



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

