



**UF2421. Programas de autonomía e
higiene personal, a realizar en el
comedor escolar con un ACNEE**

Objetivos

□ **Objetivos generales**

- Preparar al ACNEE en los diferentes momentos de comida, apoyando a el/la tutor/a y siguiendo las pautas de actuación de los programas de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal elaboradas por el equipo interdisciplinar del centro educativo.
- Ubicar al ACNEE, con apoyo físico parcial o total, apoyo verbal y/o SAAC, en el lugar asignado a cada uno de ellos en el comedor escolar, siguiendo las indicaciones del servicio rehabilitador para favorecer su integración e higiene postural.
- Atender las necesidades que pueden surgir, durante el tiempo de comedor escolar, relacionadas con la higiene personal, necesidades fisiológicas e interacciones sociales inadecuadas del ACNEE, para procurar la satisfacción de éstas, sin alterar el normal funcionamiento del comedor escolar.

□ **Objetivos específicos**

- Analizar y aplicar los programas de autonomía e higiene personal que se realizan en un comedor escolar con un ACNEE, determinando las pautas de actuación conjuntas con el equipo interdisciplinar del centro educativo.
- Determinar protocolos para asignar la ubicación en el comedor escolar a un ACNEE, siguiendo pautas establecidas por un/una profesional de referencia.
- Analizar y resolver necesidades relacionadas con la higiene personal, necesidades fisiológicas e interacciones sociales inadecuadas de un ACNEE; en el espacio del comedor escolar, en relación a la información dada.

Contenidos

UF2421. Programas de autonomía e higiene personal, a realizar en el comedor escolar con un ACNEE	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Programas de autonomía e higiene personal de un ACNEE en el comedor escolar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de lavado de manos. • Rutinas como medio de aprendizaje. <ul style="list-style-type: none"> ○ Sistema de anticipación como apoyo a la creación de rutinas. ○ La actitud de los auxiliares a la hora de comer para afianzar rutinas en el ACNEE. • Sistemas visuales de apoyo: Guías de pasos. • Programa de colocación de baberos y/o batas. • Grados de dependencia: Dependencia moderada, severa y gran dependencia. <ul style="list-style-type: none"> ○ Grado I: Dependencia moderada, Grado II: Dependencia severa y Grado III: Gran dependencia. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	1 hora
Tiempo total de la unidad	7 horas
<p>Unidad 2: Interacción del ACNEE en el espacio del comedor escolar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las relaciones entre compañeros de clase y el ACNEE. <ul style="list-style-type: none"> ○ Relaciones sociales y ACNEE. • Factores que favorecen. <ul style="list-style-type: none"> ○ Afinidad con los compañeros. • Factores que condicionan. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ayudas técnicas. ○ Necesidad de apoyo físico. ○ Ubicación del comedor dentro del centro escolar. • Factores que dificultan. <ul style="list-style-type: none"> ○ Problemas de conducta del ACNEE. ○ Provocación de problemas conductuales en sus compañeros. • Prevención de riesgos laborales- <ul style="list-style-type: none"> ○ Higiene postural en el comedor para el ACNEE. ○ Higiene postural del profesional para dar de comer. ○ Lesiones derivadas de una incorrecta higiene postural. 	

Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	1 hora
Tiempo total de la unidad	14 horas
<p>Unidad 3: Comportamientos inadecuados de un ACNEE en el espacio del comedor escolar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades y alergias relacionadas con la alimentación. <ul style="list-style-type: none"> ○ Alergias: proteína de la leche de vaca, huevo, pescados, anisakis, mariscos, legumbres, frutas y hortalizas, frutos secos, cereales y látex. ○ Intolerancias: lactosa y gluten (Celíacos). ○ Enfermedades: Salmonelosis, botulismo, shigelosis, staphylococos, hepatitis A, gastroenteritis. • Dietas: tipos y características. <ul style="list-style-type: none"> ○ Dietas exentas de alimentos que produzcan alergias o intolerancias. ○ Dietas blandas. ○ Dietas sin algún alimento por razones culturales. • Técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de incidentes en el comedor escolar. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ubicación y contenido del botiquín. ○ Caídas y golpes. ○ Heridas y hemorragias. ○ Quemaduras. ○ Cuerpo extraño. ○ Prevención de incidentes en el comedor. • Necesidades fisiológicas de un ACNEE. <ul style="list-style-type: none"> ○ Recursos, materiales e instalaciones necesarias. ○ Enseñar rutinas y hábitos de autonomía para realizar necesidades fisiológicas. • Interacciones y comportamientos del ACNEE en el comedor escolar. <ul style="list-style-type: none"> ○ Técnicas de resolución de conflictos. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03	1 hora
Tiempo total de la unidad	18 horas
Evaluación final UF2421	1 hora
3 unidades	40 horas