**Sezione 3 - Assistente Familiare**

Durata: 200 ore

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Figura di Riferimento

428 - operatore/operatrice per le attività di assistenza familiare

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

Assistenza alla persona nella attività della vita quotidiana (ADL Autonomy Daily Living) (Codice UC ' 1870) ' durata in ore 70 - Contenuti: elementi di base per la gestione della comunicazione e della conflittualità allo scopo di garantire un'appropriata relazione con l'assistito e le sue problematiche; elementi di primo soccorso, sicurezza e prevenzione; nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita; nozioni elementari su patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare le condizioni generali dell'assistito; nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito; procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base; tecniche e modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, funzionali a evitare danni e/o infortuni all'utente e allo stesso addetto  
Intervento di supporto nelle attività domestiche e igienico sanitarie (Codice UC ' 1871) ' durata in ore 70 ' Contenuti: caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito; caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria; modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti; norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a se stessi; nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito; principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito; principi fondamentali per l'approvvigionamento domestico al fine di consentire una gestione ottimale della spesa ed evitare inutili sprechi; semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/ recare danni a terzi nel contesto domiciliare; strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati  
Collaborazione alle attività di assistenza socio sanitaria all'utente (Codice UC ' 1872) durata in ore 60 ' Contenuti: condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione; elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione; infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio; responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale.

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Il sistema di verifica e valutazione degli apprendimenti in itinere e finale è parte essenziale ed integrante del metodo didattico. Esso è elemento motivante ed incentiva sforzo ed iniziativa; permette un costante feedback sia nei riguardi dello studente che in quelli del corpo docente sui progressi nel processo di apprendimento. Aiuta inoltre il docente ed il team didattico stesso a controllare l'efficacia delle metodologie didattiche utilizzate. Il metodo di verifica usato per ogni prova sarà coerente con le strategie didattiche impiegate nella relativa area disciplinare o UC e deve permettere allo studente di dimostrare di aver conseguito i livelli di preparazione richiesti. Oltre alle prove di verifica in itinere al temine del percorso formativo saranno strutturate e somministrate prove di verifica scritte ovvero scritte ed orali il cui obiettivo sarà verificare in particolare il livello raggiunto di conoscenze e capacità previste e descritte nelle UC primarie e negli ulteriori moduli formativi completano il percorso formativo. Saranno inoltre rilasciati, come da normativa, gli attestati relativi alle Norme sicurezza sui luoghi di lavoro, Alimentarista, Antincendio e Primo Soccorso.