

## Curricolo Verticale di **Igiene, Anatomia e Tricologia**

IPSS "G. Severini"

### **Igiene, Anatomia e Tricologia – Classe Prima**

#### COMPETENZE

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

Norme igieniche per garantire l'igiene della persona e dell'ambiente di lavoro

L'igiene degli ambienti e della strumentazione e attrezzi. Disinfezione naturale, artificiale e sterilizzazione

Svolge servizi che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'assetto della persona, negli ambiti dell'analisi dei bisogni.

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;

competenze linguistiche comprensione di testi ricerca di informazioni interpretazione di norme analisi e comprensione di situazioni nuove produzione di relazioni

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>1. <b>IGIENE:</b> Definizione e importanza Igiene della persona Igiene e pulizia del corpo Igiene e pulizia del vestiario Igiene del lavoro e dell'ambiente di lavoro</p>	<p>Saper valutare e Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione.</p> <p>Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone.</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale.</p>
<p>2. <b>MICROBIOLOGIA:</b> Definizione e caratteristiche dei microrganismi I batteri I virus I miceti o funghi I protozoi</p>	<p>Conoscere le basi della microbiologia, con descrizione delle caratteristiche dei microrganismi.</p> <p>Acquisire le basilari nozioni di malattie infettive e profilassi.</p> <p>Saper valutare l'importanza della prevenzione nelle malattie.</p>
<p>3. <b>MALATTIE INFETTIVE E PROFILASSI:</b> Concetto d'infezione e malattia infettiva Trasmissione delle malattie infettive e</p>	<p>Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi e apparati</p>

profilassi

Modalità di trasmissione delle malattie infettive

Principali veicoli di infezione

Immunità e meccanismi di difesa

Difese naturali contro i microrganismi

Desinfezione e sterilizzazione

Disinfezione della cute e degli strumenti

Malattie infettive, patogenicità legate all'attività professionale

#### 4. CELLULA :

Caratteristiche e struttura

Membrana cellulare

Citoplasma e organelli citolasmatici

Struttura e funzioni del nucleo

Dna

Cromosomi

Divisione cellulare:mitosi e meiosi

Fisiologia Cellulare

#### 5. ORGANISMO UMANO

Organizzazione Funzioni

Funzioni

Regioni corporee

Piani del corpo e terminologia anatomica

## Igiene, Anatomia e Tricologia - classe seconda

### COMPETENZE

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone

Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore

Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Conoscere la struttura del cuore e dei vasi sanguigni

Conoscere le principali malattie del sistema cardiocircolatorio

La struttura e le funzioni dell'apparato digerente servizi che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'assetto della persona, negli ambiti dell'analisi dei bisogni.

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;

CONOSCENZE	ABILITA'
<b>1 .Apparato cardiocircolatorio</b>	Saper valutare e Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione.
Organizzazione funzioni	
Cuore	
Sangue	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
Vasi sanguigni	
Fisiologia della circolazione	
Vasi arteriosi e nevosi	Proteine, glucidi, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua: caratteristiche,
Gruppi sanguigni	funzioni nell'organismo e loro presenza negli alimenti.
<b>2- Sistema linfatico</b>	I sette gruppi alimentari.
Organizzazione e funzioni	Gli alimenti naturali e biologici
Linfa	Conoscere i principi della sana alimentazione
Vasi linfatici	Conoscere la dieta mediterranea
Linfonodi	Conoscere le relazioni tra alimentazione e salute della pelle
Le stazioni linfonodali	

<p>Fisiologia della circolazione linfatica</p> <p><b>3- patologia igiene del sistema vascolare</b></p> <p>Principi patologie vascolari</p> <p>Igiene dell'apparato circolatorio</p> <p><b>4- principi nutritivi</b></p> <p>Generalità e funzioni</p> <p>I protidi proteine</p> <p>I glucidi carboidrati zuccheri</p> <p>I lipidi grassi</p> <p>Le vitamine</p> <p>I sali minerali</p> <p>L'acqua</p> <p><b>4- apparato digerente e digestione</b></p> <p>Apparato digerente anatomia fisiologia</p> <p>Gestione destino metabolico fabbisogno di protidi</p> <p>Gestione destino metabolico fabbisogno di glucidi</p> <p>Gestione destino metabolico fabbisogno di lipidi</p> <p><b>5- igiene alimentare</b></p> <p>Alimentazione e stato di salute</p> <p>Fabbisogno energetico dell'organismo</p> <p>Calcoli di valore energetico</p> <p>L.a.r.n</p> <p>Consigli per ambientazione corretta</p> <p>Concetto di dieta e diete particolari</p>	<p>Conoscere le relazioni tra vitamine e cute</p> <p>Conoscere le relazioni tra alimentazione scorretta e patologie</p> <p>Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi e apparati</p>
--	--

**6-vitamine trofismo cutaneo**

Vitamine e cute

Ruolo delle principali vitamine

Tabella l.a.r.n

Composizione chimica valore energetico degli  
alimenti

## Igiene, Anatomia e Tricologia - classe Terza

### COMPETENZE

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva

Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Riconosce le diverse caratteristiche della pelle

Riconosce le modificazioni tipiche della pelle nelle diverse età della vita

Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore

Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;

CONOSCENZE	ABILITA'
<b>1. Anatomia cutanea</b> Generalità Caratteristiche della cute	Saper valutare e Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione.
<b>2. epidermide</b> Epidermide e i suoi strati cheratinogenesi Melatina e processo di melatogenesi Melanina processo melatogenesi	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente  Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi e apparati
<b>3. Derma</b> Caratteristiche della struttura Cellule del derma Sostanza fondamentale Componente fibrosa: fibre collagene, reticolari,	Conoscere la Struttura e funzioni della pelle e degli annessi  La biochimica della pelle  L'invecchiamento della pelle, implicazioni

<p>elastiche</p> <p>Circolazione cutanea: sanguigna e linfatica</p> <p>Rete nervosa cutanea</p> <p><b>4. Ipoderma</b></p> <p>Caratteristiche e funzioni</p> <p><b>5. Annessi cutanei</b></p> <p>Generalità</p> <p>Ghiandole sudoripare</p> <p>Ghiandole sebacee</p> <p>Ghiandole mammarie</p> <p>Unghie</p> <p>Peli</p> <p><b>6. Microbiologia cutanee</b></p> <p>Microflora residente ed occasionale</p> <p>Localizzazione della microflora cutanea</p> <p>Fattori di controllo della microflora cutanea</p> <p><b>7. Fisiologia cutanea</b></p> <p>Funzioni della cute</p> <p>Penetrazione ed assorbimento cutaneo</p> <p><b>8. Biochimica cutanea</b></p> <p>Composizione chimica della cute</p> <p>N.m.f (fattore idratante naturale)</p> <p><b>9. Invecchiamento cutaneo</b></p> <p>Modifiche cutanee legate all'invecchiamento</p> <p>Radicali liberi ed invecchiamento cutaneo.</p> <p>9. Fisiologia del capello</p>	<p>ormonali</p> <p>La cute in relazione all'alimentazione e all'età</p> <p>Allergie ed eczemi.</p> <p>Patologie degli annessi cutanei.</p>
---	--

Patologie del cuoio capelluto

## 10. Dermatologia

Lesioni cutanee:

Generalità

Controindicazioni al trattamento estetico

Lesioni elementari della cute

Allergie e allergeni

## 11. Principali alterazioni malattie della cute

Discromie cutanee

Dermatosi piogeniche

Dermatosi da virus

Dermatosi da miceti

Dermatosi da parassiti

Alterazioni delle ghiandole sebacee sudoripare

Alterazioni del sistema piliferi

Tumori della pelle

Altri tipi di dermatite



## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione sarà effettuata in termini di competenze, conoscenze e abilità, deliberate dal Collegio Docenti:

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Complete, approfondite, ampliate	Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche <a href="#">complesse</a> ; esprime valutazioni critiche e personali	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedere in qualsiasi nuovo contesto	9-10
Complete, approfondite	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti anche in contesti non usuali	8
Complete	Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi con una certa coerenza	Esegue compiti con una certa complessità applicando con coerenza le giuste procedure	7
Essenziali	Sa effettuare analisi e sintesi parziali, tuttavia, guidato opportunamente, riesce a organizzare le conoscenze	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	6
Superficiali	Sa effettuare analisi solo parziali, ha <a href="#">difficoltà</a> di sintesi e, solo se opportunamente guidato, riesce a organizzare le conoscenze	Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha <a href="#">difficoltà</a> ad applicare le conoscenze acquisite	5
Frammentarie	Sa effettuare analisi solo parziali, ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato, riesce a organizzare qualche conoscenza	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	4
Pochissime o nessuna	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce a organizzare le poche conoscenze, neanche se guidato opportunamente	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso	1-3

Si terrà altresì conto dell'uso del linguaggio scientifico e tecnico specifico, dell'impegno dimostrato, del comportamento, dell'attenzione nei riguardi della disciplina e dei progressi compiuti rispetto ai livelli iniziali.

## METODI DI VALUTAZIONE

Monitoraggio costante sollecitando gli alunni a intervenire e partecipare alle lezioni.

Prove orali per verificare la padronanza dei contenuti, il linguaggio acquisito, la capacità di dare sequenza logica al discorso, la capacità di effettuare collegamenti tra gli argomenti di diverse unità didattiche.

Verifiche strutturate con risposte chiuse (vero o falso, scelta multipla) e domande aperte per misurare le conoscenze e le competenze.