

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE ASSISTENTE FAMILIARE**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	<i>Inquadramento della professione</i>
--	<i>Inquadramento della condizione dell'assistito</i>
Accudimento dell'assistito nella deambulazione, nella cura della persona e nel rispetto delle prescrizioni mediche	<i>Supportare l'assistito nella cura dell'igiene personale e nella mobilità</i>
	<i>Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti ed attuare interventi di primo soccorso</i>
Supporto all'assistito, alla famiglia ed alle relazioni con il contesto sociale e dei servizi	<i>Relazionarsi dinamicamente con l'assistito, orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale</i>
Cura dell'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a prevenire la trasmissione di malattie e gli incidenti domestici	<i>Curare l'igiene degli ambienti, adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito</i>
	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>
Assistenza alla preparazione ed all'assunzione dei cibi	<i>Preparare i pasti e supportare la loro assunzione</i>

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE/ABILITAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

- 18 anni ovvero età inferiore purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n.226.
- Diploma scuola secondaria di primo grado.
- Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:¹

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	<i>Inquadramento della professione</i>	6	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei concetti di: bisogno (fisico, psichico e sociale), salute, malattia, disagio, dipendenza nelle attività della vita quotidiana • Cenni generali sulle caratteristiche delle patologie geriatriche e delle patologie con maggiore impatto sulla sfera relazionale (es. Alzheimer; autismo etc.) 	<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.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio (scheletrico e muscolare) • Tecniche per supportare movimenti e spostamenti, principi elementari di terapia riabilitativa • Strumenti e tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle • Rischi connessi all'uso non corretto delle tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle • Principi elementari di ortesi ed ausili • Prodotti e strumenti per l'igiene personale, parziale e totale dell'assistito • Tecniche per la pulizia, parziale e totale, dell'assistito a letto o in bagno • Tecniche per la vestizione Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Supportare e agevolare l'utente nell'e- 	<i>Supportare l'assistito nella cura dell'igiene personale e nella mobilità</i>	40	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

¹ La colonna "N" indica l'ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna "Articolazione dell'Unità di Competenza" riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

La colonna "Crediti formativi" indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>spletamento delle funzioni primarie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supportare l'assistito ai diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale e nell'abbigliamento • Applicare le tecniche per il trasferimento in carrozzella • Applicare le procedure tecniche di prevenzione dei rischi professionali • Applicare le tecniche per l'assunzione di posture corrette • Realizzare semplici pratiche di mobilitazione e mantenimento delle capacità motorie, collaborando all'educazione al movimento • Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e allettamento • Applicare correttamente le tecniche per supportare il movimento e la deambulazione di utenti di diverso grado di inabilità • Trasmettere ai parenti e/o al medico le informazioni di base sullo stato di salute e le eventuali complicazioni sanitarie 				
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di lettura dei foglietti illustrativi dei farmaci e delle prescrizioni mediche • Tecniche di primo soccorso e gestione di emergenze <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure per supportare e verificare la corretta assunzione dei farmaci prescritti • Trasmettere ai parenti e/o al medico le informazioni di base sullo stato di salute e le eventuali complicazioni sanitarie • Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<i>Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti e attuare interventi di primo soccorso</i>	12	--	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione come processo sociale • I bisogni di assistenza sociale e di relazione dell'utente e della famiglia all'interno dell'assistenza privata • Modalità di organizzazione della comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi, alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari 	<i>Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale</i>	40	--	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

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"> • La gestione delle emozioni, dello stress e la capacità di ascolto • Tecniche volte a rassicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima • I principali servizi sociali, sanitari, culturali e ricreativi del territorio e modalità di accesso a tali servizi • La normativa nazionale e regionale in materia di assistenza socio-sanitaria • Aspetti etici connessi all'attività di assistenza <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare e comunicare, individuando ed applicando protocolli coerenti con le caratteristiche degli assistiti e dei contesti di relazione • Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo • 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 • Riconoscere e valutare, nei diversi contesti, gli effetti dei protocolli di comunicazione scelti • Utilizzare strategie di comunicazione differenziate in rapporto al destinatario (assistito, famiglia e figure di riferimento), al messaggio, allo scopo della comunicazione • Effettuare acquisti, disbrigare pratiche burocratiche ed altre commissioni • Orientarsi nel contesto sociale, sanitario, culturale e ricreativo di appartenenza dell'utente e della famiglia, in relazione ai bisogni espressi • Supportare l'assistito nell'accesso ai servizi e nelle occasioni di incontro e relazione sociale, ludica e ricreativa, anche fuori dal contesto domestico 				

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base di igiene, microclima e tipologie di infezioni • Prodotti, strumenti e tecniche per la pulizia e l'igiene degli ambienti • Infezione, malattie infettive, fattori di rischio • Disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumenti e dei presidi sanitari • Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento • Tecniche di manutenzione ordinaria dell'ambiente domestico • Igiene dell'abbigliamento <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti idonei a mantenere una adeguata ventilazione, illuminazione, umidificazione e temperatura dell'ambiente • Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale • Mantenere una adeguata igiene personale e pulizia degli indumenti di lavoro • Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione di strumentari e presidi sanitari presenti a domicilio • Eseguire le attività di lavaggio e sanificazione di indumenti e tessuti • Individuare soluzioni adeguate e funzionali di allestimento e riordino degli ambienti di vita dell'assistito • Garantire la raccolta e lo stoccaggio corretto dei rifiuti, sia generici che derivanti da attività sanitarie 	<p><i>Curare l'igiene degli ambienti, adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito</i></p>	36	--	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo • Elementi di igiene degli alimenti, della cucina e delle stoviglie • Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari • Modulo base sull'Haccp • Tecniche di preparazione dei cibi: cottura a vapore, alla griglia, al forno ... • Elementi di dietologia: principi nutri- 	<p><i>Preparare i pasti e supportare la loro assunzione</i></p>	30	--	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza, sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali.</p> <p>AmMESSO credito di frequenza con</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>zionali, diete per l'età e per particolari patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali preparazioni e menù • Tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi, per le diverse tipologie di assistiti: allettati, con disagio mentale, parkinsoniani, etc. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supportare l'assistito nell'assunzione dei cibi in base al diverso grado di autonomia • Realizzare preparazioni alimentari di base, applicando appropriate tecniche di cottura • Osservare principi dietologici e dietoterapici per l'alimentazione degli anziani e, su indicazione medica, con riferimento alle principali patologie • Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, assicurandosi della adeguata qualità dei piatti in preparazione • Conservare gli alimenti nel rispetto dei requisiti di igiene 				valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione, il modulo base sull'Haccp
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza • Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore • Dispositivi di protezione individuali <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale 	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Amnesso credito di 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
DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE			200	Max 12	

NOTA:

Le Unità di risultati di apprendimento n° 1, 2 e 3, vanno realizzate nell'ordine dato; le restanti Unità possono essere svolte nell'ordine ritenuto più conveniente da parte del progettista.

5. TIROCINIO CURRICOLARE:

Durata minima: 100 ore;

Durata massima: 150 ore.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10 % delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici, in particolare per l'Unità di risultati di apprendimento n° 3.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti, per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Crediti di ammissione: --- ;
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.
- Crediti formativi con valore a priori:
 - Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultati di apprendimento *"Sicurezza sul luogo di lavoro"*, in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa alla frequenza di 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.
 - Dispensa di frequenza del modulo base sull'Haccp presente nella Unità di risultati di apprendimento *"Preparare i pasti e supportare la loro assunzione"*, in caso di possesso dell'attestato rilasciato al termine di tale modulo.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.