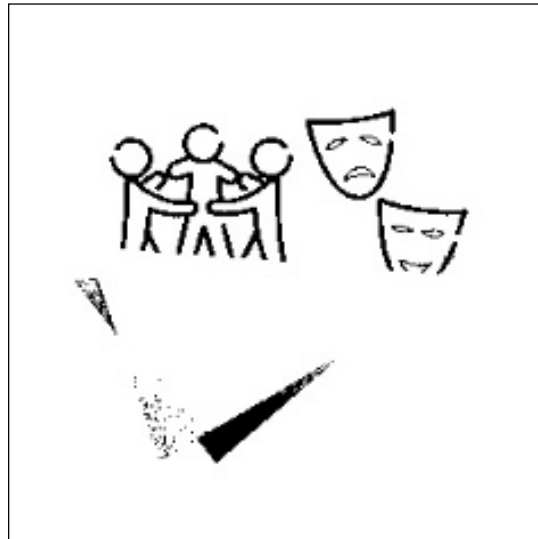


REFERENTE OCUPACIONAL



ASISTENCIA DOMICILIARIA

ÁREA COMPETENCIAL: SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD

CICLO FORMATIVO: ATENCIÓN SOCIOSANITARIA

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 2

DURACION: 500 horas de duración total

1. ESPECIFICACIÓN DE COMPETENCIA

1.1 COMPETENCIA GENERAL

Asistir en el ámbito sociosanitario, en el domicilio, a personas con especiales necesidades de salud física, psíquica y social, aplicando las estrategias y procedimientos más adecuados, bajo la supervisión correspondiente en su caso, para mantener y mejorar su autonomía personal y sus relaciones con el entorno.

1.2. AGREGADOS DE COMPETENCIA

1. Desarrollar intervenciones de atención física en el domicilio a personas con necesidades específicas.
2. Desarrollar intervenciones de atención psicosocial en el domicilio a personas con necesidades específicas.
3. Desarrollar actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.

2. ESPECIFICACIÓN DE FORMACIÓN

2.1. AGREGADOS DE FORMACION ASOCIADOS AL CATÁLOGO DE TÍTULOS DE FP

1. Atención física a personas con dependencia.
2. Higiene de personas con dependencia.
3. La asistencia domiciliaria.
4. Atención psicosocial a personas con necesidades específicas.
5. Gestión y mantenimiento de la unidad convivencial.
6. Cocina y alimentación.

2.2. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

1. Sensibilización medioambiental en la asistencia domiciliaria
2. Prevención de riesgos laborales en la asistencia domiciliaria.

1. ESPECIFICACIÓN DE COMPETENCIA

AGREGADO DE COMPETENCIA 1: DESARROLLAR INTERVENCIONES DE ATENCIÓN FÍSICA EN EL DOMICILIO A PERSONAS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS

REALIZACIONES PROFESIONALES

1. Mantener a los usuarios en correctas condiciones de higiene personal, aportando la ayuda que se precise en función de sus necesidades y del plan de intervención previamente establecido.
2. Realizar actividades para facilitar el mantenimiento y mejora de las capacidades físicas y motoras, siguiendo el plan de mejora personal especificado en cada caso.
3. Preparar al usuario para su traslado, efectuando actuaciones de acompañamiento, vigilancia y apoyo, asegurando que se cumplen las condiciones de seguridad y comodidad del mismo.
4. Realizar la preparación y administración de medicamentos por vía oral, rectal y tópica, así como la aplicación de tratamientos locales de termoterapia, crioterapia e hidrología, siguiendo las pautas establecidas en el plan de cuidados individualizado.
5. Realizar los primeros cuidados «postmortem» siguiendo los protocolos establecidos.
6. Proporcionar y administrar correctamente los alimentos al usuario, facilitando la ingesta en aquellos casos que así lo requieran.
7. Colaborar en el control de infecciones aplicando las medidas correctas, incluyendo la eliminación de excretas y la recogida y transporte de muestras.
8. Actuar según el plan de seguridad e higiene establecido, aplicando técnicas de prevención de accidentes y, en caso necesario, de primeros auxilios.

ESPECIFICACIÓN DEL CAMPO OCUPACIONAL

Información y medios de trabajo

Informaciones escritas de la situación de los usuarios y entorno. Información derivada de la observación directa del usuario y de la familia. Protocolos y pautas de actuación: hojas de tratamiento, de dietas, manual de procedimientos, protocolos de las técnicas empleadas, manuales de instrucciones de los equipos empleados, hojas de comentarios y evolución, hojas de registro,... Manuales de información sanitaria, de cuidados y de planes de seguridad.

Procesos, métodos y procedimientos

Procedimientos de adiestramiento para mantener la autonomía. Técnicas de cuidados físicos a personas con necesidades específicas: aseo e higiene personal, traslado, movilización y deambulación, entrenamiento de autonomía, cuidados postmortem, administración de medicación y dieta, recogida de eliminaciones y muestras clínicas, toma de constantes vitales, primeros auxilios, preparación y aplicación de baños terapéuticos, prevención de úlceras por presión, curas básicas,.... Técnicas para hacer diferentes tipos de camas. Técnicas de aislamiento y de prevención de infecciones, eliminación de residuos clínicos, limpieza, desinfección y esterilización de materiales.

Resultados del trabajo

Usuario atendido y satisfecho en cuanto a sus necesidades físicas básicas: informado, aseado, alimentado, movilizado, tratado en caso de urgencia y, en caso necesario, amortajado. Usuario con mantenimiento y mejora de sus habilidades y destrezas para la realización de las actividades básicas de la vida diaria. Registros realizados. Informes de la evolución de los usuarios completados. Materiales e instrumentales en condiciones higiénicas adecuadas. Residuos clínicos tratados y/o eliminados de forma adecuada.

AGREGADO DE COMPETENCIA 2: DESARROLLAR INTERVENCIONES DE ATENCIÓN PSICOSOCIAL EN EL DOMICILIO A PERSONAS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS

REALIZACIONES PROFESIONALES

1. Acompañar a los usuarios en los periodos de tiempo libre y en actividades de ocio.

2. Ayudar al usuario en la realización de las actividades y ejercicios de mantenimiento y entrenamiento psicológico, rehabilitador, ocupacional,... siguiendo las orientaciones de los profesionales competentes.
3. Mantener relaciones fluidas con los familiares del usuario, orientándoles, implicándoles y sensibilizándoles en la cobertura de sus necesidades materiales y relacionales.
4. Ayudar al usuario en la realización de las gestiones necesarias para la resolución de asuntos personales y relacionales.
5. Detectar demandas y necesidades especiales provocadas por situaciones de deterioro personal o del entorno familiar y/o social del usuario para su derivación a los profesionales y servicios sociales competentes.

ESPECIFICACIÓN DEL CAMPO OCUPACIONAL

Información y medios de trabajo

Información del usuario y de su entorno. Informes individualizados. Orientaciones e instrucciones escritas y orales de los profesionales competentes. Programas de servicios e intervenciones. Programas de recursos sociales, culturales y de ocio del entorno. Protocolos de realización de actividades, tareas y ejercicios. Guías de recursos sociales y culturales. Protocolos para la aplicación de ayudas técnicas. Situaciones cotidianas de contacto con los familiares del usuario. Ayudas técnicas facilitadoras de la comunicación y la participación de los usuarios. Ayudas técnicas de comunicación alternativa.

Procesos, métodos y procedimientos

Técnicas de organización, ambientación y decoración de espacios. Técnicas y procedimientos de comunicación verbal y no verbal. Sistemas de comunicación alternativa. Técnicas de observación formal e informal. Procedimientos de registro y transmisión de información. Técnicas de animación y dinamización de espacios y tiempos de ocio adaptadas a los individuos. Técnicas de trabajo en equipo. Técnicas de apoyo emocional y de relación de ayuda. Técnicas y procedimientos de entrenamiento y mantenimiento de funciones cognitivas. Estrategias de resolución de conflictos de convivencia y relación. Técnicas básicas de creación de hábitos y de modificación de conductas. Realización de gestiones dentro y fuera del lugar de residencia.

Resultados del trabajo

Usuarios atendidos y satisfechos en sus necesidades individuales de comunicación, relación y afecto. Mantenimiento y mejora de las habilidades sociales y de autonomía personal y/o ocupacional del usuario. Desarrollo de actividades de ocio y tiempo libre, ocupacionales y de mantenimiento y entrenamiento de hábitos y habilidades de relación social. Relaciones fluidas con el entorno familiar de los usuarios. Implicación familiar. Afrontamiento racional de los conflictos éticos.

AGREGADO DE COMPETENCIA 3: DESARROLLAR ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

REALIZACIONES PROFESIONALES

1. Elaborar el plan de actuación en la unidad convivencial adaptando, si existe, el programa de intervención diseñado por el equipo a las necesidades y demandas del caso asignado.
2. Realizar el aprovisionamiento, control de existencias, almacenamiento y conservación de alimentos de acuerdo con las recomendaciones dietéticas establecidas.
3. Manipular y elaborar los alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales existentes en la unidad convivencial, cumpliendo la normativa de higiene alimentaria vigente y observando, en su caso, las prescripciones médicas acerca de dietas especiales.
4. Desarrollar las actividades de mantenimiento del hogar necesarias para garantizar y conservar sus adecuadas condiciones de habitabilidad, higiene y orden.
5. Organizar el espacio de residencia habitual aplicando las ayudas técnicas prescritas, optimizando sus condiciones de accesibilidad y movilidad, y previniendo riesgos potenciales de accidente en el mismo.

6. Colaborar en la gestión doméstica, detectando demandas y necesidades especiales para su derivación a los profesionales y servicios competentes.

ESPECIFICACIÓN DEL CAMPO OCUPACIONAL

Información y medios de trabajo

Información médico-sanitaria, social y psicológica necesaria para su intervención. Catálogos de ayudas técnicas. Instrucciones de mantenimiento y funcionamiento de electrodomésticos. Instrucciones de uso, manejo y almacenamiento de productos de limpieza. Listado de datos telefónicos y postales de recursos para la resolución de contingencias. Normas de seguridad y de prevención de riesgos en el domicilio. Plan de actuación en la unidad convivencial. Protocolos de realización de tareas. Registros de servicios. Medios de seguridad domiciliaria. Espacios y mobiliario domiciliario adaptado a las necesidades del usuario. Documentación personal del usuario y de gestión económica.

Procesos, métodos y procedimientos

Procedimientos de realización y/o soporte de tareas domésticas. Procedimientos de abastecimiento, almacenamiento, conservación y elaboración de alimentos. Técnicas de abastecimiento, almacenamiento, conservación de productos. Técnicas de administración del presupuesto familiar. Procedimientos de organización espacial adaptados. Técnicas de resolución de contingencias domésticas y procedimientos de resolución de pequeñas averías.

Resultados del trabajo

Entorno domiciliario en adecuadas condiciones para garantizar la calidad de vida de la unidad convivencial. Usuarios con necesidades dietéticas y nutricionales cubiertas. Detección y resolución de demandas y necesidades especiales de mantenimiento y mejora del domicilio.

2. ESPECIFICACIÓN DE FORMACIÓN

2.1.- AGREGADOS DE FORMACION ASOCIADOS AL CATÁLOGO DE TÍTULOS DE FP

AGREGADO DE FORMACION 1: ATENCIÓN FÍSICA A PERSONAS CON DEPENDENCIA

Asociado al agregado de competencia 1: **Desarrollar intervenciones de atención física en el domicilio a personas con necesidades específicas**

Duración: 100 horas

Contenidos

- Técnicas de traslado, movilización y deambulación
Principios anatomofisiológicos de sostén y movimiento del cuerpo humano. Huesos, articulaciones y músculos. La estática y el movimiento. Principios anatomofisiológicos del sistema nervioso.
Las técnicas de movilización: fundamentos, descripción y realización.
Las técnicas de deambulación: fundamentos, descripción y realización.
Las técnicas de traslado: fundamentos, descripción y realización.
Ayudas técnicas para la deambulación, traslado y movilización en personas dependientes: fundamentos, descripción, utilización y adaptación.
Posiciones anatómicas. Efectos de la inmovilidad. Higiene postural.
Prevención de riesgos laborales en el cuidador.
- Administración de medicación
Principios generales de farmacología. Farmacocinética básica. Absorción de fármacos. Efectos adversos.
Vías de administración de medicamentos. Formas medicamentosas.
Administración por vía oral, tópica y rectal. Administración de aerosoles y de oxígeno.
Técnicas de preparación de la medicación. Interpretación de dosis.
Técnicas de aplicación de frío y calor.
- Administración de alimentos
Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivo y endocrino. Variaciones del metabolismo en el transcurrir de la vida: ciclo vital, nutrición y metabolismo.
Alimentación por vía oral, enteral y parenteral.
Distribución y administración de comidas.
Técnicas de ayuda y apoyo a la ingesta. Ayudas técnicas. Administración de alimentos por vía enteral.
Preparación de materiales para la administración de alimentos por vía parenteral.
- Primeros auxilios
Criterios de urgencia y prioridad. Intoxicaciones y reacciones adversas. Traumatismos. Heridas y hemorragias. Fracturas, esguinces y luxaciones. Quemaduras y congelaciones. Alteraciones de la conciencia. Asfixias. Paro cardíaco. Técnicas de reanimación cardiopulmonar.
Botiquines: composición, mantenimiento y reposición de productos.
Constantes vitales. Pulso, temperatura y tensión arterial.

Capacidades

- Efectuar las técnicas de traslado, movilización y deambulación de un usuario en función de su grado de dependencia.
- Ejecutar las órdenes de prescripción de administración de medicación por vía oral, tópica y rectal, precisando el material que se ha de utilizar en función de la técnica demandada.
- Aplicar la técnica de apoyo a la ingesta más adecuada en función del grado de dependencia del usuario, siguiendo las indicaciones de administración prescritas.
- Realizar técnicas de asistencia sanitaria de urgencia determinando la más adecuada en función de la situación y grado de aplicabilidad.

AGREGADO DE FORMACION 2: HIGIENE DE PERSONAS CON DEPENDENCIA

Asociado al agregado de competencia 1: **Desarrollar intervenciones de atención física en el domicilio a personas con necesidades específicas**

Duración: 100 horas

Contenidos

- Fisiopatología de las enfermedades infecciosas
Mecanismos de transmisión. Medidas para el control y prevención. Técnicas de aislamiento.
Prevención de riesgos laborales.
- Higiene y aseo personal
Técnicas de higiene y aseo personal, materiales y productos. Técnicas con el paciente levantado y encamado.
Técnicas de higiene capilar. Técnicas de higiene bucal. Rasurado. Cuidados de manos, pies, orejas y ojos. Cuidados de prótesis.
Técnicas de recogida de eliminaciones. Uso de la cuña y de la botella.
Técnicas para la toma de muestras en función de su origen biológico.
Anatomofisiología del aparato genital masculino y femenino.
Técnicas para personas con características especiales (incontinencia, sondas, colostomía,...)
- Técnicas para el vestido y calzado de personas. Ropas y materiales adecuados. Sistemas de ayuda.
- La cama
Técnicas de preparación y apertura de los diferentes tipos de camas. Técnicas de realización de cama vacía. Técnicas de realización de cama ocupada.
Accesorios y tipos de camas. Ropa de cama.
- Úlceras por presión
Principios anatómofisiológicos del órgano cutáneo. Lesiones elementales y patología más frecuente.
Definición, etiopatogenia, factores de riesgo y proceso de formación de úlceras por presión.
Diagnóstico precoz. Prevención y tratamiento de úlceras.
- Cuidados "postmortem".
Procedimientos básicos para la preparación del cadáver. Materiales y productos.

Capacidades

- Analizar los procedimientos para el control y prevención de infecciones.
- Aplicar las diferentes técnicas de preparación y apertura de la cama, manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias que debe de cumplir el entorno de los usuarios.
- Aplicar las técnicas de higiene personal en función de las características de las personas dependientes.
- Explicar los procedimientos de recogida de muestras clínicas.

AGREGADO DE FORMACION 3: LA ASISTENCIA DOMICILIARIA

Asociado al agregado de competencia 2: **Desarrollar intervenciones de atención psicosocial en el domicilio a personas con necesidades específicas**

Duración: 30 horas

Contenidos

- La asistencia o atención domiciliaria.
El servicio de ayuda en el domicilio. Objetivos de la ayuda y características.
Unidades convivenciales con personas dependientes. Tipos. Funciones.
- Recursos y servicios comunitarios dirigidos a personas mayores, enfermas o discapacitadas.

Servicios de gestión pública y servicios de gestión privada y/o concertada. Características, estructura funcional y prestaciones.

Servicios sanitarios y sociales.

Profesionales de atención directa domiciliaria a personas dependientes. Funciones. Relación con otros profesionales.

Los cuidadores principales y los servicios de ayuda. Necesidades y riesgos de los cuidadores.

- Principios éticos en la intervención social.
Atención integral a las personas. Humanización de la ayuda. La relación de ayuda.
La relación en situaciones especiales. La intervención en las situaciones de duelo.
- La observación y el registro de la evolución funcional y el desarrollo de actividades de atención.
Técnicas e instrumentos para la observación y registro
Técnicas para la comunicación con otros profesionales.

Capacidades

- Analizar las características y necesidades psicosociales de las personas dependientes, identificando las actitudes y valores que debe manifestar el profesional de atención directa con las personas dependientes y su entorno.
- Analizar las posibilidades que ofrecen los diferentes recursos y servicios de apoyo social y ocupacional dirigidos a los colectivos de intervención.

AGREGADO DE FORMACION 4: ATENCIÓN PSICOSOCIAL A PERSONAS CON NECESIDADES ESPECÍFICAS

Asociado al agregado de competencia 2: **Desarrollar intervenciones de atención psicosocial en el domicilio a personas con necesidades específicas**

Duración: 120 horas

Contenidos

- Psicología básica aplicada a la atención psicosocial domiciliaria de personas dependientes
Conceptos fundamentales.
El proceso de envejecimiento, enfermedad y convalecencia. Las discapacidades. Conductas y comportamientos característicos, cambios en la persona y procesos de adaptación.
La motivación y el aprendizaje en las personas mayores, discapacitadas o enfermas.
Necesidades especiales de atención y apoyo.
- Estrategias de apoyo psicosocial en el domicilio
Actividades de mantenimiento y entrenamiento de funciones cognitivas. Características de estas habilidades (memoria, orientación, atención,...) en estas personas. Consecuencias de las alteraciones.
Técnicas, actividades de mantenimiento, materiales y estrategias de intervención y apoyo.
Actividades de mantenimiento y entrenamiento de hábitos de autonomía personal. Características, conflictos y trastornos más frecuentes relacionados con hábitos cotidianos como la alimentación, la higiene, el descanso o la relación social. Técnicas, actividades de mantenimiento, materiales y estrategias de intervención y apoyo.
Técnicas, procedimientos y estrategias de resolución de conflictos.
Procedimientos y estrategias de modificación de conducta.
Actividades de acompañamiento y de apoyo a la relación social. Habilidades sociales fundamentales.
Características de la relación social de las personas mayores, discapacitadas y con dificultades específicas. Técnicas, procedimientos y estrategias para favorecer la relación social de la persona dependiente. Aplicaciones de nuevas tecnologías facilitadoras de la relación social. Recursos existentes en el entorno.
- Acompañamiento y apoyo en la resolución de gestiones y en el entorno familiar
Acompañamiento y apoyo en la resolución de gestiones. Técnicas para la intervención. Funciones y papel del profesional. Estrategias de actuación. Necesidades de apoyo y gestiones más frecuentes.
Características y requisitos de las intervenciones de apoyo familiar. Áreas de intervención. Estrategias de actuación. Intervenciones más frecuentes. Gestión y seguimiento.

Registro de la documentación personal y de la unidad convivencia (historial médicosanitario, documentación legal, bancaria, impuestos,...).

- El proceso de la comunicación
La comunicación. Tipos de comunicación. Dificultades para la comunicación. Necesidades especiales de comunicación. La relación de ayuda.
Técnicas de comunicación alternativa. Ayudas técnicas y sistemas alternativos para la comunicación.

Capacidades

- Aplicar técnicas y estrategias de apoyo y desarrollo de habilidades de relación social adaptadas los colectivos de intervención.
- Elaborar y aplicar recursos espaciales y materiales para apoyar y favorecer la comunicación, la convivencia y la relación social.
- Desarrollar estrategias de apoyo psicosocial adaptadas al desarrollo de las actividades previstas en un programa de atención individualizada.
- Analizar las intervenciones dirigidas al acompañamiento y al apoyo en la resolución de gestiones de las personas dependientes y de su entorno familiar.
- Analizar y desarrollar en el contexto de la atención a personas, las estrategias comunicativas adecuadas para favorecer el desenvolvimiento diario y la relación social de los usuarios con dificultades especiales, manejando los recursos disponibles y los sistemas alternativos que procedan.

AGREGADO DE FORMACION 5: GESTIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD CONVIVENCIAL

Asociado al agregado de competencia 3: **Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial**

Duración: 60 horas

Contenidos

- El plan de trabajo en la unidad de convivencia
Elementos. Características. Procedimientos de elaboración.
Factores que determinan las necesidades y demandas que hay que cubrir en el domicilio. Necesidades básicas domiciliarias. Tareas domiciliarias.
Planificación y organización del trabajo en el domicilio.
- Administración y control de los gastos del domicilio
Previsión de los gastos generales de una unidad convivencia. Priorización de gastos. Elaboración de presupuestos.
Partidas de gasto mensual en un domicilio. Distribución y control de gastos.
Documentación de gestión domiciliaria.
- Orden, limpieza y mantenimiento del domicilio
Técnicas de organización. Colocación, organización y limpieza de espacios y armarios.
Técnicas de limpieza. Materiales, productos, electrodomésticos y utensilios. Limpieza y conservación del mobiliario y de los espacios.
Técnicas de lavado, planchado y cuidado de la ropa.
Mantenimiento y uso de electrodomésticos.
Eliminación de residuos y basuras del domicilio.
Riesgos eléctricos de las instalaciones domésticas. Medidas de seguridad y precauciones.
- Compra, organización y conservación de productos de uso común en el domicilio
Establecimientos de compra: tipos, ventajas e inconvenientes.
La lista de la compra y factores que la determinan. Compra de productos para la higiene personal y la limpieza del hogar. Compra de alimentos.
Criterios de organización, distribución y almacenamiento en el hogar.
- Teleasistencia

Funcionamiento y utilidades. Servicios prestados.

Capacidades

- Elaborar el plan de trabajo en el domicilio, adaptando las actuaciones de intervención a las necesidades de la unidad convivencial.
- Aplicar procedimientos de administración y control de los gastos del domicilio, priorizando y racionalizando los mismos, en función de los ingresos y de las necesidades de cada miembro de la unidad convivencial.
- Analizar los procedimientos de compra y colocación de alimentos, enseres y otros productos básicos de uso domiciliario.
- Realizar técnicas de limpieza, mantenimiento de la higiene y el orden y pequeñas reparaciones en el domicilio.
- Utilizar con destreza el menaje y pequeños electrodomésticos que conforman la dotación habitual en la cocina de un domicilio particular.

AGREGADO DE FORMACION 6: COCINA Y ALIMENTACIÓN

Asociado al agregado de competencia 3: **Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial**

Duración: 70 horas

Contenidos

- Alimentación y nutrición
Los alimentos. Grupos de alimentos. Clasificación funcional.
Funciones básicas de los nutrientes. Características nutritivas de los diferentes tipos de alimentos.
Necesidades nutricionales del organismo humano. Ingesta recomendada, dosis y raciones. Tablas de recomendaciones.
La dieta. Tipos de dietas. Problemas nutricionales.
La alimentación equilibrada del adulto. Variaciones según la edad y situaciones especiales. La alimentación en el anciano y en el convaleciente.
El etiquetado de los alimentos.
- La planificación del menú
Confección de menús. Factores a considerar. Selección de alimentos. Planificación de menús. Cálculos y organización de raciones.
Prescripciones dietéticas. Adaptaciones de dietas a situaciones particulares.
- Métodos de conservación, procesado e higiene de alimentos
Higiene y seguridad alimentaria. Riesgos para la salud. La manipulación de los alimentos. Normativa vigente y condiciones higiénicas. Riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de los alimentos. Alteraciones de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias.
La compra de alimentos. Técnicas de procesado de los alimentos. Métodos de conservación de productos frescos y elaborados. Aditivos alimentarios.
La organización de productos alimenticios en armarios, despensa, frigorífico y congelador.
Sistemas para la eliminación de residuos.
- Técnicas básicas de cocina
Menaje, utensilios y electrodomésticos. Técnicas de uso, mantenimiento y limpieza.
Técnicas de preelaboración básica de alimentos: lavado, descongelado, pelado, etc.
Técnicas culinarias básicas: asado, cocción, fritura, etc.
Elaboraciones elementales de cocina. Esquemas de elaboración y ejecución de platos.

Capacidades

- Analizar la composición de una dieta saludable, especificando sus características y beneficios para la salud.
- Identificar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo, en función de sus características fisiológicas, patológicas y conductuales.
- Confeccionar propuestas de menús diarios y/o semanales, en función de las características de los miembros de la unidad convivencial.
- Identificar los métodos de conservación y procesado de alimentos, precisando las condiciones higiénico-sanitarias que han de cumplir los productos destinados al consumo humano.
- Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

2.2. - FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 1: SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA ASISTENCIA DOMICILIARIA

Duración: 10 horas

Contenidos

- Medio ambiente. Terminología básica.
- Aspectos e impactos medioambientales relacionados con los procesos de atención sociosanitaria. Consumo de materias primas, productos, agua y energía. Consumo responsable. Gestión de los residuos. Clasificación. Tratamiento. Eliminación. Riesgos derivados de la actividad sociosanitaria en el domicilio para el medio ambiente y las personas. Medidas de prevención y protección. Control de riesgos.
- Códigos de Buenas Prácticas Ambientales. Legislación medioambiental.

Capacidades

- Identificar aspectos medioambientales relacionados con su actividad profesional.
- Identificar riesgos para el medio ambiente derivados de su actividad profesional.
- Proponer acciones personales y comunitarias para la protección y mejora del medio ambiente.
- Aplicar medidas para disminuir riesgos y evitar incidentes medioambientales.
- Interpretar información relacionada con la problemática medioambiental.
- Asumir el concepto de sostenibilidad y las actuaciones que lo hacen posible.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 2: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA ASISTENCIA DOMICILIARIA

Duración: 10 horas

Contenidos

- Principios generales y terminología básica (peligro, daño, riesgo, prevención, protección, accidente, incidente, enfermedad profesional,...).
- Clasificación de riesgos y técnicas de prevención. Las condiciones de trabajo, la seguridad, el medio ambiente de trabajo, factores físicos, químicos y biológicos. La organización y la carga de trabajo como situaciones de riesgo. Consecuencias para la salud de estos riesgos.
- Vigilancia y control de la salud de los trabajadores.
- Organismos públicos y privados relacionados con la prevención. Legislación relacionada con la prevención de riesgos laborales.

Capacidades

- Valorar la importancia de los procedimientos de prevención y protección de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Identificar factores de riesgo en el lugar de trabajo y relacionarlos con las medidas preventivas y de protección a desarrollar en cada caso.
- Aplicar técnicas de prevención para evitar y/o disminuir riesgos durante la actividad profesional.
- Interpretar información relacionada con la prevención de riesgos laborales.
- Proponer medidas de mejora para la disminución de riesgos en el desarrollo de la actividad laboral

2.3. - RELACION DEL REFERENTE OCUPACIONAL CON LOS TÍTULOS DE FP (*)

Referente ocupacional: ATENCIÓN SOCIO SANITARIA A PERSONAS EN DOMICILIO			TÍTULO: (*) ATENCIÓN SOCIO SANITARIA
FORMACIÓN INCLUIDA	Nº DE HORAS	FORMACIÓN NO INCLUIDA	MÓDULOS
Atención física a personas con dependencia	100 h.		Atención sanitaria
		Actividades de apoyo para la observación y exploración de usuarios	
Higiene de personas con dependencia	100 h.		Higiene
		Actividades para la limpieza, desinfección y esterilización de instrumental y materiales	
La asistencia domiciliaria	30 h.		Atención y apoyo psicosocial
Atención psicosocial de personas con necesidades específicas	120 h.		
Gestión y mantenimiento de la unidad convivencial	60 h.		Apoyo domiciliario ** Los contenidos formativos relativos a cocina de este módulo se han incorporado en "cocina y alimentación"
Cocina y alimentación	70 h.		Alimentación y nutrición familiar
Sensibilización medioambiental en la atención socio sanitaria en domicilio	10 h.		
Prevención de riesgos laborales en la atención socio sanitaria en domicilio	10 h.		
TOTAL:	500 HORAS		

(*) No existe catálogo de cualificaciones en esta familia profesional, por lo tanto el único itinerario posible de progresión actualmente es hacia el título de Técnico Superior en Atención socio sanitaria. La formación que aparece en la segunda columna está aún por desarrollar.

(**) Los contenidos formativos de los módulos "Apoyo domiciliario" y "Alimentación y nutrición familiar" se han organizado en el Referente Ocupacional de diferente forma. Mientras que en los mencionado módulos las técnicas de cocina se incluyen en "apoyo domiciliario" y, por lo tanto, se imparten separados de los contenidos relativos a nutrición y alimentación, en el Referente Ocupacional se ha decidido que, debido a la relación que existe entre técnicas de cocinado y nutrición, es más adecuado que dichos conocimientos se impartan en el mismo agregado de formación.