

Deliberazione n. 117 del 2/02/2009.

Nomina commissione - Gara con procedura aperta indetta ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento del servizio di supporto alla gestione del POR FSE 2007-2013 - DDS n. 348/S06 dell'11.12.2008.

LA GIUNTA REGIONALE

omissis

DELIBERA

1. Di provvedere alla nomina della Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte pervenute in esecuzione del Decreto del Dirigente del Servizio Istruzione Formazione e Lavoro n. 348/S06 dell'11/12/2008, avente ad oggetto la gara indetta con procedura aperta per l'affidamento del servizio di supporto alla gestione del POR FSE 2007-2013, secondo le disposizioni del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m. e con una base di appalto pari ad euro 100.000,00 (al netto di I.V.A.) a valere sul POR FSE 2007/2013 - ASSE VI;
2. Di stabilire che, ai sensi dell'art. 84 del sopra citato decreto legislativo, tale Commissione è così composta:
 - Mauro Terzoni, Dirigente del Servizio Istruzione, Formazione e Lavoro, in qualità di Presidente;
 - Tarcisio Violoni, Dirigente della P.F. "Fondo Sociale Europeo e Formazione" del Servizio Istruzione, Formazione e Lavoro, in qualità di esperto;
 - Loretta Ramazzotti, Funzionario del Servizio Istruzione, Formazione e Lavoro, in qualità di esperto;
 - e, in qualità di segretario, il Dirigente della P.F. "Provveditorato, Economato e Contratti", o un suo delegato;
3. Di stabilire che la copertura finanziaria della spesa derivante dalla presente Deliberazione, stimata in complessivi euro 1.000,00 onnicomprensivi, per le indennità previste per l'attività di componente della Commissione giudicatrice ai sensi della L.R. n. 20/1984, è a carico dei Capitoli 20701126, 20701127 e 20701130 e che l'impegno e la liquidazione di tali spese avverranno con appositi atti della competente P.F. Organizzazione e gestione del personale a conclusione dei lavori della Commissione stessa;
4. Di disporre la pubblicazione del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Marche.

Deliberazione n. 118 del 2/02/2009.

Approvazione del profilo professionale di "Assistente familiare" e del relativo standard formativo.

LA GIUNTA REGIONALE

omissis

DELIBERA

1. di approvare il profilo professionale e formativo dell'Assistente familiare di cui all'allegato A della pre-

sente deliberazione, che ne costituisce parte integrante e sostanziale;

2. di fissare in 100 ore, fatti salvi eventuali crediti riconoscibili, lo standard di durata del percorso formativo per il rilascio dell'attestato di frequenza e in 20 ore il percorso formativo minimo per il rilascio di eventuale certificazione di competenza;

3. di inserire, con il codice **TE10.6.1.1**, il profilo professionale e formativo dell'Assistente familiare nel Tabulato regionale delle qualifiche, delle specializzazioni e degli aggiornamenti, istituito con D.G.R. 24 luglio 1989, n. 4626;

4. di stabilire che le azioni formative si svolgeranno ai sensi delle disposizioni regionali vigenti in materia di formazione professionale, compresa la D.G.R. n. 975 del 16/07/2008 e fatta salva la specifica normativa dettata dalla presente deliberazione;

5. di attribuire all'Ente di Formazione la responsabilità del riconoscimento di eventuali crediti formativi in ingresso o di percorso;

6. di stabilire che la disciplina dei crediti formativi di cui alla presente deliberazione è transitoria in attesa di una regolamentazione regionale organica in materia.

Allegato A

Profilo professionale e formativo dell'assistente familiare**DESCRIZIONE SINTETICA**

L'assistente familiare è un operatore con caratteristiche pratico-operative che si prende cura della persona non autosufficiente, sia essa anziana, disabile o portatrice di patologie invalidanti, anche a sostegno dei familiari, contribuendo a sostenere e a promuoverne l'autonomia e il benessere psico-fisico in funzione dei bisogni e del suo contesto di riferimento; svolge attività di assistenza diretta, in particolare nella routine quotidiana (p.e. alzarsi, lavarsi, vestirsi, preparare ed assumere pasti, uscire, ...) ed occupandosi della pulizia della casa.

E' in grado, inoltre, di relazionarsi con la rete dei servizi territoriali, pubblici e privati, al fine di assicurare assistenza e garantire opportunità di accesso a tali servizi alle persone non in grado di svolgere in autonomia gli adempimenti connessi.

AREA PROFESSIONALE REGIONALE: Socio-educativa**CODICE REGIONALE: TE10.6.1.1 DURATA 100 ore****MINISTERO DEL LAVORO: 553500****Codice Istat: 5.5.3.5**

Profili contigui regolamentati da altre regioni: *Badante, Assistente al disabile, Assistente personale, Operatore per la disabilità*

DESTINATARI

Si tratta di un corso finalizzato alla professionalizzazione di giovani e adulti, anche extracomunitari in regola con le norme in materia di immigrazione.

Gli standard professionali possono essere raggiunti sia da persone non in possesso di pregresse conoscenze-capacità, che da persone in possesso di conoscenze-capacità pregresse che, attraverso il corso, vengono sviluppate/approfondite. Tali conoscenze-capacità possono essere state acquisite in percorsi di formazione professionale, di istruzione o attraverso l'esperienza lavorativa nel settore. Ai partecipanti in possesso di conoscenze-capacità che corrispondono agli standard del corso, l'Ente Gestore può riconoscere crediti formativi in relazione a precedenti attività di formazione professionale afferenti l'area socio-

assistenziale ed all'esperienza lavorativa maturata dai singoli candidati. La procedura di riconoscimento si esplica o tramite l'esame di evidenze (attestazioni relative a precedenti percorsi seguiti; esperienze lavorative documentate) o tramite prove di verifica, in relazione alle singole competenze che compongono l'iter formativo.

I crediti formativi riconoscibili non possono comunque essere superiori al 50% delle ore di durata del corso.

REQUISITI DI ACCESSO

- Possesso di competenza linguistica orale nella lingua italiana ai livelli ALTE B1 parlato e A2 scritto consistente sostanzialmente nel riuscire ad affrontare situazioni diverse che presuppongono l'utilizzo della lingua, a partecipare a conversazioni su argomenti familiari, a descrivere esperienze ed avvenimenti e, nella produzione scritta, a prendere semplici appunti, a completare moduli.
- Permesso di soggiorno
- Maggiore età

Il percorso formativo sarà certificato con il rilascio di un attestato di frequenza.

AREE DI ATTIVITA'

1. Area dei servizi sociali e di assistenza
2. Area della comunicazione e della relazione
3. Area della cura e dell'accompagnamento della persona
4. Area dell'alimentazione
5. Area della gestione degli ambienti e della sicurezza

UNITA' DI COMPETENZE E INDICAZIONI PER LA LORO VALUTAZIONE

1. Orientarsi nel contesto sociale ed istituzionale, in relazione all'assistenza privata domiciliare (Test - Simulazione di casi);
2. Relazionarsi dinamicamente con l'assistito e con la famiglia assumendo atteggiamenti coerenti con i principi di etica professionale (Simulazione di casi e *role-playing*);
3. Lettura delle esigenze e della condizione psicofisica della persona assistita (Simulazione di casi)
4. Cura ed assistenza del soggetto assistito (Simulazione di casi, Test di conoscenza delle tecniche e dei prodotti in uso per l'igiene personale dell'assistito, Simulazione di casi nelle pratiche di igiene personale, nella vestizione e nella cura dell'abbigliamento);
5. Preparazione e somministrazione dei pasti (Prova scritta su test strutturato, anche per immagini, per il riconoscimento di comportamenti corretti / sbagliati);
6. Cura ed igiene degli ambienti con l'adozione di comportamenti idonei a prevenire la trasmissione di malattie e gli incidenti domestici (Prova scritta su test strutturato, anche per immagini, per il riconoscimento di comportamenti corretti / sbagliati, Test di conoscenza dei prodotti e delle regole di igienizzazione degli strumenti, Test di conoscenza delle tecniche e dei prodotti correntemente utilizzati per la detersione e la sanificazione).

Area di attività: 1. Area dei servizi sociali e di assistenza			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
1. Orientarsi nel contesto sociale ed istituzionale, in relazione all'assistenza privata domiciliare	Sapersi orientare nel contesto sociale, sanitario, culturale e ricreativo di appartenenza dell'utente e della famiglia, in relazione ai bisogni espressi; Effettuare acquisti, disbrigo di pratiche burocratiche ed altre commissioni; Supportare l'assistito nell'accesso ai servizi; Gestire la propria attività lavorativa in forma dipendente o autonoma.	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; Elementi di diritto del lavoro.	8 h

Area di attività: 2. Area della comunicazione e della relazione			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
2. Relazionarsi dinamicamente con l'assistito e con la famiglia assumendo atteggiamenti coerenti con i principi di etica professionale	Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo; Utilizzare strategie di comunicazione differenziate in rapporto al destinatario (assistito, famiglia e figure di riferimento), al messaggio, allo scopo della comunicazione; Saper ascoltare e comunicare; Riconoscere e valutare, nei diversi contesti, gli effetti delle strategie di comunicazione sia personali sia adottate dagli altri; 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.	Lingua italiana; 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; La gestione delle emozioni, dello stress e la capacità di ascolto; Tecniche volte a rassicurare, confortare, ottenere la collaborazione, stimolare l'autostima; Aspetti etici connessi all'attività di assistenza.	20 h

Area di attività: 3. Area della cura e dell'accompagnamento della persona			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
3. Capacità di fornire cura ed assistenza nel rispetto dei bisogni e della condizione psicofisica dell'assistito	<p>Applicare correttamente le tecniche per supportare il movimento e la deambulazione di utenti di diverso grado di inabilità;</p> <p>Applicare correttamente le tecniche per il trasferimento in carrozzella;</p> <p>Realizzare semplici pratiche di mobilitazione e mantenimento delle capacità motorie, collaborando all'educazione al movimento;</p> <p>Applicare le tecniche per l'assunzione di posture corrette;</p> <p>Applicare le procedure tecniche di prevenzione dei rischi professionali.</p> <p>Supportare l'assistito ai diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale e nell'abbigliamento;</p> <p>Sviluppare l'autonomia, superare resistenze, rassicurare, ottenere collaborazione.</p>	<p>Definizione dei concetti di: bisogno (fisico, psichico e sociale), salute, malattia, disagio, dipendenza nelle attività della vita quotidiana;</p> <p>Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotorio (scheletrico e muscolare);</p> <p>Tecniche per supportare movimenti e spostamenti, principi elementari di terapia riabilitativa;</p> <p>Strumenti e tecniche per l'alzata e il trasferimento su carrozzelle;</p> <p>Rischi connessi all'uso non corretto di tali tecniche;</p>	30 h
Area di attività: 4. Area dell'alimentazione			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
4. Preparazione e somministrazione dei pasti	<p>Applicare semplici ricette per la realizzazione delle preparazioni di base;</p> <p>Osservare principi dietologici di base per l'alimentazione degli anziani e quelli collegati alle loro principali patologie;</p> <p>Applicare le tecniche per supportare l'assistito nell'assunzione dei cibi in base ai diversi gradi di autonomia;</p> <p>Osservare e rispettare i principi dietologici e dietoterapici per l'alimentazione di utenti affetti da patologie funzionali di organi specifici;</p> <p>Osservare i principi fondamentali per una corretta conservazione degli alimenti.</p>	<p>Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e metabolismo;</p> <p>Elementi di igiene degli alimenti, della cucina e delle stoviglie;</p> <p>Tecniche di preparazione dei cibi: cottura a vapore, alla griglia, al forno, ecc.;</p> <p>Elementi di dietologia: principi nutrizionali, diete per l'età e per particolari patologie;</p> <p>Preparazioni e menù principali;</p> <p>Tecniche di supporto e strumenti per l'assunzione dei cibi per le diverse tipologie di assistiti: allettati, con disagio mentale, parkinsoniani, ecc.</p>	10 h

Area di attività: 5. Area della gestione degli ambienti e della sicurezza			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
5. Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a prevenire gli incidenti domestici	Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta igienizzazione e sanificazione degli ambienti; Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta disinfezione, sterilizzazione e decontaminazione di strumentari e presidi sanitari presenti a domicilio; 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.	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; Igiene dell'abbigliamento/divisa.	10 h

Area di attività: 6. Area del tirocinio, dell'integrazione, della personalizzazione del percorso e del recupero			
Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze	Durata
6. Applicare in situazione gli insegnamenti impartiti, in sé e nelle loro mutue relazioni	Utilizzare le conoscenze acquisite. Adottare comportamenti adeguati in relazione alle diverse situazioni. Adottare misure igieniche e di sicurezza pertinenti. Mantenere atteggiamenti professionalmente corretti. Supportare l'assistito e la sua famiglia nei bisogni e nelle relazioni con il contesto di riferimento.		22 h