

Denominazione del profilo professionale <b>ASSISTENTE FAMILIARE</b> <b>DGR 985 (20-12-2018)</b>	
Descrizione del profilo professionale	L'assistente familiare svolge attività di cura ed accudimento di persone con diversi livelli di auto-sufficienza psico-fisica (anziani, malati, disabili), anche a sostegno dei familiari, contribuendo al mantenimento dell'autonomia e del benessere in funzione dei bisogni dell'utente e del contesto di riferimento. In tale ambito di operatività, l'Assistente familiare si occupa della pulizia e dell'igiene personale dell'assistito/a; lo/a assiste nell'assunzione di farmaci prescritti dal medico; prepara e somministra pasti; cura il governo della casa mantenendo in ordine e puliti gli ambienti domestici; effettua la spesa giornaliera; utilizza le attrezzature in maniera adeguata e sicura, prevenendo i rischi per se stesso/a e per l'assistito/a; comprende l'utente e lo supporta nei suoi bisogni personali e di vita sociale.
Settore Economico - Professionale	Servizi alla persona
ADA	<b>ADA.24.140.414</b> - Svolgimento di attività di assistenza a soggetti non autosufficienti
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	3
Codice univoco ISTAT CP2011	5.4.4.1.0 - Personale di compagnia e personale qualificato di servizio alle famiglie
Referenziazione ATECO	88.10.00 - Assistenza sociale non residenziale per anziani e disabili 88.99.00 - Altre attività di assistenza sociale non residenziale nca 97.00 - Attività di famiglie e convivenze come datori di lavoro per personale domestico
Unità di Competenza costituenti il profilo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Accudire l'assistito/a nella cura della propria persona</li> <li>2) Governare la casa e garantire l'igiene degli ambienti</li> <li>3) Preparare e somministrare i pasti ed i farmaci prescritti</li> <li>4) Favorire la fruizione dei servizi e l'integrazione sociale dell'assistito</li> <li>5) Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente</li> </ol>
Denominazione dell'Unità di Competenza <b>1) Accudire l'assistito/a nella cura della propria persona</b>	
Risultato atteso	Supportare l'utente nelle pratiche di igiene personale, nella vestizione e nella mobilità, sulla base del grado di inabilità.
EQF	3
Conoscenze	<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>• Nozioni sulla disabilità, malattie invalidanti e patologie frequenti negli anziani, allo scopo di prestare le adeguate cure all'assistito</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> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul>

	<p>posture corrette, movimento e deambulazione, effettuazione di pratiche motorie secondo protocolli in uso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e allettamento</li> <li>• Usare correttamente presidi, ausili e attrezzature, atti all'apprendimento e mantenimento di posture corrette</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<b>Denominazione dell'Unità di Competenza</b> <b>2) Governare la casa e garantire l'igiene degli ambienti</b>	
Risultato atteso	Curare l'igiene degli ambienti, utilizzando modalità, strumenti e materiali idonei a garantire il benessere dell'assistito
EQF	3
Conoscenze	<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> <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> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <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 tralasciando 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>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<b>Denominazione dell'Unità di Competenza</b> <b>3) Preparare e somministrare i pasti ed i farmaci prescritti</b>	
Risultato atteso	Supportare l'utente nella preparazione/assunzione del cibo e nell'assunzione dei farmaci sulla base del grado di inabilità e delle prescrizioni mediche, in relazione alla dieta stabilita ed alle prescrizioni mediche
EQF	3
Conoscenze	<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>• Il foglietto illustrativo dei medicinali e le prescrizioni mediche</li> <li>• Il farmaco: posologia e somministrazione</li> </ul>

Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare la spesa, preparare i pasti e applicare appropriate tecniche di cottura e di somministrazione del cibo all'assistito per garantire un'adeguata alimentazione</li> <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> <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>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza <b>4) Favorire la fruizione dei servizi e l'integrazione sociale dell'assistito</b>	
Risultato atteso	Comprendere i bisogni dell'utente ed applicare le tecniche relazionali e comunicative idonee, favorendone l'orientamento e la partecipazione ai servizi del territorio
EQF	3
Conoscenze	<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> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <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 socio-assistenziali 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>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza <b>5) Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente</b>	
Risultato atteso	Curare la sicurezza degli ambienti dell'assistito e delle persone che li frequentano, adottando le precauzioni idonee nel rispetto delle norme di prevenzione e sicurezza
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione</li> </ul>

	<p>delle norme di sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I dispositivi di protezione individuali</li> <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 figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso</li> </ul>
Abilità	<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> <li>• Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale</li> <li>• Usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	