**Sezione 3 - Assistenza domiciliare alla persona**

Durata: 200 ore

Ore in aula

160

Ore in laboratorio

40

Tipologia laboratorio

Multimediale

Figura di Riferimento

428 - operatore/operatrice per le attività di assistenza familiare

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

UC 1870 PRIMARIA  
UC 1872 PRIMARIA  
UC 1872 NON PRIMARIA  
  
Il percorso formativo sarà strutturato in modo tale da consentire l'alternanza tra teoria e pratica.  
Struttura del percorso:  
Teoria: 100  
Pratica: 100  
  
CONTENUTI  
Assistenza alla persona nella attività della vita quotidiana  
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  
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  
' 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

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Il Sistema di valutazione degli apprendimenti sarà orientato ad applicare parametri relativi a:  
♣ definizione dei saperi (conoscenze, abilità, comportamenti, competenze) acquisiti in coerenza con gli obiettivi formativi;  
♣ grado complessivo di professionalità acquisito rispetto agli standard previsti dal progetto formativo e rilevati in base all'analisi dell'attuale mercato del lavoro e delle sue prospettive future;  
♣ individuazione della capacità di riproducibilità/trasferibilità delle competenze in situazioni diverse e/o in adeguamento alle evoluzioni tecnologiche, organizzative e di scenario prevedibili per il futuro;.  
Il sistema prevede l'impiego di strumenti diversi di valutazione e auto-valutazione dell'apprendimento somministrati e compilati anche per via telematica. A seconda dell'UF, le prove saranno organizzate attraverso interviste individuali, prove scritte, test di verifica con domande aperte, test di verifica con domande chiuse a scelta multipla, esercitazioni pratiche, valutazione degli elaborati prodotti.  
La valutazione finale sarà condotta sulla base dei risultati di due gruppi di prove:  
1. prove scritte, condotte con l'ausilio di strumenti tradizionali e integrati, quali un elaborato scritto e/o test a risposta multipla (per la verifica di capacità di tipo conoscitivo/interpretativo),  
2. un colloquio individuale (per la verifica delle capacità espressive e comunicative, oltre che delle conoscenze professionali)

Fabbisogno Occupazionale

Le competenze in uscita sono fortemente richieste dal mercato soprattutto a causa dell'allungamento della vita e della presenza, sempre più corposa, di anziani non sempre autosufficienti.