie beeinflussen wirtschaftliche Rahmenbedingungen unsere Ernährungsgewohnheiten, und was bedeutet das für die Bildung im Fach WAH?**

Ernährung ist nie rein individuell. Sie ist immer auch ökonomisch geprägt. Preise, Einkommen, Marktangebote, Werbung oder globale Handelsstrukturen. Für den WAH-Unterricht heisst das: Jugendliche sollen verstehen, dass ihre Essgewohnheiten im grösseren wirtschaftlichen Kontext stehen. Es geht darum, Zusammenhänge zwischen Konsum, Produktion, Ressourcen und Gesundheit sichtbar zu machen und so auch ökonomische Urteils- und Handlungskompetenz zu fördern.

**Wenn Sie zurückblicken: Was hätten Sie sich als Jugendliche im Bereich Ernährungskompetenz in der Schule gewünscht?**

Ich hätte damals gerne nicht bloss verstanden, was gesund ist, sondern auch warum. Ernährung war oft auf Regeln und Verbote reduziert – der Blick auf übergeordnete Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Umwelt und Konsum fehlte. Auch vertiefte praktische Kompetenzen rund ums Kochen, Planen sowie der bewusste Umgang mit Lebensmitteln wären für den Alltag wertvoll gewesen. Genau dieses Zusammenspiel aus Wissen, Reflexion und Alltagstauglichkeit steht heute im Zentrum des WAH-Unterrichts.

**Worauf sollte mittel- und langfristig der Fokus gelegt werden, um die Vermittlung von Ernährungskompetenz weiter stärken zu können?**

Ernährung darf nicht isoliert betrachtet werden, sondern muss im bereits mehrfach erwähnten Kontext sowie sozialer Gerechtigkeit vermittelt werden. Gleichzeitig sollte die Schule ein Ort sein, an dem Jugendliche nicht nur Wissen erwerben, sondern auch konkrete Handlungserfahrungen machen – etwa durch gemeinsames Kochen, Projekt- oder kritische Medienarbeit. Und: Wir brauchen gut ausgebildete Fachpersonen, die fachlich wie didaktisch in der Lage sind, Ernährung als lebensnahe Kompetenz zu vermitteln.

## Fazit

Der heutige WAH-Unterricht auf Sekundarstufe 1 vermittelt Ernährung nicht isoliert, sondern eingebettet in ein umfassendes System aus Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Wie die Ausführungen von Prof. Dr. Isabel Frese zeigen, verfolgt das Fach einen ganzheitlichen, lebensweltbezogenen Ansatz: Ernährung wird im Kontext gesellschaftlicher Verantwortung, ökologischer Nachhaltigkeit, wirtschaftlicher Rahmenbedingungen und individueller Gesundheit thematisiert.

Dabei steht nicht nur Wissensvermittlung im Vordergrund, sondern die Entwicklung von Kompetenzen, die Jugendliche in ihrem Alltag direkt anwenden können. Vom kritischen Umgang mit Informationen

über nachhaltige Konsumententscheidungen bis hin zu praktischen Fähigkeiten wie Planen, Einkaufen und Kochen. WAH befähigt Jugendliche, ihre Rolle als Konsumierende, Mitgestaltende und Verantwortliche in einem komplexen Ernährungssystem zu erkennen und aktiv wahrzunehmen.

Diese umfassende Kompetenzvermittlung gelingt insbesondere dann, wenn Fachpersonen aus unterschiedlichen Disziplinen zusammenarbeiten. Im Bereich der Fachwissenschaft Ernährung sind dies z.B. Fachpersonen mit einem Bachelorabschluss in Ernährung und Diätetik oder – bei altrechtlichem Abschluss – dipl. Ernährungsberater/innen HF. Sie bringen nicht nur wissenschaftlich fundiertes Wissen mit, sondern auch praktische Erfahrung aus Ernährungsberatung, Präven-

tion und Gesundheitsförderung sowie Industrie. Ihr Beitrag ist entscheidend, um Brücken zwischen Theorie, gesellschaftlicher Realität und schulischer Bildung zu schlagen. Verlangt wird an den Hochschulen eine fachdidaktische Aus- oder Weiterbildung auf Stufe Erwachsenenbildung bzw. eine Aus- oder Weiterbildung in Hochschuldidaktik sowie Erfahrung auf der Zielstufe Sekundarstufe I.

**WAH ist weit mehr als ein «Hauswirtschaftsfach» im klassischen Sinne – es ist ein zukunftsorientiertes Bildungsfeld, das Jugendlichen essenzielle Kompetenzen für ein selbstbestimmtes, verantwortungsbewusstes und gesundes Leben vermittelt.**

*Das Literaturverzeichnis kann bei der Geschäftsstelle eingesehen werden.*

# Des compétences nutritionnelles au degré secondaire: la discipline «économie familiale» peut y contribuer fortement

**Vous souvenez-vous de comment c'était avant? Oui, nous avons cuisiné. Compétence nutritionnelle? Zéro pointé. Depuis 2015, le cours d'économie familiale (WAH) est ancré dans le Plan d'études 21 (l'équivalent germanophone du Plan d'études romand) et s'est bien développé. Les professionnel-le-s de la nutrition, en tant que membres de l'équipe interdisciplinaire d'une HES, peuvent transmettre au corps enseignant les connaissances spécialisées nécessaires. Nous présentons ici la pratique et les perspectives d'avenir.**



**Cordelia Trümpy**

Diététicienne ASDD, économiste d'entreprise HES TRUE HealthCARE GmbH, enseignante en connaissances professionnelles WAH, HEP FHNW  
cordelia.truempy@fhnw.ch



**Dr. Isabel Frese**

Responsable de la chaire de didactique de l'économie familiale (Wirtschaftsdidaktik und Didaktik Wirtschaft, Arbeit, Haushalt, WAH), de la Haute école pédagogique du nord-ouest de la Suisse (FHNW)

L'«école ménagère», aussi appelée «école de recrues carottes» est célèbre en Suisse alémanique. Certes, pour nous, cela remonte à une époque assez lointaine. C'était drôle et on mangeait bien. Lorsque la cuisine était laissée à peu près en ordre, tout le monde était content. Pour ma part, il n'était pas encore question, à cette époque, d'alimentation saine, de développement durable, de boucles d'approvisionnement, de dynamique de marché, de détermination des prix et de budget du foyer.

On feuilletait encore des livres. Aujourd'hui, on scrolle au fil des contenus. La seule «food-influenceuse» de l'époque

s'appelait Betty Bossi, figure emblématique de la cuisine qui s'adressait plutôt aux mères qu'aux adolescent-e-s s'afférant aux fourneaux. Les jeunes avaient encore très peu accès à des connaissances nutritionnelles fondées. Même l'enseignement ménager n'abordait le thème de l'alimentation que sous un angle fonctionnel. Les questions de développement durable ou de budget ne survenaient qu'occasionnellement. La thématique centrale du «gaspillage alimentaire» était par exemple nommée «valoriser les restes», considérée comme un conseil pratique (budgétaire) plutôt que comme une préoccupation écologique. Avec l'instauration, il y a dix ans, de la discipline «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» (WAH) dans certains cantons alémaniques, les choses ont considérablement changé: aujourd'hui, l'alimentation est abordée dans le contexte de la santé, de l'environnement, de l'économie et de la consomma-

tion. Connectée, pragmatique et partie intégrante d'une formation complète.

**L'interview ci-dessous menée avec la professeure Isabel Frese, responsable de la chaire de didactique de l'économie familiale (WAH) de la Haute école spécialisée du nord-ouest de la Suisse (FHNW), montre comment les compétences nutritionnelles et de santé peuvent être aujourd'hui transmises au degré secondaire.**

Mme Frese, comment expliqueriez-vous à un-e profane la discipline «économie familiale» (WAH)?

La discipline WAH aborde divers thèmes et questions qui touchent la vie des gens dans les contextes de la santé, du ménage, de l'économie et du droit. Elle met en lumière des enjeux économiques, écologiques et sociétaux qui dépassent la gestion individuelle du quotidien. Nous travaillons sur les questions de l'alimentation et de la santé ainsi que sur leurs effets sur les individus, la société et les systèmes. Des aspects économiques et juridiques sont également placés en ligne de mire, aussi bien dans l'optique de l'action privée de chaque individu que dans son rôle de citoyen-ne de l'Etat et de l'économie, tout en prenant en compte les processus entrepreneuriaux et l'économie dans sa globalité.

**Cela semble très complexe... Comment vos étudiant-e-s, futur-e-s enseignant-e-s en degré secondaire rendent-ils/elles cette thématique abordable et facile à digérer pour les adolescent-e-s?**

Les étudiant-e-s acquièrent des connaissances fondées dans les domaines de la nutrition, de la consommation, de la tenue d'un ménage, de l'économie ainsi qu'un savoir-faire pédagogique. Ils/elles apprennent à transmettre des contenus complexes de façon pragmatique, adaptée à l'âge et au contexte de vie de leurs élèves. Des formats proches de la pratique et diversifiés ainsi que des méthodes participatives sont utilisés et ouvrent une réflexion durable sur ces thèmes. Dans son ensemble, la formation fondée sur la théorie, structurée et orientée sur la pratique, prépare aux exigences d'un cours WAH moderne et axé sur les compétences.

**Comment la discipline et la place de la nutrition ont-elles évolué durant ces dernières années?**

La nutrition n'est plus une matière à part, mais est désormais intégrée dans un ensemble de compétences. L'accent se porte sur la reconnaissance des interactions entre l'alimentation, la santé, l'environnement, l'économie et la société. Les élèves apprennent comment les décisions personnelles peuvent, dans ces domaines, avoir un impact sur les défis globaux. C'est pourquoi nous abordons des thèmes, tels que la consommation durable, le gaspillage alimentaire et l'importance des produits locaux et de saison. Cette méthode basée sur l'intégration renforce les compétences nutritionnelles des jeunes et encourage des actions réfléchies et responsables au quotidien.

**Comment évalueriez-vous la compétence nutritionnelle d'un-e adolescent-e en 2025?**

Nous observons, de façon générale, un fort intérêt pour la thématique de l'alimentation, que ce soit du point de vue de la santé, de l'image du corps ou du développement durable. En même temps, les jeunes sont particulièrement influencé-e-s par les réseaux sociaux, autrement dit par un flot d'informations souvent contradictoires. La compétence nutritionnelle est donc très hétérogène: certain-e-s disposent de connaissances étonnantes et d'autres ont besoin de plus d'informations sur des questions basiques. En outre, nous constatons régulièrement l'existence de «concepts erronés», c'est-à-dire de fausses conceptions sur des situations en réalité claires qui sont en partie influencées par les modes et les influenceurs/euses.

**Quels sont les plus grands défis pour les jeunes en termes de nutrition?**

L'un des défis majeurs tient en la capacité d'évaluer de façon critique les informations, de déceler le sens caché des messages publicitaires et de faire des choix conscients au quotidien, en particulier avec la pression du temps, la charge émotionnelle ou dans le cadre social. Il convient d'ajouter ici qu'il n'y a pas toujours de «bon» ou de «mauvais» choix: les choix en matière d'alimentation sont souvent liés à une situation ou dépendent du

contexte personnel. L'objectif de la formation est de permettre aux futur-e-s enseignant-e-s d'intervenir sur ces points: transmettre les connaissances, susciter la réflexion et encourager des compétences d'action concrète pour que l'alimentation ne soit pas seulement un thème pour les jeunes, mais une réelle compétence de vie qu'ils/elles peuvent organiser.

**Comment un-e diététicien-ne ASDD pourrait-il/elle également intervenir en dehors de la FHNW pour que les compétences nutritionnelles des jeunes soient renforcées en Suisse?**

En dehors du contexte scolaire, il existe de nombreux formats où interviennent des professionnel-le-s de la nutrition en apportant leurs connaissances aussi hors du contexte éducatif classique. Il y a notamment grand besoin de contenus fondés et accessibles sur les canaux numériques pour compenser les messages erronés ou contradictoires. Des voix visibles et dignes de confiance peuvent aider les jeunes à s'y retrouver et à améliorer leurs connaissances nutritionnelles.

**Comment les conditions cadres économiques influencent-elles nos habitudes alimentaires et quel est l'impact sur la formation dans la discipline WAH?**

L'alimentation n'est jamais qu'une simple question personnelle. Elle dépend toujours du contexte économique. Les prix, les revenus, l'offre du marché, la publicité et les structures commerciales globales. Pour le cours WAH, cela signifie que les jeunes doivent comprendre que leurs habitudes alimentaires s'inscrivent dans un contexte économique plus large. Il s'agit de montrer les connexions existantes entre la consommation, la production, les ressources et la santé et d'encourager ainsi les compétences opérationnelles et d'évaluation économique.

**Si vous reveniez en arrière, quelle compétence nutritionnelle auriez-vous aimé que l'on vous transmette lorsque vous étiez jeune?**

J'aurais aimé que l'on ne m'enseigne pas simplement ce qui est sain, mais qu'on m'explique pourquoi ça l'est. L'alimentation était souvent réduite à des règles et

des interdits. Il nous manquait une vue d'ensemble sur les relations entre la santé, l'environnement et la consommation. Des compétences pratiques approfondies autour de la cuisine, la planification ainsi qu'une utilisation consciente des denrées alimentaires auraient été très utiles au quotidien. C'est cette corrélation entre les connaissances, la réflexion et la pratique quotidienne qui est au centre de la discipline de l'économie familiale aujourd'hui.

**Quels axes devraient être approfondis sur les moyen et long termes pour améliorer la transmission de la compétence nutritionnelle?**

La nutrition ne doit pas être considérée de façon isolée, mais doit être enseignée dans les contextes déjà susmentionnés et avec une idée de justice sociale. L'école doit être un lieu où les jeunes n'apprennent pas seulement des connaissances, mais dans lequel ils/elles font des expériences concrètes, par exemple en cuisinant ensemble, en travaillant sur des projets ou en menant un travail médiatique critique. Et nous avons besoin de professionnel-le-s bien formé-e-s à même de transmettre, d'un point de vue pédagogique et théorique, des compétences nutritionnelles pragmatiques.

**Conclusion**

De nos jours, le cours WAH de degré secondaire I n'enseigne pas la nutrition de façon isolée, mais la place au cœur d'un système global de santé, environnemental, économique et sociétal. Comme l'exposent les propos de la professeure Isabel Frese, la discipline poursuit une approche globale et en lien avec le contexte de vie: la nutrition est abordée dans les contextes de la responsabilité sociétale, du développement durable écologique, des conditions cadres économiques et de la santé personnelle.

La priorité n'est pas de transmettre des connaissances, mais de développer des compétences que les jeunes pourront appliquer directement dans leur quotidien. Il peut s'agir d'informations sur les choix de consommation durable aussi bien que de compétences pratiques, telles que la planification des repas, les achats et la cuisine. La discipline WAH permet aux jeunes de prendre conscience de leur rôle et d'agir en tant que consommateurs/trices, acteurs/trices dans un système nutritionnel complexe.

Cette transmission globale de compétences porte tout particulièrement ses

fruits lorsque des professionnel-le-s de diverses disciplines collaborent. Dans le domaine de la nutrition, on peut notamment compter sur la participation de professionnel-le-s titulaires d'un bachelors en nutrition et diététique ou d'un diplôme de diététicien-ne ES de l'ancien droit. Ils/elles apportent non seulement un savoir solide et fondé scientifiquement, mais aussi une expérience pratique du conseil diététique, de la prévention et de la promotion de la santé ainsi que de l'industrie. Leur contribution est décisive afin de jeter des ponts entre la théorie, la réalité sociétale et l'éducation scolaire. Une formation de base, post-grade ou continue en didactique de niveau formation pour adulte ou une formation de base ou post-grade en pédagogie universitaire est exigée dans les hautes écoles ainsi que de l'expérience dans le degré secondaire I.

**La discipline WAH est bien plus qu'une matière d'économie familiale au sens classique du terme; il s'agit d'un champ de formation orienté vers l'avenir qui transmet aux jeunes des compétences essentielles pour mener une vie autodéterminée, responsable et consciente, en bonne santé.**

*La bibliographie peut être consultée auprès du secrétariat.*

## Competenze nutrizionali nelle scuole medie: l'educazione alimentare può contribuirvi in modo decisivo

**Vi ricordate com'era una volta? Esatto, cucinavamo. Competenze nutrizionali? Nessuna traccia. Dal 2015 in Svizzera tedesca la materia Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH, economia, lavoro ed economia domestica), che include l'educazione alimentare, è inserita con successo nel Piano di studi 21 (Lehrplan 21). All'interno di team interdisciplinari nelle alte scuole pedagogiche, professioniste e professionisti della nutrizione possono trasmettere le conoscenze specialistiche necessarie ai futuri docenti per insegnare questa materia. In questo articolo vi illustriamo come funziona e le prospettive future.**



**Cordelia Trümpy**

Dietista ASDD, economista aziendale SUP  
TRUE HealthCARE GmbH,  
docente di conoscenze disciplinari in WAH,  
Alta scuola pedagogica FHNW  
cordelia.truempy@fhnw.ch



**Prof. Dr. Isabel Frese**

Responsabile della cattedra di didattica di economia e didattica di economia, lavoro ed economia domestica (WAH), Alta scuola pedagogica FHNW

A scuola le chiamavamo lezioni di «cucina» o «economia domestica» e, nel mio caso, devo ammettere che da allora è passato qualche annetto. In ogni caso in cucina ci divertivamo e mangiavamo. E quando alla fine lasciavamo la cucina in uno stato decente, ne eravamo tutti contenti. Di alimentazione sana, sostenibilità, cicli di approvvigionamento, dinamiche di mercato, formazione dei prezzi e budget familiare non c'era ancora alcuna traccia (almeno nel mio caso).

A quei tempi si sfogliavano i libri, oggi si scollano i feed. L'unica «food influencer» dell'epoca era Betty Bossi, il personaggio dei libri di cucina che si rivolgeva piuttosto alle madri che non ai figli adolescenti. Le ragazze e i ragazzi non avevano la possibilità di accedere a informazioni nutrizionali fondate. Anche le lezioni di economia domestica affrontavano il tema dell'alimentazione in modo piuttosto funzionale. Di tanto in tanto si trattavano questioni legate alla sostenibilità e al budget. L'importante questione del «food waste» (spreco

alimentare), ad esempio, all'epoca si riduceva al riutilizzo degli avanzi, non tanto per una preoccupazione ecologica quanto come consiglio pratico (economico). In Svizzera tedesca la situazione è cambiata radicalmente con l'introduzione, circa dieci anni fa, della materia WAH: oggi l'educazione alimentare è insegnata nel contesto della salute, dell'ambiente e del consumo. In rete, in modo concreto e come parte di un'educazione olistica.

**La seguente intervista con la Prof. Dr. Isabel Frese, responsabile della cattedra di didattica di economia e didattica di economia, lavoro ed economia domestica (WAH) presso l'Alta scuola pedagogica FHNW, mostra come vengono insegnate oggi le competenze in materia di salute e alimentazione a livello di scuola secondaria.**

**Professoressa Frese, come spiegherebbe la materia di WAH a una persona estranea al settore?**

WAH è una materia che tratta un'ampia gamma di argomenti e questioni che riguardano la vita delle persone in contesti sanitari, domestici, economici e giuridici. Affronta aspetti economici, ecologici e sociali che vanno ben oltre la gestione individuale della vita quotidiana. Ci occupiamo di questioni legate all'alimentazione e alla salute insieme alle loro varie implicazioni a livello individuale, sociale e sistemico. A ciò si affianca un'attenzione particolare agli aspetti economici e giuridici, sia per quanto riguarda l'agire privato degli individui che rispetto al loro ruolo di cittadini, nonché all'interno di un ordine economico che comprende processi imprenditoriali e contesti macroeconomici.

Sembra complesso. In che modo le sue studentesse e i suoi studenti riusciranno in futuro, come docenti di scuola media, a trattare queste tematiche in modo semplice e accessibile per le e i teenager? Le studentesse e gli studenti acquisiscono sia conoscenze disciplinari approfondite in ambiti quali la nutrizione, il consumo, la gestione della casa e l'economia, sia competenze didattiche specifiche. Imparano a presentare contenuti complessi in modo concreto nonché adeguato all'età e al contesto di vita dei giovani. Vengono utilizzati format educativi pratici e una varietà di metodi partecipativi per promuovere un approccio sostenibile alle tematiche. Nel complesso, la solida formazione teorica, strutturata e orientata alla pratica, li prepara in maniera specifica alle esigenze che pone l'insegnamento della materia, vale a l'orientamento alle competenze e la modernità.

**Come si sono evolute la materia e, di conseguenza, l'importanza dell'alimentazione negli ultimi anni?**

L'alimentazione non è più considerata un argomento a sé stante, ma parte integrante di un più ampio percorso di acquisizione di competenze. L'attenzione si concentra sull'individuare le interconnessioni tra alimentazione, salute, ambiente, economia e società. Allieve e allievi imparano come le decisioni individuali in queste aree possano avere un impatto sulle sfide globali. In questo contesto vengono affrontati temi come il consumo sostenibile, lo spreco alimentare e l'importanza dei prodotti regionali e stagionali. Questo approccio integrativo rafforza le competenze nutrizionali dei giovani e promuove un comportamento consapevole e responsabile nella vita quotidiana.

**Come valuta le competenze nutrizionali nell'adolescenza nel 2025?**

In generale, osserviamo un forte interesse per i temi legati all'alimentazione, sia in termini di salute che di immagine corporea o di sostenibilità. Allo stesso tempo, il mondo dell'adolescenza è fortemente influen-

zato dai social media, e spesso si trova a fare i conti con informazioni poco chiare e contraddittorie. Le competenze nutrizionali sono dunque molto eterogenee: si va da chi sa sorprendentemente già molto a chi ha ancora bisogno di più orientamento su questioni fondamentali. Inoltre, ci imbattiamo ripetutamente nelle cosiddette misconcezioni, ovvero idee errate su fatti in realtà chiari, influenzate in parte da tendenze e influencer.

**Per quanto riguarda l'alimentazione, quali sono le maggiori sfide nell'adolescenza?**

Una sfida fondamentale sta nella capacità di valutare criticamente le informazioni, mettere in discussione i messaggi pubblicitari e prendere decisioni consapevoli nella vita quotidiana, soprattutto quando si è di fretta, in condizioni di stress emotivo o in un contesto sociale. Tanto più che non sempre esiste un «giusto» o uno «sbagliato» chiaramente definito: le decisioni alimentari dipendono spesso dalla situazione e dal contesto individuale. Il nostro obiettivo nella formazione è quello di mettere il futuro corpo docente nella condizione di intervenire proprio su questi punti: trasmettere conoscenze, stimolare la riflessione e promuovere competenze concrete, affinché per l'adolescente l'alimentazione non sia solo un argomento, bensì una competenza di vita che può coltivare.

**Al di fuori della FHNW, quale potrebbe essere il contributo di una/un dietista ASDD per rafforzare ulteriormente le competenze nutrizionali della gioventù in Svizzera?**

Fuori dal contesto scolastico esistono già molte iniziative che vedono professioniste e professionisti della nutrizione impegnati a trasmettere le loro conoscenze anche al di fuori dei tradizionali contesti formativi. Soprattutto sui canali digitali è necessario fornire contenuti fondati e comprensibili che contrastino i messaggi errati o contraddittori. Voci chiare e affidabili possono aiutare l'adolescente a orientarsi e a rafforzare le sue conoscenze nutrizionali.

**In che modo le condizioni quadro economiche influenzano le nostre abitudini alimentari e cosa significa questo per l'insegnamento della WAH?**

L'alimentazione non è mai una pura decisione della persona, ma è sempre influenzata anche da fattori economici: prezzi, reddito, offerte di mercato, pubblicità o strutture commerciali globali. L'insegnamento della WAH deve quindi trasmettere ai giovani che le loro abitudini alimentari si inseriscono in un contesto economico più ampio. Si tratta di rendere visibili le interconnessioni tra consumo, produzione, risorse e salute, promuovendo così anche la capacità di giudizio e di azione in ambito economico.

**Guardando indietro, cosa avrebbe desiderato Lei da giovane in materia di educazione alimentare a scuola?**

Mi sarebbe piaciuto capire non solo cosa fosse sano, ma anche perché. L'alimentazione era spesso ridotta a regole e divieti, mancava una visione d'insieme dei nessi tra salute, ambiente e consumo. Anche competenze pratiche più approfondite relative al cucinare, alla pianificazione e all'uso consapevole degli alimenti sarebbero state preziose per la vita quotidiana. Proprio questa combinazione di conoscenza, riflessione e praticità è oggi al centro dell'insegnamento della WAH.

**Su cosa occorre concentrarsi nel medio e lungo termine per rafforzare ulteriormente la trasmissione delle competenze nutrizionali?**

L'alimentazione non deve essere considerata in modo isolato, ma deve essere insegnata nel contesto già menzionato più volte e in un'ottica di giustizia sociale. Allo stesso tempo, la scuola dovrebbe essere un luogo in cui l'adolescente non solo acquisisce conoscenze, ma fa anche esperienze concrete; ad esempio cucinando in gruppo, lavorando a progetti o analizzando criticamente i media. E per finire, abbiamo bisogno di professioniste e professionisti ben formati che siano in grado, dal punto di vista contenutistico e didattico, di insegnare la nutrizione come competenza di vita pratica.

**In sintesi**

L'insegnamento della WAH nella scuola media non tratta l'alimentazione in modo isolato, ma la inserisce in un sistema globale che comprende salute, ambiente, econo-

mia e società. Come illustrato dalle risposte della professoressa Isabel Frese, la materia viene insegnata con un approccio olistico e orientato alla vita reale: il tema dell'alimentazione viene affrontato nel contesto della responsabilità sociale, della sostenibilità ecologica, delle condizioni quadro economiche e della salute individuale.

L'attenzione non si concentra solo sulla trasmissione di conoscenze, bensì anche sullo sviluppo di competenze che l'adolescente può applicare direttamente nella vita quotidiana: dall'approccio critico alle informazioni, alle decisioni di consumo sostenibili, fino alle abilità pratiche come pianificare, fare la spesa e cucinare. La WAH permette ai giovani di riconoscere e assumere attivamente il loro ruolo di consumatori, co-creatori e persone responsabili in un sistema alimentare complesso.

Questo insegnamento di competenze olistico è particolarmente efficace quando professioniste e professionisti di diverse discipline collaborano tra loro. Nel campo delle conoscenze disciplinari in nutrizione, si tratta ad esempio di persone con un Bachelor in nutrizione e dietetica o, secondo il vecchio diritto, con un diploma di dietista SSS. Non solo portano con sé conoscenze scientifiche fondate, ma anche un'esperienza pratica nel campo della consulenza nutrizionale, della prevenzione e della promozione della salute, nonché dell'industria. Il loro contributo è fondamentale per colmare il divario tra teoria, realtà sociale e insegnamento scolastico. Le alte scuole richiedono una formazione o una formazione continua in didattica disciplinare a livello di formazione degli adulti oppure in didattica universitaria, nonché esperienza nell'insegnamento a livello secondario I.

**La WAH è molto più dell'«economia domestica» nel senso classico del termine: è un campo educativo orientato al futuro che fornisce all'adolescente competenze essenziali per una vita autonoma, responsabile e sana.**

*La bibliografia può essere consultata in ufficio.*

## Repetitorium Ernährungsmedizin



*Repetitorium Ernährungsmedizin*  
Autoren: Bösy-Westphal A, Kreymann KG,  
Müller MJ. Springer Verlag 2024,  
360 Seiten

Die Autoren, ehemalige Präsidenten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, schöpfen aus ihrem umfangreichen Wissensschatz und ihrer langjährigen Erfahrung in der Ernährungswissenschaft und -medizin. Das Buch dient sowohl als Grundlage für die Zusatzweiterbildung «Ernährungsmedizin» in Deutschland als

auch als Lehr- und Nachschlagewerk. Es gliedert sich in fünf Kapitel:

- 1. Physiologische und biochemische Grundlagen:** Enthält Wissen zu Ernährung, Verdauung, Metabolismus, Ernährungsmustern, Lebensmittelkunde und Lebensmittelsicherheit auf 80 Seiten. Die Inhalte sind praxisrelevant ausgewählt und verständlich formuliert.
- 2. Prävention:** Umfasst Themen wie nachhaltige Ernährung, die Planetary Health Diet, alternative Kostformen sowie aktuelle Konzepte wie personalisierte Ernährung und Precision Nutrition. Letztere ist noch Zukunftsmusik, sie könnte jedoch die Wirksamkeit ernährungsmedizinischer Interventionen künftig erheblich steigern.
- 3. Methoden und Organisation:** Behandelt die Methoden zur Erfassung des Ernährungszustands, organisatorische Aspekte und Qualitätssicherung. Ein besonderes Highlight ist die Ankündigung zukünftiger Leitlinien, welche digital als Entscheidungshilfe oder auch in vereinfachter Laienversion nutzbar gemacht werden.
- 4. Enterale und parenterale Ernährung:** Dieses Kapitel fällt mit weniger als 20 Seiten recht knapp aus.

### **5. Therapie und Prävention ernährungsmedizinisch relevanter Krankheitsbilder:**

Bietet fundierte Ansätze der Ernährungstherapie bei spezifischen Krankheitsbildern.

*Besonders positiv hervorzuheben sind die Aktualität und die Evidenzbasierung des Werks. Der handlungs- und lösungsorientierte Ansatz bietet wertvolle Orientierungshilfen für die Praxis. Lediglich das Kapitel zur enteralen und parenteralen Ernährung erscheint mit seiner Kürze als Schwachpunkt.*

*Ein ansprechenderes Layout mit zusätzlichen Abbildungen hätte die Übersichtlichkeit, das Lernen und Erinnern unterstützen können. Nichtsdestotrotz ist das Buch für angehende Ernährungsmediziner und andere Gesundheitsberufe, die einen umfassenden und aktuellen Überblick über die Ernährungsmedizin suchen, absolut empfehlenswert.*

*Rezensiert von Dr. clin. nutr. Caroline M. Kiss, Fachexpertin Klinische Ernährung, Universitäre Altersmedizin FELIX PLATTER, Basel*

# KURSÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE DES COURS PANORAMICA DEI CORSI

Datum Date Data	Ort Lieu Luogo	Veranstaltung Manifestation Manifestazione	SVDE-Punkte Points ASDD Punti ASDD
11.07.2025	Online	Gut versorgt durch die Wechseljahre	6
11.07.2025	Online	Praxisseminar: Interaktive Instrumente für die digitale Ernährungsberatung in Gruppen	3
11.–13.07.2025	Müllheim	Mit Ermutigung den ganzen Menschen stärken – Sommerakademie	12
18.07.2025	Online	Achtsamkeit und Essverhalten – Essverhalten verstehen und nachhaltig verändern	3
19.08.2025	Online	Leucin – Der Gamechanger für den Muskelaufbau	1
20.08.2025	Online	Zyklusbasierte Ernährung – Ernährungsempfehlungen bei Zyklusstörungen	2
20.08.2025–17.06.2026	Zürich	Fachfortbildung Individualisierte Ernährungstherapie	18
22.08.2025	Hasle bei Burgdorf	Altern ist keine Krankheit! Wie die richtige Ernährung helfen kann, gesund älter zu werden	7
22.08.–11.12.2025	Zürich	Ganzheitliche Weiterbildung in Körperzentrierter Sexologischer Beratung IKP	18
22.08.–13.12.2025	Zürich	Weiterbildung Kompetenzerweiterung Paarberatung	18
26.08.2025	Online	Tierische Fette und das Risiko für kardiovaskuläre Erkrankungen – Mythos versus Evidenz	1
28.08.2025	Horgen	SSAAMP – Sonderfortbildung ImmunAging	3
29.–30.08.2025	Online	«Wenn's an die Nieren geht» – Grundlagenseminar bei Niereninsuffizienz	6
01.–08.09.2025	Zürich	Mikrobiom und Darmgesundheit im Fokus der Praxis	12
03.09.2025	Online	SIBO-Kurs Ursachen und Symptome	3
04.09.2025	Online	Mangelernährung zu Hause und in Institutionen: vom Screening bis zur Behandlung mit oralen Nahrungssupplementen (Update)	2
04.09.2025	Bern	Swiss Diabetes Tech Symposium 2025	6
05.09.2025	Online	Rheuma: Facetten einer Autoimmunerkrankung und die Bedeutung der Ernährungstherapie – wissenschaftlich beleuchtet	3
05.09.2025	Online	Fit und vital im Einklang mit dem Zyklus	3
05.09.2025	Online	Ernährungspsychologie des Reizdarms	7
05.09.2025	Zürich	Fachtagung «Stillen unterstützen – für eine nachhaltige Welt»	4
05.–06.09.2025	Online	Update Fettstoffwechselstörungen	11
05.–27.09.2025	Online	Essstörungen ernährungspsychologisch beraten – Qualifikation zum prof e.a.t. FachESSperten Essstörung	18
06.09.2025	Online	Depression in der Praxis der Ernährungstherapie – Was geht mit Ernährung?	7
08.09.2025	Online	Traumatisierte Patienten in der Ernährungstherapie	3
09.09.2025	Online	Histaminunverträglichkeit und Glutensensitivität?	3
09.09.2025	Zürich	ZFASS – Zurich Forum for Applied Sport Sciences	9
09.09.–07.10.2025	Online	IT-Sicherheit: Ein «Muss» für Ernährungsberater	9
10.09.2025	Online	SIBO-Kurs Therapie	3
10.09.2025	Online	Widerstand in der Beratung – Teil 1	2
11.09.2025	Zürich	Ernährung bei chronisch-entzündlichen Erkrankungen	8
11.09.2025	Online	Kurz und kompakt – Die wichtigsten Grundsätze zur Sporternährung	2
11.09.2025	Zürich	Emotions- und Spannungsregulation durch Essen	6
11.09.2025	Online	Genussvoll erfolgreich in der Therapie und Praxis	2
12.09.2025	Online	Gluten im Brennpunkt: Aktuelles von der Zöliakie als Chamäleon der Gastroenterologie	6
12.09.2025	Online	Ernährung bei Verstopfung – Was hilft tatsächlich?	2
12.09.2025	Bern	SGE Fachtagung – Mangel im Land des Überflusses	7
12.09.2025	Online	Essenspläne für Klientinnen mit einer Essstörung gestalten	3
12.–13.09.2025	Online	Ernährungstherapie in der Adipositas-Chirurgie: Grundlagen-Seminar	9
12.09.–15.12.2025	Online	Kompaktausbildung Adipositas-Chirurgie	18

Alle Kurse und Details finden Sie auf unserer Webseite unter Bildung/Fortbildungsangebot.

*Vous trouverez tous les cours et les détails sur notre site web sous Formation/Offre de formation continue.*

*Tutti i corsi e i dettagli sono disponibili sul nostro sito web alla Formazione/Offre de formation continue (FR).*



## Bevorstehende SVDE-Fortbildungen Prochaines offres ASDD de formation continue

### Enterale Ernährung im Praxisalltag

**Datum:**

Mittwoch, 17.09.2025  
09.15–17.00 Uhr

**Anmeldeschluss:**

Sie können sich bis spätestens  
31. Juli 2025 zur Fortbildung anmelden.

**Austragungsort:**

Kantonsspital Winterthur (KSW)

**SVDE-Punkte:**

Für die Teilnahme erhalten  
Sie 6 SVDE-Punkte.

**Ihre Anmeldung können Sie mittels  
unterem Formular vornehmen.**

[www.svde-asdd.ch](http://www.svde-asdd.ch) > Bildung  
> Fortbildungsangebot  
> SVDE-Kurse

[www.svde-asdd.ch](http://www.svde-asdd.ch) > Formation  
> Offre de formation continue  
> Cours ASDD

**Erfassen Sie Ihre absolvierte  
Fortbildung im NutriEdu.**

**Mehr dazu unter [www.svde-asdd.ch](http://www.svde-asdd.ch)  
> Bildung > NutriEdu.**

**Enregistrez votre formation  
continue dans NutriEdu.**

**Pour plus d'informations, voir  
[www.svde-asdd.ch](http://www.svde-asdd.ch) > Formation  
> NutriEdu.**



SVDE ASDD

# Free From: gusto senza compromessi.

Più di  
**600**  
prodotti senza  
lattosio e/o  
senza glutine



Da più di 15 anni, Coop propone il più ricco assortimento di prodotti senza glutine e senza lattosio della Svizzera.



Per me e per te.



# Plutôt Ironwoman ou gameur ?

**Nos compétences nutritionnelles  
s'adaptent à tous les profils.**

Découvrez des informations spécialisées sur les thèmes  
de l'alimentation, du lait et de la santé sur:

[swissmilk.ch/nutrition](https://www.swissmilk.ch/nutrition)

**swissmilk**