



Istituto di istruzione superiore paritario  
**CARTESIO**

---

**Istituto professionale per la sanità e  
l'assistenza sociale**

Via Carlo Emilio Gadda, 156,  
00143 Roma (Rm)

### **Programma a. s. 2024/2025**

**Classe IV SS – Servizi per la sanità e l'assistenza sociale**

Materia: Igiene e cultura medica sanitaria

Docente: Marina Strudel

### **Elenco dei contenuti**

#### **MODULO 1 – SALUTE E MALATTIA**

##### **Lezione 1 – CONCETTO DI SALUTE E MALATTIA**

La salute

La malattia

Cause di malattia e medicina preventiva

#### **MODULO 2 – EZIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA, QUADRO CLINICO E PREVENZIONE DELLE MALATTIE PIÙ DIFFUSE NELLA POPOLAZIONE**

##### **Lezione 1 – LE MALATTIE INFETTIVE**

Trasmissione delle malattie infettive

I vaccini

I batteri

I virus

##### **Lezione 2 – LE MALATTIE CRONICHE DEGENERATIVE**

Eziologia

Malattie cardiocircolatorie e cerebrovascolari

Neoplasie

Malattie respiratorie croniche

Il diabete

### Lezione 3 – LE MALATTIE GENETICHE

Il DNA

Le mutazioni genetiche: sindrome di Down, Edwards, Klinefelter

## **MODULO 3 – PROBLEMATICHE SANITARIE DEI SOGGETTI DIVERSAMENTE ABILI, DEI MINORI E DEGLI ANZIANI**

### Lezione 1 – I DIVERSAMENTE ABILI

Approccio alla disabilità

Menomazione, disabilità ed handicap

I diversamente abili

Inserimento, integrazione, inclusione

La disabilità in Italia

### Lezione 2 – I MINORI

L'età evolutiva

Il bambino prima di nascere

La nascita

Test di Apgar

Allattamento e divezzamento

### Lezione 3 – GLI ANZIANI

L'invecchiamento

Modificazioni nell'invecchiamento e condizioni dell'invecchiamento

## **MODULO 4 – PRINCIPI NUTRITIVI, METABOLISMO, STATO DI NUTRIZIONE, ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

### Lezione 1 – L'ALIMENTAZIONE E PRINCIPI NUTRITIVI

L'alimentazione

L'alimentazione sana ed equilibrata

Le proteine

I lipidi

I carboidrati

Le vitamine

I Sali minerali

L'acqua

### Lezione 2 – LA VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Il peso ideale

L'Indice di Massa Corporea (IMC)

L'alimentazione equilibrata

La piramide alimentare

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana  
L'alimentazione nell'età prescolare  
L'alimentazione in età scolare  
L'alimentazione nell'adolescenza  
L'alimentazione nell'anziano

## **MODULO 5 – STATO DI SALUTE FUNZIONALE**

### **Lezione 1 – I PARAMETRI VITALI E IL PRIMO SOCCORSO**

Il primo soccorso  
I metodi, le manovre e gli strumenti della rianimazione d'urgenza  
Perdita di coscienza  
Stato di shock  
Attacco cardiaco  
Incidente stradale  
Annegamento

### **Lezione 2 – CONTUSIONI, FERITE ED EMORRAGIE**

Contusioni  
Ferite  
Emorragie  
Fratture  
Distorsioni

### **Lezione 3 – FOLGORAZIONE, AVVELENAMENTI, ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE ALTE E ALLE BASSE TEMPERATURE**

Folgorazione  
Avvelenamento  
Colpo di calore  
Colpo di sole  
Ustioni  
Ipotermia e congelamento

## COMPETENZE

### MODULO 1 –

- Saper inquadrare il concetto di salute e malattia

### MODULO 2 –

- Inquadrare la scoperta della pratica delle vaccinazioni, le varie tipologie di vaccini e il loro meccanismo di funzionamento
- Inquadrare le caratteristiche dei batteri e i diversi tipi di batteri
- Inquadrare le caratteristiche dei virus e i diversi tipi di virus
- Inquadrare le caratteristiche delle malattie virali

### MODULO 3 –

- Inquadrare i diversi approcci storici alla disabilità
- Comprendere i concetti di menomazione, disabilità e handicap secondo l'OMS
- Comprendere il concetto OMS di diversamente abile
- Comprendere i concetti di inserimento integrazione inclusione
- Saper indicare le principali cause delle disabilità

### MODULO 4 –

- Comprendere il concetto generale di alimentazione e in particolare di alimentazione sana ed equilibrata
- Saper indicare la struttura chimica le funzioni biologiche e il ruolo nutritivo delle proteine
- Saper indicare la struttura chimica le funzioni biologiche e il ruolo nutritivo dei lipidi
- Saper indicare la struttura chimica le funzioni biologiche e il ruolo nutritivo dei carboidrati
- Inquadrare caratteristiche classificazione e ruolo biologico delle vitamine
- Comprendere il ruolo biologico dell'acqua e inquadrare il bilancio idrico del corpo

### MODULO 5 –

- Saper descrivere i parametri vitali e le relative scale di valutazione
- Comprendere il significato di primo soccorso e saper descrivere le relative regole generali di comportamento
- Comprendere il significato e la tecnica della posizione laterale di sicurezza (PLS) e saper indicare quando questa manovra può essere eseguita
- Saper descrivere il servizio di primo intervento e saper precisare il suo corretto uso
- Saper descrivere le procedure tecniche della rianimazione d'urgenza relative al controllo dell'apertura delle vie aeree, alla respirazione artificiale, al massaggio cardiaco, alla rianimazione cardiopolmonare RCP, all'uso del defibrillatore
- Saper descrivere le procedure di primo soccorso nelle seguenti emergenze di rilievo: perdita di coscienza, stato di shock, attacco cardiaco, incidente stradale, annegamento
- Saper descrivere le procedure di primo soccorso nelle seguenti emergenze: contusioni, ferite ed emorragie, traumi ossei e articolari, folgorazione, avvelenamento, esposizione eccessiva alle alte e alle basse temperature

