

<b>CPS SSPSS</b>	Modulo di lavoro	<b>ML 2-04.2</b> 30.06.2021
	<b>Programma d'insegnamento disciplinare conoscenze professionali OSA</b>	Pagina 1 di 3

<b>Materia:</b>	Nutrizione e basi di dietetica		
<b>Campi di competenze operative:</b>	a. Competenze trasversali b. Accompagnamento quotidiano		
<b>Anno di formazione:</b>	1° triennio Indirizzo professionale infanzia	<b>Totale ore:</b>	60

Le persone in formazione (PIF), durante la formazione professionale di base, acquisiscono le competenze professionali, metodologiche, sociali e personali descritte nel *Piano di formazione* relativo all'ordinanza della SEFRI del 21 agosto 2020 sulla formazione professionale di base Operatrice socioassistenziale / Operatore socioassistenziale con attestato federale di capacità (AFC).

Gli obiettivi e le esigenze della formazione professionale di base sono espressi sotto forma di competenze operative raggruppate nei relativi campi. Tutti i luoghi di formazione collaborano allo sviluppo delle competenze operative. Essi coordinano i contenuti della formazione e delle procedure di qualificazione.

Le capacità richieste si acquisiscono secondo diversi livelli di competenza: sapere (C1), comprendere (C2), applicare (C3), analizzare (C4), sintetizzare (C5) e valutare (C6).

### Competenze operative

La formazione prevede il raggiungimento degli obiettivi di valutazione indicati nei campi di competenze operative seguenti:

- b. Competenze trasversali*
- b. Accompagnamento quotidiano*
- c. Sostegno all'autonomia e alla partecipazione*
- d. Lavoro in un'organizzazione e in un'équipe*
- e. Comportamento in specifiche situazioni di accompagnamento*
- f. Sostegno alla formazione, allo sviluppo, al mantenimento e alla promozione della qualità di vita*

Lo sviluppo delle competenze operative è obbligatorio per tutte le PIF nei campi a–d. Lo sviluppo delle competenze operative nei campi e–f è vincolante a seconda dell'indirizzo professionale.

<b>Obiettivi di valutazione SP:</b>	<b>Contenuti di apprendimento delle lezioni:</b>	<b>UD:</b>
<b>a1 Agire secondo il proprio ruolo professionale</b>		
a1.3.1 ... illustra misure personali di prevenzione e di promozione della salute. (C2)	Importanza della salute e i suoi determinanti. Questionario personale per riflettere sul proprio stile di vita. L'alimentazione come fattore di prevenzione a molte malattie ad essa correlate	4
<b>a2 Riflettere sul proprio lavoro</b>		
a2.5.1 ... riflette sui valori morali personali, si confronta con quelli della società e stabilisce un legame con i propri. (C4)	Biografia alimentare e scelte personali come l'alimentazione vegetariana e vegana; conseguenze in caso di disequilibrio alimentare prolungato, popolazione più a rischio e marchio europeo del vegetarianismo.	4

<b>b6 Preparare e accompagnare situazioni legate ai pasti</b>		
b6.4.1 ... illustra l'impiego di mezzi ausiliari nell'assunzione dei pasti. (C2)	Conoscere alcuni mezzi ausiliari per rendere indipendenti nel bere e nel mangiare utenti con difficoltà motorie e di deglutizione (disfagia).	2
b6.5.1 ... spiega le abitudini alimentari legate alla cultura. (C2)	Fattori che influenzano l'alimentazione di un individuo (origine delle scelte alimentari) in particolare quelli socioculturali. Il cibo nelle diverse religioni.	4
b6.6.1 ... illustra le scienze dell'alimentazione. (C2)	La Piramide alimentare svizzera (SSN). I fabbisogni dell'organismo, le funzioni principali degli alimenti e dei loro nutrienti (plastica, energetica, bioregolatrice). Conoscenza dei diversi vegetali: ortaggi, cereali, legumi e tuberi.	6
	Il piatto equilibrato e la distribuzione dei pasti.	2
	I nutrienti: l'acqua, le proteine, le vitamine, i sali minerali, le fibre, i carboidrati, i grassi; funzioni nel nostro organismo e alimenti che li contengono.	20
	Il bilancio energetico, Body Mass Index (BMI) e Waist to Hip Ratio (rapporto tra vita e fianchi).	2
	Le bevande: l'acqua potabile, minerale, bevande zuccherate, alcoliche e nervine. Il loro impatto sulla salute.	6
b6.6.2 ... illustra, servendosi di esempi, quadri clinici e allergie specifici legati all'alimentazione. (C2)	Accenno al diabete di tipo 1 e di tipo 2. Intolleranze (al lattosio e celiachia); allergie (cause ed effetti). Accenni ai disturbi del comportamento alimentare; anoressia, bulimia ortorexia.	10

### Osservazioni

La differenza tra le ore totali del corso, indicate nel frontespizio e quelle segnate per ogni tema del corso, sono riservate per i lavori scritti (sommativi e formativi), oltre a considerare le ore che cadono a favore di altre attività didattiche (uscite in particolare).

### Metodologia

La metodologia di lavoro si centra sui seguenti aspetti educativi ritenuti prioritari in un processo di insegnamento/apprendimento:

- Rafforzamento del gruppo classe, a favore di una pratica pedagogica circolare piuttosto che frontale "ex cattedra".
- Assegnazione di lavori, individuali e/o a gruppi.
- Impiego di bibliografia e/o webografia ragionata.
- Considerazione della riflessione individuale e/o del gruppo classe, intesa come risorsa d'apprendimento.
- Partecipazione attiva della PIF alla costruzione di competenze in classe.

### Valutazione

La valutazione della PIF avviene attraverso l'impiego di diversi criteri e considerazioni da parte del docente.

- Valutazione formativa durante l'intero anno scolastico, attraverso un confronto regolare con il docente, il "gruppo classe" e le singole PIF.
- Valutazione formativa e/o sommativa del grado di partecipazione in classe, nelle attività e nelle ricerche sia individuali, sia di gruppo.

- Considerazione del comportamento della PIF nei confronti dei contenuti scolastici, dei compagni, del docente e della scuola in generale.
  - Controllo della frequenza alle lezioni.
  - Rispetto dei tempi di consegna dei lavori assegnati.
  - Considerazione della gestione personale e ragionata della documentazione.
  - Valutazione sommativa degli apprendimenti attraverso prove e verifiche.
- 
- L'assenza ad un lavoro scritto deve essere segnalata tempestivamente al docente e deve avvenire di seria impossibilità, IL MANCATO AVVISO COMPORTA AUTOMATICAMENTE UN'INSUFFICIENZA, questo é importante per responsabilizzare l'allievo.  
**elena.soldati@edu.ti.ch**

Data:	22.08.2025	Sigla e/o firma:	ESS
-------	------------	------------------	-----