

## **Programma dettagliato**

### **MODULO 1 – Relazionarsi dinamicamente con l'assistito e con la famiglia assumendo atteggiamenti coerenti con i principi di etica professionale – Area Della Comunicazione e della relazione –**

1. La comunicazione come processo sociale
2. I bisogni di assistenza sociale e di relazione dell'utente e della famiglia all'interno dell'assistenza privata
3. Modalità di organizzazione della comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi, alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari
4. Gestione delle emozioni, dello stress e la capacità di ascolto.
5. Tecniche volte a rassicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima
6. Aspetti etici connessi all'attività di assistenza.

### **MODULO 2 – Orientarsi nel contesto sociale ed istituzionale in relazione all'assistenza privata domiciliare – Area dei servizi sociali e di assistenza –**

1. Definizione dei concetti di bisogno (Fisico, Psicico e Sociale), salute, malattia, disagio, dipendenza nelle attività della vita quotidiana.
2. I principali servizi sociali, sanitari, culturali e ricreativi del territorio e modalità di accesso a tali servizi.
3. La normativa nazionale e regionale in materia di assistenza socio-sanitario.

### **MODULO 3 –Capacità di fornire cura ed assistenza nel rispetto dei bisogni e della condizione psicofisica dell'assistito – Aree della cura e dell'accompagnamento della persona –**

1. Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio (scheletrico e muscolare)
2. Tecniche per supportare movimenti e spostamenti, principi elementari di terapia riabilitativa.
3. Strumenti e tecniche per l'alzata ed il trasferimento su carrozzella.
4. Rischi connessi all'uso non corretto di tali tecniche.
5. Principi elementari di ortesi e ausili
6. Prodotti e strumenti per l'igiene personale, parziale e totale, dell'assistito a letto o in bagno.
7. Tecniche per la pulizia parziale e totale dell'assistito a letto o in bagno.
8. Tecniche per la vestizione.

### **MODULO 4 – Assistere nella preparazione e nell'assunzione dei cibi – Area dell'alimentazione –**

1. Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo.
2. Elementi di igiene degli alimenti, della cucina e delle stoviglie.
3. Tecniche di preparazione dei cibi: cottura al vapore, alla griglia, al forno ecc.
4. Elementi di dietologia: principi nutrizionali, diete per l'età e per particolari patologie.
5. Preparazione e menù principali.
6. Tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi per le diverse tipologie di assistiti: allattati, con disagio mentale, parkinsoniani, ecc.

### **MODULO 5 – Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a prevenire gli incidenti domestici.– Area della gestione degli ambienti e della sicurezza. –**

1. Concetti base di igiene, microclima e tipologie di infezione
2. Prodotti, strumenti e tecniche per la pulizia e l'igiene degli ambienti.
3. Infezioni, malattie infettive e fattori di rischio.
4. Disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione degli strumenti e presidi sanitari
5. Igiene dell'abbigliamento/ divisa.