|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| *agraria agroalimentare agroindustria | chimica, materiali e biotecnologie | costruzioni, ambiente e territorio | servizi socio-sanitari corso operatore del benessere | agenzia formativa Regione Toscana PI0626 – ISO9001* | | |
| [**www.e-santoni.edu.it**](http://www.e-santoni.edu.it/) | e-mail: [**piis003007@istruzione.it**](mailto:piis003007@istruzione.it) | PEC: [**piis003007@pec.istruzione.it**](mailto:piis003007@pec.istruzione.it) |

Attività didattica svolta a.s. 2022/2023 Classe 2O

**Nome e cognome della docente**: Prof.ssa Della Sala Grazia

**Disciplina insegnata**: Anatomia

**Libro di testo in uso L’igiene, l’anatomia e la fisiologia Editrice San Marco**

**Classe e Sezione 2O**

**Indirizzo di studio Operatori del benessere- Estetiste OB**

1. **Competenze che si intendono sviluppare o traguardi di competenza**

Le competenze e gli obiettivi sono stati individuati tenendo conto delle generali finalità educative e formative del nostro Istituto e delle decisioni dei Dipartimenti, dopo una attenta valutazione della situazione di partenza della classe e in continuità con il lavoro degli anni precedenti.

### UdA1

### Anatomia, fisiologia e biochimica dell’apparato tegumentario

### CONOSCENZE:

### Anatomia della cute. Caratteristiche degli strati dell’epidermide e delle cellule che lo compongono. Il derma e l’ipoderma (recupero delle conoscenze pregresse)

### Gli annessi cutanei. I peli, ciclo vitale del pelo. Le ghiandole sudoripare, le ghiandole sebacee, le ghiandole mammarie e le unghie.

### ABILITA’:

### Utilizzare linguaggio tecnico-scientifico appropriato

### Saper individuare i tessuti che caratterizzano l’apparato tegumentario

### Saper descrivere le principali strutture anatomiche dell’apparato tegumentario

### COMPETENZE:

### L’alunno sa mettere in relazione struttura e funzione dell’apparato tegumentario.

### Effettuare la diagnosi delle caratteristiche della cute e del capello e degli inestetismi presenti.

**Obiettivi minimi:** Saper descrivere l’anatomia della cute

### 

### UdA2

### Apparato circolatorio e linfatico

### sarà svolta in compresenza con l’insegnante di Tecniche Estetiche.

### CONOSCENZE:

### Anatomia dell’apparato cardiocircolatorio

### Fisiologia della circolazione sanguigna

### Anatomia del sistema linfatico

### Fisiologia della circolazione linfatica

### Patologie del sistema vascolare

### ABILITA’:

### Saper riconoscere le caratteristiche e le funzioni dell’apparato cardiocircolatorio e linfatico

### Rispettare le indicazioni e le controindicazioni all’uso dei cosmetici e allo svolgimento di alcuni trattamenti estetici.

### COMPETENZE:

### Pianificare e realizzare trattamenti estetici al corpo che non implicano prestazioni a carattere medico o curativo

### Obiettivi minimi:

### Riconoscere le principali caratteristiche dell’apparato cardiocircolatorio e linfatico.

### Capire i principali fattori che determinano il drenaggio dei liquidi dai tessuti periferici

### UdA3

**Dermatologia**

**Alterazioni patologiche della pelle e degli annessi cutanei**

**CONOSCENZE:**

### Lesioni elementari della cute.

### Il melanoma

### Patologie della cute: infettive, non contagiose, croniche

### Anomalie e/o patologie degli annessi cutanei.

### Alterazione della pelle di interesse dermocosmetico.

**ABILITA’:**

* Riconoscere le principali lesioni cutanee
* Adottare comportamenti idonei e misure preventive in relazione a contagio, allergie, irritazioni cutanee, patologie professionali.
* Fornire consulenza al cliente indirizzandolo verso figure professionali adeguate al bisogno.

**COMPETENZE:**

* Effettuare la diagnosi della cute e dei suoi annessi e degli inestetismi presenti

**Obiettivi minimi:** Sapersi orientare nel riconoscimento delle principali lesioni della cute

### UdA4

**L’apparato digerente e l’alimentazione**

**CONOSCENZE:**

* Anatomia e fisiologia dell’apparato digerente
* I principi nutritivi e le loro funzioni
* Concetto di dieta
* Concetto di alimentazione sana ed equilibrata
* Fabbisogno energetico dell’organismo
* Principali errori alimentari

**ABILITA’**:

* Saper riconoscere le caratteristiche e le funzioni degli organi dell’apparato digerente
* Saper riconoscere i principali errori alimentari
* Fornire consulenza ai clienti indirizzandole verso figure adeguate al bisogno
* Saper eseguire semplici calcoli relativi alle calorie apportate dagli alimenti

**COMPETENZE**:

* Attuare comportamenti alimentari idonei a prevenire le principali malattie del benessere
* Pianificare e realizzare i trattamenti estetici consigliando comportamenti alimentari legati all’inestetismi

**Obiettivi minimi**: Conoscere l’anatomia dell’apparato digerente e riconoscere i fattori di rischio legati ad una alimentazione non corretta.