

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | *agraria agroalimentare agroindustria | chimica, materiali e biotecnologie | costruzioni, ambiente e territorio | sistema moda | servizi socio-sanitari | servizi per la sanità e l'assistenza sociale | corso operatore del benessere | agenzia formativa Regione Toscana IS0059 – ISO9001* |
|  | **www.e-santoni.edu.it** | e-mail: **piis003007@istruzione.it** | PEC: **piis003007@pec.istruzione.it** |

**ATTIVITà SVOLTE DAL DOCENTE A.S. 2023/24**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome e cognome del docente ALESSANDRA SALVADORINI |  |
| Disciplina insegnata: Igiene e cultura medico-sanitaria |  |
| Libro/i di testo in uso Igiene e cultura medico-sanitaria – VOL A/ A. BEDENDO/ ED. POSEIDONIA SCUOLA |  |
| Classe e Sezione3H | Indirizzo di studio SSAS |
| **Competenza professionale prevista per la classe terza** dal Dipartimento (livello di base): * Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela della salute e del benessere delle persone

**Conoscenze minime** * conoscere struttura anatomica degli apparati, sistemi e organi del corpo umano
* conoscere le funzioni delle strutture anatomiche

**Abilità minime** * Riconoscere gli elementi di base di anatomia e saperli mettere in relazione
* Riconoscere le caratteristiche multifattoriali della condizione di benessere psico-fisico-sociale
 |  |
| **UDA 1** **Organizzazione strutturale e funzionale del corpo umano** Conoscenze: La cellula eucariote animale, cenni generali di istologia e funzioni specializzate dei 4 tessuti fondamentali e dei diversi sottotipi. Introduzione al concetto di specializzazione funzionale. Antigeni e molecole sulle superfici di cellule e dei vari microrganismi (cellule tissutali, batteri, virus).Abilità: Elencare le caratteristiche principali dei diversi tessuti. Competenze: distinguere i diversi livelli di organizzazione strutturale del corpo umano. **UDA 2** **Apparato tegumentario: La pelle, mucose e annessi cutanei** Conoscenze: descrivere struttura generale e funzione della pelle e delle mucose. Abilità: Saper riconoscere i 3 strati della pelle, le principali funzioni dell’apparato tegumentario ed il ruolo delle mucose.Saper riconoscere i sintomi delle infiammazioni. Competenze: Saper utilizzare strategie per il mantenimento, l’igiene e la protezione della pelle e delle mucose.**UDA 3** **Sostegno e movimento. L’apparato locomotore.**Conoscenze: Identificare gli elementi costitutivi dell’apparato locomotore (ossa, articolazioni, muscoli scheletrici).Abilità: Descrivere la struttura delle ossa e dei muscoli e riconoscerle sulle tavole anatomiche. Competenze: Mettere in relazione struttura e funzioni dell’apparato locomotore e saper riconoscere o conoscere le principali anomalie (fratture, lussazioni, distorsioni, osteoporosi, rachitismo, scoliosi). Spiegare il meccanismo della contrazione muscolare.**UDA 4****Nutrizione, digestione e assorbimento (\*dietetica OSS UD3)**Conoscenze:Cenni generali su anatomia, istologia e funzioni delle vie digerenti. I nutrienti e gli alimenti: ruolo nella dieta e per il benessere della persona. Massa corporea: massa magra e massa grassa e introduzione al concetto di metabolismo. Cenni sulle” principali anomalie digestive”: intolleranza al lattosio, celiachia. Abilità:indicare le principali funzioni dell’apparato digerente nelle sue parti principali, fisiologia e anomalie nella formazione delle feci, cenni sulle principali emergenze gastroenteriche (stipsi, vomito, diarrea).Competenze:Saper argomentare sulle tappe della digestione, assorbimento dei nutrienti e basi della corretta alimentazione.**UDA 5** **L’apparato cardio - circolatorio e il sistema linfatico**Conoscenze: Cenni generali su componenti principali e funzioni dell’apparato cardio-circolatorio. Struttura generale del cuore, dei vasi sanguigni e della circolazione (arteriosa e venosa). Il sangue e le sue componenti, cellule del sangue, gruppi sanguigni e compatibiità.Il sistema linfatico: rete linfatica e funzioni principali. Collegamento con sistema immunitario (difese primarie difese secondarie).Abilità: Descrivere piccola e grande circolazione, frequenza cardiaca, pressione arteriosa e modalità di misurazione. Difese immunitarie.Competenze: Saper mettere in relazione la circolazione sanguigna con il tessuto osseo per la produzione della parte corpuscolata del sangue (funzione emopoietica).Comprendere la compatibilità tra i gruppi sanguigni. Individuare i principali parametri vitali, manovre di primo soccorso, saper leggere le principali analisi cliniche di laboratorio (ematochimiche, es: glicemia, trigliceridi, colesterolo, ldl, hdl, immunoglobuline, formula leucocitaria, etc etc). **UDA 6****Le difese dell’organismo**Conoscenze: Difese immunitarie naturali, primarie e secondarie. Abilità: descrivere i meccanismi di azione del sistema immunitario e la formazione degli anticorpi. Cenni su vaccini e sieri (trattai nel quarto anno più diffusamente).Competenze: definire il concetto di sintomatico ed asintomatico, infettivo e di guarigione, di test per la ricerca di antigeni e di test per la ricerca di anticorpi. Coperture vaccinali: cosa sono e durata dei vaccini. **UDA 7.** **Le vie aeree**Conoscenze: Identificare gli organi dell’apparato respiratorio e le relative funzioni. Abilità: Spiegare il meccanismo dell’inspirazione e dell’espirazione.Competenze:descrivere la composizione dell’aria, lo scambio dei gas a livello alveolare; mettere in relazione l’apparato respiratorio con quello cardio-circolatorio.**UDA8****L’apparato genito- urinario.**Conoscenze:Cenni generali di anatomia ed istologia di organi e strutture. Vie genitourinarie: confronto anatomico e funzionale delle vie maschili e femminili.Funzioni riproduttive, gonadi e ciclo di fertilità femminile.Abilità: Riconoscere le principali strutture anatomiche e comprenderne le funzioni.Competenze: Saper leggere i valori delle analisi cliniche, comprendere le modificazioni mensili della parete uterina, **metodi anticoncezionali e di prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili (parte valida per Ed. Civica).**UDA 9**Dal neonato all’ infanzia**Conoscenze: cenni generali su fisiologia del neonato e del bambino, definizione di figure professionali in base ad età e fasi evolutive.Abilità: Riconoscere le principali caratteristiche di benessere e malessere.Competenze: saper fare fronte alle principali emergenze dell’infanzia e saper mantenere le principali norme igieniche dell’ambiente e dei bambini.**MODULO OSS** **Argomenti da affrontare tra il terzo e il quarto anno****Anatomia e fisiologia UD1 (prima parte inclusa nelle conoscenze per la qualifica AAB/diploma SSAS)*** Organizzazione e struttura generale del corpo; cellule, tessuti, organi, sistemi; omeostasi.
* Metabolismo; catabolismo, anabolismo; proteine, lipidi, carboidrati; controllo della temperatura corporea.
* Apparato tegumentario; strutture e funzioni; cute, sottocute, annessi, ghiandole.
* Struttura e funzioni dello scheletro (sostegno, protezione, movimento); articolazioni; principali ossa del corpo.
* Sistema linfatico; organi, strutture e funzioni; linfa, linfonodi, timo, milza.
* Sistema riproduttivo maschile e femminile; organi, strutture e funzioni; ovaie, testicoli. *(\*dopo sistema endocrino 4 anno oppure al 3 anno come “apparato genito-urinario”)*
* Sistema immunitario; organi, strutture e funzioni; anticorpi.

**Anatomia e fisiologia UD1 (seconda parte da certificare per il conseguimento della qualifica OSS 14H)*** Sistema muscolo-scheletrico.
* Struttura e tono muscolare, funzioni (movimento, posture); contrazione muscolare; principali muscoli del corpo.
* Sistema cardio-vascolare; organi, strutture e funzioni; vasi sanguigni, ciclo cardiaco, frequenza cardiaca, pressione arteriosa; caratteristiche del sangue.
* Sistema respiratorio; organi, strutture e funzioni; tipi di respirazione, frequenza respiratoria.
* Sistema urinario; organi, strutture e funzioni; formazione eliminazione e caratteristiche dell’urina; bilancio idrico, elettroliti, equilibrio acido-base (DA FARE)

**Dietetica UD3** (**inclusa nelle conoscenze per la qualifica AAB/diploma SSAS UD7\*)****Terzo anno**I principi nutritivi.Il fabbisogno energetico ed il concetto di metabolismo ed il destino dei nutrienti. L’alimentazione equilibrata e i principali errori nutrizionali. Obesità, fumo e sedentarietà come fattori di rischio per malattie cardiovascolari.Cenni di dietoterapia in alcune patologie dell’adulto: dislipidemie – ipertensione – patologie croniche gastrointestinali.**Quarto anno**Igiene degli alimenti: le principali tecniche di manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti.**Abilità minime** Riconoscere gli elementi di base di anatomia e fisiologia (funzioni) del corpo umano Riconoscere le caratteristiche multifattoriali della condizione di benessere psico-fisico-sociale  |  |

Pisa 10/06/2024

Il Docente: Alessandra Salvadorini

I rappresentanti di classe

Rachele Vantaggioli

Orlando Coltelli