

MF1430_3 HÁBITOS Y AUTONOMÍA EN LA ALIMENTACIÓN DEL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES (ACNEE), EN EL ... (PRESENCIAL)



Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al módulo formativo MF1430_3 Hábitos y autonomía en la alimentación del alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE), en el comedor escolar, regulado en el Real Decreto RD 625/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo en la implementación de los programas de hábitos de alimentación.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Presenciales](#) |

INFORMACIÓN

| | |
|------------------|------------|
| Duración | 120 h |
| Modalidad | Presencial |

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Docencia | TUTOR PERSONAL |
| Prácticas | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| Método de pago | FINANCIACIÓN SIN INTERESES |
| Centro de empleo | AGENCIA DE COLOCACIÓN |
| Formación acreditada | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. HÁBITOS Y AUTONOMÍA EN LA ALIMENTACIÓN DEL ALUMNADO CON NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES (ACNEE), EN EL COMEDOR ESCOLAR

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS ALTERNATIVOS Y AUMENTATIVOS DE COMUNICACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SAAC: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS

1. Sistema Bliss.
2. Sistema PEC.
3. Sistema SPC.
4. Lenguaje de Signos.
5. Alfabeto Dactilológico.
6. Sistema Bimodal.
7. Palabra Complementada.
8. Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN DEL ACNEE

1. Métodos de anticipación.
2. Tipos de agendas para ACNEE.
3. Tipos de horarios para ACNEE.
4. El horario de trabajo.
5. Normas básicas de trato.
6. Guías de pasos.

UNIDAD FORMATIVA 2. PROGRAMAS DE AUTONOMÍA E HIGIENE PERSONAL, A REALIZAR EN EL COMEDOR ESCOLAR CON UN ACNEE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROGRAMAS DE AUTONOMÍA E HIGIENE PERSONAL DE UN ACNEE EN EL COMEDOR ESCOLAR.

1. Programa de lavado de manos
2. Rutinas como medio de aprendizaje.
3. Sistemas visuales de apoyo: guías de pasos.
4. Programa de colocación de baberos y/o batas
5. Grados de dependencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTERACCIÓN DEL ACNEE EN EL ESPACIO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. Factores que favorecen.
2. Factores que condicionan.
3. Factores que dificultan.
4. Prevención de riesgos laborales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPORTAMIENTOS INADECUADOS DE UN ACNEE EN EL ESPACIO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. Enfermedades y alergias relacionadas con la alimentación.
2. Dietas: tipos y características.
3. Técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de incidentes en el comedor escolar.
4. Necesidades fisiológicas de un ACNEE.
5. Interacciones y comportamiento del ACNEE en el comedor escolar:

UNIDAD FORMATIVA 3. PROGRAMAS DE ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN Y AUTONOMÍA DE UN ACNEE QUE SE REALIZAN EN UN COMEDOR ESCOLAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. AUTONOMÍA EN LA ALIMENTACIÓN DEL ACNEE.

1. Características del ACNEE a tener en cuenta en la actividad del comedor escolar: nivel de dependencia.
2. Acciones a desempeñar: lavado de manos, colocación de baberos u otras.
3. Mobiliario y materiales a utilizar: características.
4. Análisis de programas de autonomía y hábitos en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MENÚS Y DIETAS ESPECIALES DE UN ACNEE EN EL COMEDOR ESCOLAR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROGRAMAS DE ADQUISICIÓN DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN DEL ACNEE

1. Programas de masticación: ejecución, técnicas y pautas.
2. Evaluación: registro.
3. Técnicas de entrenamiento: instrucción verbal, modelado de conducta, imitación y ensayo de conducta, reforzamiento, encadenamiento, generalización u otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APOYOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE UN ACNEE EN EL CENTRO ESCOLAR

1. Ayudas técnicas para la alimentación: características.
2. Técnicas para dar de comer.
3. Protocolos de información entre profesionales y familia.