

PROGRAMMA “GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI – GOL” – Avviso pubblico N.2

DENOMINAZIONE PERCORSO: ADDETTO ALLE OPERAZIONI DI SUPPORTO NELLA GESTIONE DOMESTICA E DI ASSISTENZA NELLA CURA DELLA PERSONA

DURATA CORSO: 600 ore, di cui 200 ore da svolgere sotto forma di tirocinio sociale presso aziende operanti nel settore del territorio.

La modalità FAD verrà implementata nel rispetto delle percentuali previste dalla normativa vigente (deliberazione n.17/28 del 19/05/2022 della Regione Autonoma della Sardegna).

PROFILO REGOLAMENTATO/ABILITANTE: NO

(Come riportato nell'elenco dei profili sez. B del catalogo allegato all'Avviso Pubblico, il presente profilo, pur non essendo direttamente regolamentato/abilitante, condivide con le professioni regolamentate/abilitanti unità di competenza / aree di attività funzionali al profilo stesso e quindi da tenere in considerazione nella progettazione formativa. Per questo motivo viene richiesta la progettazione formativa nella sezione B del catalogo).

RIFERIMENTO AL RRPQ

Denominazione profilo: Addetto alle operazioni di supporto nella gestione domestica e di assistenza nella cura della persona

Codice profilo: 56122

Settore RRPQ: Servizi Socio Sanitari

Livello EQF del PQ: 2

ADA/UC del PQ:

ADA/UC: 9999128/743 – Operazioni di supporto nella gestione domestica;

ADA/UC: 9999139/754 – Assistenza all'utente nella cura personale;

ADA/UC: 9999140/755 – Preparazione e somministrazione dei pasti all'assistito;

ADA/UC: 9999141/756 – Supporto e assistenza alla persona nella vita di relazione.

REQUISITI DI ACCESSO AL PERCORSO FORMATIVO:

- Aver compiuto almeno 18 anni;
- Assolvimento dell'obbligo di istruzione;

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale nel rispetto della normativa vigente, è previsto il rilascio della certificazione di competenze per tutte le ADA/UC del PQ in oggetto.

OBIETTIVI E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO

Obiettivi generali:

- Formare professionisti qualificati nel settore “Servizi socio sanitari”, ambito “produzione di beni e servizi” che svolgano i servizi propri della professione nel rispetto dei richiesti standard di qualità, in termini di soddisfazione dell'utenza e di criteri di efficienza ed efficacia del proprio intervento;
- Migliorare l'occupabilità delle persone disoccupate, valorizzando e stimolando la capacità di lettura del contesto organizzativo, delle caratteristiche dell'utenza e della adattabilità delle proprie competenze ai diversi contesti e utenze con cui si opera;
- Incrementare la disponibilità sul territorio di personale qualificato e in possesso dei necessari requisiti richiesti dal mercato del lavoro;

Obiettivo specifico:

- Realizzare un percorso di qualifica professionale per la figura di “Addetto alle operazioni di supporto nella gestione domestica e di assistenza nella cura della persona” con sede Cagliari destinato a 12 partecipanti

Obiettivi formativi:

Al termine del percorso, i beneficiari saranno in grado di:

- Supportare l’assistito per tutte le attività quotidiane e di prima necessità volte a promuovere l’autonomia di vita e il soddisfacimento di bisogni semplici;
- Assistere la persona nella cura del proprio corpo in relazione a necessità di igiene personale, corretta alimentazione e mantenimento delle possibili autonomie funzionali;
- Preparare e somministrare i pasti secondo i gusti dell’assistito e le eventuali indicazioni dietetiche mediche e/o dei familiari;
- Svolgere attività di vigilanza e agevolare la vita di relazione proteggendo lo stato di debolezza psico-fisica, promuovendo contestualmente l’attività di relazione sociale.

Anagrafica dei moduli

	Titolo del modulo	Durata (ore)	Di cui attività Teorico/pratica	Di cui stage (tirocinio)
1	ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	8	8	
2	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI	24	24	
3	ELEMENTI DI PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE	16	16	
4	ELEMENTI DI IGIENE E EPIDEMIOLOGIA	24	24	
5	SICUREZZA SUL LAVORO	12	12	
6	PRIMO SOCCORSO	12	12	
7	SICUREZZA ANTINCENDIO	8	8	
8	ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA	24	24	
9	TECNICHE DI SUPPORTO DOMESTICO E AMBIENTALE	55	55	
10	TECNICHE DI TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	55	55	
11	ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA ALLA PERSONA	55	55	
12	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE	55	55	
13	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E ANIMAZIONE SOCIALE	52	52	

14	WBL / TIROCINIO SOCIALE	200		200
	TOTALE	600	400	200

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
1	ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	8
N. ORE TEORIA: 8	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756 Abilità Applicare i principi di etica e deontologia professionale nello svolgimento delle attività proprie della professione Conoscenze Elementi di etica professionale nei servizi di supporto alla gestione domestica	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
2	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI	24
N. ORE TEORIA: 24	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le conoscenze teoriche nello svolgimento delle attività proprie della professione; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione dei servizi territoriali e risorse presenti a livello locale (nel quartiere etc.) per svolgere il disbrigo di pratiche e commissioni; - Identificazione dei servizi locali per il disbrigo delle pratiche legate alle esigenze dell'assistito; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
3	ELEMENTI DI PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE	16
N. ORE TEORIA: 16	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i principi di psicologia e comunicazione nello svolgimento delle attività proprie della professione; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nozioni di base relative alle tecniche di ascolto per stabilire una appropriata relazione con l'assistito, anche nei casi di demenza senile, Alzheimer o patologie della sfera cognitiva e psicologica; - Nozioni elementari di relazione e comunicazione per stabilire un clima cordiale ed una relazione equilibrata di confidenza con la persona assistita; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
4	ELEMENTI DI IGIENE E EPIDEMIOLOGIA	24
N. ORE TEORIA: 24	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare gli elementi di igiene ed epidemiologia nello svolgimento delle attività proprie della professione; - Applicare in modo corretto le norme di prevenzione per le malattie infettive <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria e modalità di applicazione in sicurezza; - Elementi base di igiene personale; - Principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente le preparazioni dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito; - Modalità di trasmissione delle malattie infettive, vie di trasmissione, prevenzione, denuncia ed isolamento; - Disinfezione, disinfestazione e sterilizzazione; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
5	SICUREZZA SUL LAVORO	12
N. ORE TEORIA:	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Applicare il sistema di sicurezza generale e specifico per la professione; - Individuare le principali fonti di rischio in un'impresa o settore specifico; - Analisi delle situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Formazione generale e specifica in tema di sicurezza sul lavoro così come prevista dal D.lgs. 9 aprile 2008, n.81; - Illustrare i rischi generali e specifici previsti per la professione; - Illustrare le principali figure preposte alla sicurezza e le loro funzioni. 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
6	PRIMO SOCCORSO	12
N. ORE TEORIA: 12	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente i regolamenti relativi a sicurezza e prevenzione specifici in un ambiente di lavoro determinato; - Dimostrare capacità di intervento pratico di primo soccorso da tenere in caso di emergenza; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Ricercare le fonti delle principali norme in materia di sicurezza e primo soccorso; - Riconoscere le situazioni di emergenza più frequenti; - Applicare i comportamenti previsti in caso di incidente; - Tecniche e le metodologie per prestare un primo soccorso; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
7	SICUREZZA ANTINCENDIO	8
N. ORE TEORIA: 8	PRATICA:	

TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le principali fonti di rischio in un'impresa o settore specifico; - Utilizzare le principali misure di protezione antincendio e le misure comportamentali da adottare; - Applicare correttamente i regolamenti relativi a sicurezza e prevenzione degli incendi in un ambiente di lavoro determinato; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricercare le fonti delle principali norme in materia di sicurezza (antincendio); - Distinguere le principali fonti di rischio che caratterizzano il proprio settore professionale; - Illustrare i principi e i prodotti della combustione individuando le sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio;

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
8	ELEMENTI DI ANATOMIA E FISIOLOGIA	24
N. ORE TEORIA: 24	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999128/743 - 9999139/754 - 9999140/755 - 9999141/756</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di individuare gli elementi fondamentali di apparati ed organi del corpo umano, i livelli di organizzazione della struttura corporea, le nozioni fondamentali sulle funzioni corporee; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di organo, apparato, sistema; - Gli apparati: osteoarticolare, muscolare, respiratorio, cardiocircolatorio, urogenitale, digerente, tegumentario; - I sistemi: nervoso, endocrino, immunitario; - Le funzioni corporee: mentali, sensoriali, cardiovascolari, respiratorie, digestive, endocrine, genitourinarie, riproduttive, neuro-muscolo-scheletriche; - Nozioni elementari sulle principali patologie (acute e croniche) e relative sintomatologie allo scopo di monitorare in maniera adeguata ed efficace le condizioni generali dell'assistito; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
9	TECNICHE DI SUPPORTO DOMESTICO E AMBIENTALE	55
N. ORE TEORIA: 55	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999128/743</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adottare precauzioni idonee per ridurre i rischi in ambiente domestico; - Effettuare commissioni per conto dell'assistito (disbrigo semplici pratiche burocratiche, spese alimentari, acquisti personali), rispettando le indicazioni dello stesso e dei suoi familiari; - Eseguire, su indicazione del personale abilitato (medico/infermieristico), attività di supporto all'igiene personale dell'assistito; - Eseguire, su indicazione del personale abilitato (medico/infermieristico) o su indicazione dei familiari dell'assistito, attività di supporto all'assunzione dei pasti; - Lavare e stirare indumenti e biancheria con l'utilizzo in sicurezza dei prodotti, secondo le indicazioni dell'assistito e dei suoi familiari; - Preparare i pasti per l'assistito, utilizzando le principali tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti; - Pulire e riordinare stanze ed arredi con l'utilizzo in sicurezza dei prodotti e degli elettrodomestici, in modo da offrire un decoroso e idoneo mantenimento delle unità di vita della persona; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria e modalità di applicazione in sicurezza; - Caratteristiche psico-fisiche di persone con diversi livelli di auto-sufficienza; - Elementi di base di educazione alimentare; - Elementi di base di igiene personale; - Elementi di etica professionale nei servizi di supporto alla gestione domestica; - Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti e modalità di applicazione in sicurezza; - Semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/o recare danni a terzi nel contesto domiciliare; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
10	TECNICHE DI TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	55

N. ORE TEORIA: 55	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999139/754 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Adottare le corrette procedure per salvaguardare la sicurezza dell'individuo; - Agevolare e supportare la persona nella deambulazione; - Assistere la persona nelle operazioni di vestizione, con specifica attenzione alle caratteristiche degli ambienti fisici in cui si muove (camera da letto, soggiorno, ambienti esterni), al fine di evitare incidenti; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, al fine di evitare danni e/o infortuni alla stessa e a sé stessi; - Tecniche e modalità per la movimentazione della persona, al fine di evitare danni e/o infortuni alla stessa e a sé stessi, rispettando le norme sulla sicurezza; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
11	ASSISTENZA IGIENICO-SANITARIA ALLA PERSONA	55
N. ORE TEORIA: 55	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999139/754 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Assistere la persona svolgendo operazioni di cura dell'igiene personale, al fine di favorire una condizione di benessere e di autostima; - Cogliere ed interpretare gli effettivi bisogni dell'assistito all'interno dello spazio abitativo e in relazione alle sue condizioni psico-fisiche; - 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; - Supportare la persona nella assunzione dei medicinali, verificando che siano osservate le prescrizioni mediche; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Nozioni elementari sulle principali patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare in maniera adeguata ed efficace le condizioni generali dell'assistito; - Nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito nel rispetto delle norme sulla sicurezza; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Principi fondamentali per la gestione della comunicazione e della conflittualità allo scopo di garantire un'appropriate relazione con l'assistito e le sue problematiche; - Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base;
--	--

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
12	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE	55
N. ORE TEORIA: 55	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	Riferimento ADA/UC: 9999140/755 Abilità <ul style="list-style-type: none"> - Applicare appropriate tecniche di cottura provvedendo ad un corretto trattamento degli alimenti; - Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, per assicurare la qualità dei piatti in preparazione; - Rispettare i piani alimentari dell'individuo stabiliti dal personale medico e/o dai familiari; - Supportare e agevolare l'individuo nell'assunzione dei pasti; Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito; - Cottura degli alimenti nel rispetto delle qualità organolettiche; - Modalità di conservazione dei prodotti e principi di HACCP; - Norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a sé stessi; - Nozioni di base di dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito; - Principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito; - Strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati; 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
14	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E ANIMAZIONE SOCIALE	55
N. ORE TEORIA: 55	PRATICA:	
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	

<p><i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i></p>	<p>Riferimento ADA/UC: 9999141/756</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">- Ascoltare l'assistito nella comunicazione dei propri bisogni, riconoscendo anche eventuali richieste/bisogni non esplicitati;- Programmare e proporre all'assistito attività che promuovano l'autosufficienza della persona nelle operazioni quotidiane (terapie occupazionali semplici), favorendo e rafforzando la sua auto-stima;- Stabilire con l'assistito una relazione interattiva, anche al fine di stimolarla ad attivare e mantenere in esercizio le facoltà mnemoniche;- Supportare la persona nelle occasioni di incontro e relazione sociale, anche fuori dal contesto domestico, in modo da mantenere attiva la sua relazione e il suo interesse con il mondo esterno.- Utilizzare tecniche di comunicazione adeguate allo stato psicofisico dell'individuo; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none">- Elementi di etica professionale;- Nozioni di base relative alle tecniche di ascolto per stabilire una appropriata relazione con l'assistito, anche nei casi di demenza senile, Alzheimer o patologie della sfera cognitiva e psicologica;- Nozioni elementari di relazione e comunicazione per stabilire un clima cordiale ed una relazione equilibrata di confidenza con la persona assistita;- Organizzazione dei servizi territoriali e risorse presenti a livello locale (nel quartiere etc.) per svolgere il disbrigo di pratiche e commissioni;- Principali tecniche di animazione in relazione alle patologie più diffuse;
--	---