

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE “L. Einaudi – D. Chiodo” – LA SPEZIA
ANNO SCOLASTICO: 2022-23

CLASSE: Il periodo SSo (corso Socio Sanitario serale)
Programma di IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA

Classe terza:

ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO:

le macromolecole funzionali, l'acqua e i sali minerali, la cellula e i suoi costituenti principali, la replicazione cellulare, i piani principali del corpo umano, concetto di tessuto, organo e apparato, tessuto epiteliale, connettivo, muscolare e nervoso.

ANATOMIA E FISIOLOGIA DEL CORPO UMANO:

il sistema tegumentale
il sistema cardio-circolatorio e il sistema linfatico
l'apparato digerente
l'apparato urinario
il sistema respiratorio
il sistema locomotore
Il sistema nervoso
l'apparato endocrino
Il sistema riproduttivo

BENESSERE PSICO-FISICO, SALUTE E MALATTIA

Il concetto di benessere psico-fisico, salute e malattia; classificazione delle malattie; epidemiologia; l'educazione sanitaria e cenni sulla programmazione dell'educazione sanitaria;
cenni di demografia ed epidemiologia sanitaria.

(Per il percorso OSS⁽¹⁾: Concetti di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione. Salubrità ambientale: aria, acqua suolo e sistema fognario)

EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI SPECIALE DI ALCUNE MALATTIE INFETTIVE

Microrganismi: caratteristiche; modalità di trasmissione e loro patogenicità sull'uomo.

La profilassi delle malattie infettive: sviluppo dell'infezione, distribuzione dell'infezione; le malattie virali e batteriche (influenza, morbillo, varicella, pertosse,...);

ASPETTI FONDAMENTALI DELLA PREVENZIONE

Profilassi indiretta e diretta, salubrità ambientale: aria, acqua suolo e sistema fognario; concetto della pulizia, deterzione, sanificazione, disinfezione, sterilizzazione;

I diversi tipi di prevenzione: primaria, secondaria, terziaria.

Cenni sulle malattie cronico degenerative. Concetti di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione.

(Per progetto OSS⁽¹⁾: Igiene dell'operatore e della divisa; lavaggio delle mani; controllo delle infezioni ospedaliere; microclima)

ALIMENTAZIONE:

Classificazione, funzioni e principi nutritivi degli alimenti; principi nutritivi e fabbisogno calorico; concetto di dieta e dietologia: principali regimi dietetici; *alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza e durante l'allattamento; alimentazione nell'adulto e nell'anziano; alimentazione dell'uomo sano e dell'uomo malato.*

Igiene degli alimenti: modificazioni enzimatiche, chimico-fisiche e microbiologiche; conservazione degli alimenti, metodi fisici e metodi chimici di conservazione, gli additivi alimentari, l'atmosfera modificata e la conservazione sotto vuoto.

(Per progetto OSS⁽¹⁾: deglutizione, pasti e igiene orale.. Trasporto, approvvigionamento, conservazione degli alimenti, principali tecniche di preparazione dei cibi, sistema di distribuzione dei pasti; aiuto alla persona non autosufficiente al pasto; riordino ambientale e pulizia degli ausili dopo il pasto)

PRIMO SOCCORSO

nozioni generali; distinzione fra gravità e urgenza; concetti e norme comportamentali inerenti l'aspetto legale; competenze specifiche e varie figure interessate; nozioni elementari per riconoscere le modificazioni macroscopiche delle funzioni vitali; arresto cardio-circolatorio: generalità.

classe quarta:

EPIDEMIOLOGIA, EZIOLOGIA E PREVENZIONE DELLE MALATTIE PIÙ DIFFUSE NELLA POPOLAZIONE

Il diabete e le sue complicanze, le cardiopatie ischemiche, epatiti virali, AIDS, ipercolesterolemia, ipertensione; aterosclerosi.

PROBLEMATICHE SPECIFICHE DEL MINORE, DELL'ANZIANO E DELLE PERSONE CON DISABILITÀ

Disabilità fisiche e psichiche: l'ictus cerebrale, la sindrome di Down, l'autismo infantile, l'invecchiamento cerebrale patologico: il morbo di Parkinson, le demenze, la demenza di Alzheimer.

(Per progetto OSS⁽¹⁾: il riposo e il sonno)

NOTE: ⁽¹⁾ parti aggiuntive solo per chi segue il percorso OSS

l'insegnante: prof. Carla Bellucco