

Estándar de competencias profesionales

Atender al alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en el comedor escolar, en la implementación de los programas de hábitos de alimentación

Familia Profesional	Servicios Socioculturales y a la Comunidad
Nivel	3
Código	ECP1430_3
Estado	BOE
Publicación	RD 917/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Preparar al ACNEE en los diferentes momentos de la comida, apoyando a la persona responsable 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.
- IC1.1** El lavado de manos se supervisa, para asegurar que todo el ACNEE lo ha realizado, siguiendo las pautas del programa de aprendizaje de hábitos de autonomía e higiene personal.
- IC1.2** El lavado de manos se garantiza a aquel ACNEE que no pueda realizarlo de manera autónoma, explicándole el procedimiento a seguir para favorecer su autonomía.
- IC1.3** Los baberos y/o batas, se colocan/se supervisa su colocación al ACNEE que lo utilice, anticipándole la actividad de la comida, para que interiorice los aprendizajes relacionados con las rutinas diarias y adquiera hábitos de higiene.
- EC2** Ejecutar los programas de adquisición de hábitos de alimentación y autonomía, en colaboración con el equipo interdisciplinar de centro educativo, registrando los progresos o incidencias para fomentar la adquisición de éstos por parte del ACNEE y promover su autonomía.

- IC2.1** La información sobre las necesidades y capacidades individuales del ACNEE relacionadas con los hábitos de alimentación se recoge en los protocolos establecidos a tal fin valorándola por el equipo interdisciplinar del centro educativo, para poder ajustar los programas de hábitos de alimentación a cada uno de ellos/as.
 - IC2.2** La programación de la intervención en el comedor escolar se lleva a cabo, adecuándola a las necesidades del ACNEE, a los criterios metodológicos y a los recursos disponibles para la adquisición de hábitos de alimentación y de autonomía.
 - IC2.3** Las indicaciones al ACNEE se comunican verbalmente y/o mediante el uso de los sistemas alternativos y/o aumentativos de comunicación (SAAC), en función de las características del ACNEE, para asegurarnos su comprensión.
 - IC2.4** Los datos relativos a los programas de hábitos de alimentación se registran en colaboración con los/las profesionales implicados/as en dichos programas, contemplando conjuntamente los progresos o incidencias para comprobar el grado de adquisición de los objetivos establecidos.
- EC3** 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.
- IC3.1** El ACNEE se ubica en el lugar destinado en el comedor escolar, siguiendo las indicaciones del equipo interdisciplinar del centro educativo teniendo en cuenta las características y preferencias del ACNEE, prestando el apoyo de comunicación verbal y/o SAAC que requiera, para favorecer su integración social en el espacio del comedor escolar.
 - IC3.2** La ubicación del ACNEE en el comedor escolar se lleva a cabo con apoyo físico parcial o total, para organizar su distribución en las mesas, siguiendo las pautas dadas por el equipo interdisciplinar del centro educativo, teniendo en cuenta el espacio que requiere cada uno en función de los productos de apoyo que utilice.
 - IC3.3** Las pautas de higiene postural dadas por el servicio rehabilitador del ACNEE en el espacio del comedor escolar se siguen, de acuerdo a las características de cada uno para evitar lesiones.
- EC4** Supervisar la distribución de los menús individuales del ACNEE, teniendo en cuenta aquéllos con dietas especiales para asegurar la asignación de la dieta de cada uno.
- IC4.1** Los menús individuales del ACNEE se supervisan, para verificar que no incluyen alimentos contraindicados o perjudiciales para ellos, teniendo en cuenta las dietas individuales de cada uno.

- IC4.2** Los alimentos que provoquen alergias al ACNEE se tienen en cuenta por parte de todos los/las profesionales que están en el comedor escolar, reflejándolos en la ficha individual del ACNEE y exponiéndola en un lugar visible, de acuerdo a lo establecido por el centro educativo, para evitar su consumo.
- IC4.3** Las dietas blandas o especiales que puntualmente requiera el ACNEE se supervisan siguiendo las indicaciones dadas por la persona responsable, para asegurar el seguimiento de la dieta prescrita.
- EC5** Seguir las pautas establecidas en los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos, para poderlos llevar a cabo con el ACNEE, informando del desarrollo de los mismos a la persona responsable que los ha diseñado.
- IC5.1** Los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos se analizan, para examinar conjuntamente con el/la profesional que ha elaborado estos programas, las técnicas a realizar, planteando las dudas, si fuera necesario, a dicho profesional.
- IC5.2** Los programas de masticación e introducción de sabores y texturas diversos, se llevan a cabo con el ACNEE que lo requiera, en colaboración con el/la profesional responsable, adaptando las técnicas a cada uno de ellos, para favorecer la masticación autónoma.
- IC5.3** El desarrollo del programa de masticación e introducción de sabores y texturas diversos del ACNEE se registra siguiendo los protocolos establecidos, para informar al profesional que lo ha diseñado, de la consecución o no de los objetivos establecidos en dicho programa.
- EC6** Administrar los alimentos al ACNEE, facilitando la ingesta de éstos en los casos que así lo requieran, para garantizar su alimentación.
- IC6.1** La administración de alimentos se comunica verbal y/o mediante los SAAC al ACNEE, describiendo los alimentos que se van a ingerir para que los identifique y colabore en la medida de lo posible en el proceso de su alimentación.
- IC6.2** Los alimentos sólidos y/o líquidos se administran en aquellos casos en que el ACNEE precise ayuda, en función de sus necesidades y verificando que la postura corporal sea correcta para asegurar su ingesta.
- IC6.3** Los productos de apoyo se emplean en los casos en los que el ACNEE las requiera, para favorecer la ingesta de alimentos siguiendo los protocolos establecidos al respecto.
- IC6.4** La comunicación de la información se establece con los/las profesionales correspondientes y con las familias del ACNEE, de acuerdo con los protocolos previstos para garantizar la coordinación de los mismos.

EC7 Atender las necesidades que puedan 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.

IC7.1 Las técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes se aplican, para garantizar la seguridad del ACNEE en el comedor escolar, siguiendo los protocolos establecidos al efecto, teniendo en cuenta la normativa aplicable.

IC7.2 Las necesidades fisiológicas del ACNEE en el comedor escolar, se atienden para favorecer su bienestar físico, utilizando los recursos materiales y/o instalaciones destinadas a tal fin.

IC7.3 La higiene personal del ACNEE se supervisa para favorecer el funcionamiento del servicio de comedor del centro educativo y el bienestar físico del ACNEE, atendiendo a sus necesidades y características.

IC7.4 Las interacciones en las que esté involucrado el ACNEE se observan para actuar en caso de no poder ser resueltas por ellos mismos, atendiendo a su comportamiento durante la actividad del comedor escolar.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

SAAC. Instrumentos de recogida de la información. Programas individuales de autonomía. Materiales para el procesamiento y organización de la información. Instrumentos de evaluación. Productos de apoyo. Espacios, mobiliario e instrumentos adaptados, en el comedor escolar. Información del ACNEE.

Información utilizada o generada

Pautas de actuación. Programas de hábitos de alimentación. Menús y dietas individuales. Programas de masticación. Programas para introducir alimentos con diversas texturas y sabores. Pautas del servicio rehabilitador. Técnicas de primeros auxilios básicos y prevención de accidentes. Normativa aplicable

relacionada con la prevención de accidentes. Señalizaciones específicas del centro educativo. Normativa aplicable en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales.