

**CORSO DI QUALIFICA PER  
“ ASSISTENTE FAMILIARE”  
AUTORIZZATO DALLA REGIONE ABRUZZO**

**Programma formativo**

<b>Aree disciplinari (teoriche e pratiche)</b>	<b>Scaletta sintetica dei contenuti e delle materie</b>	<b>Durata ore (Teoria/Pratica)</b>
<b>Inquadramento della professione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientamento al ruolo</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>• Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro</li> </ul>	5
<b>Inquadramento della condizione di anziano/disabile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni sulla disabilità, malattie invalidanti e patologie frequenti negli anziani, allo scopo di prestare le adeguate cure all'assistito</li> </ul>	25
<b>Supportare l'anziano nella cura dell'igiene personale e nel movimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni generali di igiene e profilassi volte a garantire il necessario stato di benessere, pulizia e salute 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 di mobilitazione e trasporto di persone non autonome nei movimenti</li> <li>• Caratteristiche e funzionamento di ausili per lo spostamento della persona</li> <li>• Supportare l'utente nella cura dell'igiene personale a seconda dei diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale, nella vestizione e nella cura dell'abbigliamento</li> <li>• Supportare e agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie</li> <li>• Supportare nella mobilità l'utente a seconda dei diversi gradi di inabilità, collaborando all'educazione al movimento: trasferimenti, assunzione di posture corrette, movimento e deambulazione, effettuazione di pratiche motorie secondo protocolli in uso</li> <li>• Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e</li> </ul>	35

	<p>allettamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente presidi, ausili e attrezzature, atti all'apprendimento e mantenimento di posture corrette</li> </ul>	
<p><b>Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di comunicazione efficace rivolta a rassicurare, confortare, stimolare l'autostima e ottenere la collaborazione</li> <li>• Elementi base di tecniche di ascolto e comunicazione per stabilire un'appropriata relazione con l'assistito</li> <li>• Elementi di psicologia relazionale, con particolare riferimento alla condizione di non autosufficienza, per approcciarsi con adeguate modalità alle richieste e alle manifestazioni espresse dall'utente</li> <li>• Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi pubblici al fine di effettuare gli accompagnamenti dell'utenza al disbrigo di pratiche e commissioni</li> <li>• Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo</li> <li>• Aiutare l'assistito nel processo di rieducazione e reintegrazione alla vita sociale e familiare, assecondando e incoraggiando la sua partecipazione a iniziative di incontro e relazione con l'esterno</li> <li>• Orientare ed accompagnare l'utente ai servizi socioassistenziali con particolare riferimento all'organizzazione territoriale degli stessi</li> <li>• Effettuare commissioni per conto dell'assistito (disbrigo semplici pratiche burocratiche, spese alimentari, acquisti personali),rispettando le sue indicazioni e le sue preferenze</li> </ul>	30
<p><b>Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi base per l'approvvigionamento domestico</li> <li>• Caratteristiche generali e di uso di prodotti di pulizia ed elettrodomestici</li> <li>• Elementi di base di igiene ambientale per garantire lo stato di benessere dell'assistito</li> </ul>	35

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento</li> <li>• Nozioni di economia familiare e di organizzazione delle attività domestiche</li> <li>• Tecniche di manutenzione ordinaria dell'ambiente domestico</li> <li>• Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta sanificazione e sanitizzazione degli ambienti</li> <li>• Adottare comportamenti idonei a mantenere una adeguata ventilazione, illuminazione, umidificazione e temperatura dell'ambiente</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, non trascurando l'elemento della personalizzazione</li> <li>• Garantire la raccolta e lo stoccaggio corretto dei rifiuti, sia generici che derivanti da attività sanitarie</li> <li>• Segnalare guasti e riparazioni inerenti la manutenzione ordinaria</li> </ul>	
<p><b>Preparare i pasti e supportare la loro assunzione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base dell'igiene alimentare per garantire una alimentazione sicura e protetta all'assistito</li> <li>• Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>• Strumenti e modalità per la dosatura degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati</li> <li>• Elementi di base di dietetica, con riferimento alle tradizioni alimentari locali e di igiene degli alimenti, per evitare una somministrazione impropria e potenzialmente nociva all'assistito</li> <li>• Tecniche e strumenti per la somministrazione dei cibi in base al grado di autosufficienza dell'assistito</li> <li>• Effettuare la spesa, preparare i pasti e applicare appropriate tecniche di cottura e di somministrazione del cibo all'assistito per garantire un'adeguata</li> </ul>	<p>25</p>

	<p>alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, assicurandosi della adeguata qualità dei piatti in preparazione</li> <li>• Utilizzare tecniche per la somministrazione dei cibi differenziate secondo la patologia dell'assistito</li> <li>• Dosare gli alimenti secondo le indicazioni del dietologo e/o dei familiari e rispettando puntualmente le disposizioni contenute in un eventuale piano di alimentazione</li> <li>• Applicare tecniche di supporto all'assunzione dei pasti per utenti non autosufficienti</li> </ul>	
<p><b>Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il foglietto illustrativo dei medicinali e le prescrizioni mediche</li> <li>• Il farmaco: posologia e somministrazione</li> <li>• Applicare procedure per supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti</li> <li>• Controllare l'efficacia di eventuali terapie in atto e dei farmaci assunti, in modo da trasmettere le necessarie informazioni ai parenti e/o al medico che sovrintende alle prescrizioni</li> </ul>	15
<p><b>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza I dispositivi di protezione individuali</li> <li>• Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale</li> <li>• Usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>	12
<p><b>Prevenire gli incidenti domestici e curare il primo intervento in caso di criticità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione dei problemi generici e specifici relativi all'utente</li> <li>• Procedure per la prevenzione degli incidenti domestici</li> <li>• Tecniche di primo soccorso e gestione di emergenze</li> <li>• Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le</li> </ul>	18

	<p>figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare precauzioni idonee alla riduzione del rischio ambientale degli utenti e delle persone che frequentano il suo ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature</li> <li>• Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente, riducendo al massimo il rischio</li> <li>• Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	
<b>Tirocinio</b>		100
<b>TOTALE ORE CORSO</b>		<b>300</b>