

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PROGRAMAS DE ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y AUTONOMÍA DE UN ACNEE QUE SE REALIZAN EN UN COMEDOR ESCOLAR	DURACIÓN	50
		Condicionada	
Código	UF2422		
Familia profesional	SERVICIOS SOCIOCULTURALES Y A LA COMUNIDAD		
Área Profesional	Formación y educación		
Certificado de profesionalidad	ATENCIÓN AL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES (ACNEE) EN CENTROS EDUCATIVOS	Nivel	3
Módulo formativo	Hábitos y autonomía en la alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE), en el comedor escolar.	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de los Sistemas Alternativos y aumentativos de comunicación (TRANSVERSAL)		30
	Programas de autonomía e higiene personal, a realizar en el comedor escolar con un ACNEE		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2, RP4, RP5 y RP6.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar programas de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía de un ACNEE, en relación a la ejecución y evaluación de los mismos.

CE1.1 Identificar documentos que se deben manejar para recoger la información sobre las necesidades y capacidades individuales de un ACNEE relacionadas con los hábitos de alimentación, analizándolos para su cumplimentación.

CE1.2 En un supuesto práctico de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía, realizar la intervención en el comedor escolar, teniendo en cuenta las necesidades del ACNEE y ajustándola a los criterios metodológicos y recursos disponibles.

CE1.3 En un supuesto práctico de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía, registrar los progresos e incidencias de un ACNEE en la adquisición de hábitos de alimentación, comprobando el grado de consecución de los objetivos.

C2: Identificar tipos de menú y dietas especiales en función de las necesidades de un ACNEE.

CE2.1 Enumerar los pasos a llevar a cabo por los/las profesionales que se encuentran en un comedor escolar para supervisar la distribución de las dietas blandas o especiales, asegurando el seguimiento de la dieta prescrita por el/la profesional responsable.

CE2.2 En un supuesto práctico de comedor escolar, analizar las dietas y menús individuales de un ACNEE, identificando los alimentos contraindicados o perjudiciales en colaboración con los/las profesionales responsables.

CE2.3 En un supuesto práctico de comedor escolar, realizar una ficha individual que recoja los alimentos que provoquen alergia a un ACNEE, siguiendo los protocolos preestablecidos.

C3: Aplicar programas de masticación con un ACNEE, identificando las pautas a seguir con el mismo.

CE3.1 Registrar el desarrollo del programa de masticación de un ACNEE atendiendo a la consecución de objetivos o ajustes a realizar en los mismos.

CE3.2 En un supuesto práctico de un programa de masticación, analizar técnicas de masticación a emplear con un ACNEE, en función a la información dada.

CE3.3 En un supuesto práctico de un programa de masticación, aplicar los programas de masticación con un ACNEE, atendiendo a los objetivos marcados en los mismos y aplicando las técnicas establecidas, para conseguir una masticación más autónoma.

CE3.4 En un supuesto práctico de un programa de masticación, cumplimentar registros de evaluación de los programas de masticación de un ACNEE, siguiendo protocolos preestablecidos.

C4: Señalar pautas a seguir para la administración de alimentos a un ACNEE, atendiendo sus características y/o necesidades para garantizar su alimentación.

CE4.1 Caracterizar las ayudas técnicas que se pueden emplear para favorecer la ingesta de alimentos de un ACNEE, analizando las ventajas y dificultades de su utilización.

CE4.2 En un supuesto práctico de alimentación, determinar la postura corporal de un ACNEE, para administrar alimentos sólidos y/o líquidos, teniendo en cuenta las características y necesidades del mismo.

CE4.3 En un supuesto práctico de alimentación, emplear ayudas técnicas para favorecer la ingesta de alimentos de un ACNEE, teniendo en cuenta y siguiendo protocolos preestablecidos.

CE4.4 En un supuesto práctico de alimentación, determinar la información para establecer la relación con las familias de un ACNEE, en función de protocolos preestablecidos.

Contenidos:

1. Autonomía en la alimentación del ACNEE

- Características del ACNEE a tener en cuenta en la actividad del comedor escolar: nivel de dependencia.
- Acciones a desempeñar: lavado de manos, colocación de baberos u otras.
- Mobiliario y materiales a utilizar: características.
- Análisis de programas de autonomía y hábitos en la alimentación:
 - Diseño, ejecución y evaluación: protocolos de actuación.
 - Documentos de trabajo: registros.

2. Menús y dietas especiales de un ACNEE en el comedor escolar

- Instrumentos de control de alumnos con dietas especiales.
- Alimentos contraindicados o perjudiciales.
- Fichas individuales de registro para alumnos con problemas alimentarios.

3. Programas de adquisición de hábitos de alimentación del ACNEE

- Programas de masticación: ejecución, técnicas y pautas.
 - Alimentos blandos: movimientos de apertura y cierre.
 - Alimentos duros: movimientos laterales.
 - Tonificación de los músculos que intervienen en la masticación.
 - Control de la boca cerrada.
 - Control de la quijada.
- Evaluación: registro.
- Técnicas de entrenamiento: instrucción verbal, modelado de conducta, imitación y ensayo de conducta, reforzamiento, encadenamiento, generalización u otras.

4. Apoyos para la alimentación de un ACNEE en el centro escolar

- Ayudas técnicas para la alimentación: características.
 - Productos de apoyo para servir comida y bebida.
 - Dispensadores de comida.
 - Cubiertos, platos, vasos y pajitas.
 - Bordes elevados y topes para platos.
 - Aparatos para dar de comer.
 - Sondas alimentarias.
- Técnicas para dar de comer.
- Protocolos de información entre profesionales y familia.
 - Reuniones periódicas.
 - Cuadernos de intercambio de comunicación.
 - Asistencia de la familia a sesiones prácticas de comedor en el colegio.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.