



REGIONE  
PUGLIA

PUGLIA  
FESR-FSE  
2014/2020  
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE  
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

# MiFORMOeLAVORO

POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale.  
Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Denominazione Corso	Assistente Familiare
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRF
Figura di Riferimento	428 - operatore/operatrice per le attività di assistenza familiare
Durata (in ore)	210
N.ro Ore Aula	210
N.ro Ore Laboratorio	0
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita</li> <li>- nozioni elementari su patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare le condizioni generali dell'assistito</li> <li>- nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito</li> <li>- procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base</li> <li>- 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</li> <li>- caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito</li> <li>- 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</li> <li>- modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti</li> <li>- norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a se stessi</li> <li>- nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito</li> <li>- principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito</li> <li>- principi fondamentali per l'approvvigionamento domestico al fine di consentire una gestione ottimale della spesa ed evitare inutili sprechi</li> <li>- semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/ recare danni a terzi nel contesto domiciliare</li> <li>- strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati</li> <li>- condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione</li> <li>- elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione</li> <li>- infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio</li> <li>- modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio</li> <li>- responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale</li> <li>- tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari</li> </ul>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti