

**PERCORSO FORMATIVO**  
**ASSISTENTE FAMILIARE**

**ARTICOLAZIONE E DURATA DEL CORSO:**

**Data inizio corso:** mese di settembre

**Data termine:** mese di dicembre 2022/gennaio 2023

**Giorni e orario:** dal lunedì al giovedì dalle ore 15:00 alle ore 19:00, salvo eventuali modifiche in corso.

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza</b>	<b>Unità di risultati di apprendimento</b>	<b>Durata</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientamento al ruolo</li> <li>• Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali.</li> </ul>	<i>"Inquadramento della professione"</i>	6	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione dei concetti di: bisogno (fisico, psichico e sociale), salute, malattia, disagio, dipendenza nelle attività della vita quotidiana</li> <li>• Cenni generali sulle caratteristiche delle patologie geriatriche e delle patologie con maggiore impatto sulla sfera relazionale (es. Alzheimer; autismo etc.).</li> </ul>	<i>"Inquadramento della condizione dell'assistito"</i>	28	Max 8	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali.

3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio (scheletrico e muscolare)</li> <li>• Tecniche per supportare movimenti e spostamenti, principi elementari di terapia riabilitativa</li> <li>• Strumenti e tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle</li> <li>• Rischi connessi all'uso non corretto delle tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle</li> <li>• Principi elementari di ortesi ed ausili</li> <li>• Prodotti e strumenti per l'igiene personale, parziale e totale dell'assistito</li> <li>• Tecniche per la pulizia, parziale e totale, dell'assistito a letto o in bagno</li> <li>• Tecniche per la vestizione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supportare e agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie</li> <li>• Supportare l'assistito ai diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale e nell'abbigliamento</li> <li>• Applicare le tecniche per il trasferimento in carrozzella</li> <li>• Applicare le procedure tecniche di prevenzione dei rischi professionali</li> <li>• Applicare le tecniche per l'assunzione di posture corrette.</li> </ul>	<p><i>“Supportare l'assistito nella cura dell'igiene personale e nella mobilità”</i></p>	40	<p>-- Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali.</p>
---	--	--	----	---

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare semplici pratiche di mobilizzazione e mantenimento delle capacità motorie, collaborando all'educazione al movimento</li> <li>• Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e allettamento</li> <li>• Applicare correttamente le tecniche per supportare il movimento e la deambulazione di utenti di diverso grado di inabilità</li> <li>• Trasmettere ai parenti e/o al medico le informazioni di base sullo stato di salute e le eventuali complicazioni sanitarie.</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di lettura dei foglietti illustrativi dei farmaci e delle prescrizioni mediche</li> <li>• Tecniche di primo soccorso e gestione di emergenze</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure per supportare e verificare la corretta assunzione dei farmaci prescritti</li> <li>• Trasmettere ai parenti e/o al medico le informazioni di base sullo stato di salute e le eventuali complicazioni sanitarie</li> <li>• Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza.</li> </ul>	<p><i>“Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti e attuare interventi di primo soccorso”</i></p>	12	--	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali.</p>
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunicazione come processo sociale</li> <li>• I bisogni di assistenza sociale e di relazione dell'utente e della famiglia all'interno dell'assistenza privata</li> <li>• Modalità di organizzazione della comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi, alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari</li> <li>• La gestione delle emozioni, dello stress e la capacità di ascolto</li> <li>• Tecniche volte a rassicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima</li> <li>• I principali servizi sociali, sanitari, culturali e ricreativi del territorio e modalità di accesso a tali servizi.</li> </ul>	<p><i>“Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale”</i></p>	40	--	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali.</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa nazionale e regionale in materia di assistenza socio-sanitaria</li> <li>• Aspetti etici connessi all'attività di assistenza.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare e comunicare, individuando ed applicando protocolli coerenti con le caratteristiche degli assistiti e dei contesti di relazione</li> <li>• Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo</li> <li>• Gestire la propria attività con riservatezza, rispettando i diritti e i bisogni fondamentali delle persone in situazione di malattia e di disagio fisico/psichico/sociale</li> <li>• Riconoscere e valutare, nei diversi contesti, gli effetti dei protocolli di comunicazione scelti</li> <li>• Utilizzare strategie di comunicazione differenziate in rapporto al destinatario (assistito, famiglia e figure di riferimento), al messaggio, allo scopo del-la comunicazione</li> <li>• Effettuare acquisti, disbrigare pratiche burocratiche ed altre commissioni</li> <li>• Orientarsi nel contesto sociale, sanitario, culturale e ricreativo di appartenenza dell'utente e della famiglia, in relazione ai bisogni espressi</li> <li>• Supportare l'assistito nell'accesso ai servizi e nelle occasioni di incontro e relazione sociale, ludica e ricreativa, anche fuori dal contesto domestico.</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base di igiene, microclima e tipologie di infezioni</li> <li>• Prodotti, strumenti e tecniche per la pulizia e l'igiene degli ambienti</li> <li>• Infezione, malattie infettive, fattori di rischio</li> <li>• Disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumenti e dei presidi sanitari</li> <li>• Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento</li> <li>• Tecniche di manutenzione ordinaria dell'ambiente domestico</li> <li>• Igiene dell'abbigliamento.</li> </ul>	<p><i>“Curare l'igiene degli ambienti, adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito”</i></p>	36	--	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali.</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare comportamenti idonei a mantenere una adeguata ventilazione, illuminazione, umidificazione e temperatura dell'ambiente</li> <li>• Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale</li> <li>• Mantenere una adeguata igiene personale e pulizia degli indumenti di lavoro</li> <li>• Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione di strumentari e presidi sanitari presenti a domicilio</li> <li>• Eseguire le attività di lavaggio e sanificazione di indumenti e tessuti</li> <li>• Individuare soluzioni adeguate e funzionali di allestimento e riordino degli ambienti di vita dell'assistito</li> <li>• Garantire la raccolta e lo stoccaggio corretto dei rifiuti, sia generici che derivanti da attività sanitarie.</li> </ul>				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo</li> <li>• Elementi di igiene degli alimenti, della cucina e delle stoviglie</li> <li>• Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Modulo base sull'Haccp</li> <li>• Tecniche di preparazione dei cibi: cottura a vapore, alla griglia, al forno</li> <li>• Elementi di dietologia: principi nutrizionali, diete per l'età e per particolari patologie</li> <li>• Principali preparazioni e menù</li> <li>• Tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi, per le diverse tipologie di assistiti: allettati, con disagio mentale, parkinsoniani, etc.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supportare l'assistito nell'assunzione dei cibi in base al diverso grado di autonomia</li> </ul>	<p><i>“Preparare i pasti e supportare la loro assunzione”</i></p>	30	--	<p>Amnesso il riconoscimento dicredito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali.</p> <p>Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione, il modulo base sull'Haccp.</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare preparazioni alimentari di base, applicando appropriate tecniche di cottura</li> <li>• Osservare principi dietologici e dieto-terapici per l'alimentazione degli anziani e, su indicazione medica, con riferimento alle principali patologie</li> <li>• Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, assicurandosi della adeguata qualità dei piatti in preparazione</li> <li>• Conservare gli alimenti nel rispetto dei requisiti di igiene.</li> </ul>				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>• Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> <li>• Dispositivi di protezione individuali</li> </ul> <p><b>Abilità</b> Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</p>	<i>“Operare in sicurezza nel luogo di lavoro”</i>	8	Max 4	AmMESSO creditodi frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008.
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>200</b>	<b>Di cui 12 in FAD</b>	
<b>TIROCINIO</b>			<b>100 ore</b>		