

CLASSE 4DS



ANNO
SCOLASTICO
2009/2010

PROGETTO
SILOS



1783:
Tricolore

1789:
Dichiarazione
dei diritti
dell'uomo e del
cittadino

1848:
Statuto
Albertino e
rep.
Romana

1948:
Dichiarazione
dei diritti
dell'uomo

La linea del tempo

1215: Magna
Charta
Libertatum

1787:
Costituzione
Americana

1948:
Cost.
Italiana

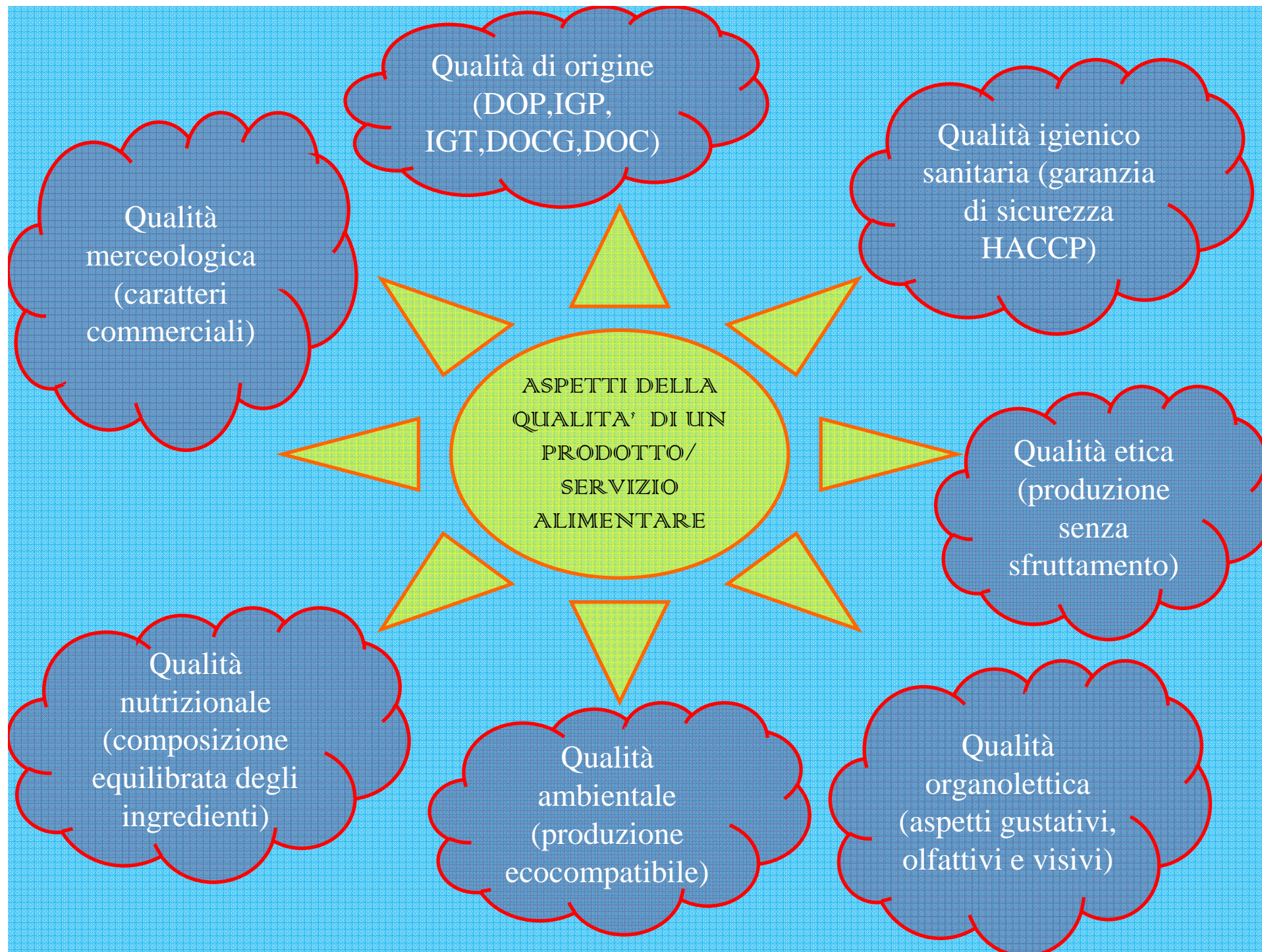
**CESARE
BECCARIA**
(Dei delitti e
delle pene)

**JHON
LOCKE**
(Giusnaturalismo)

I grandi fautori dei diritti umani

**FRANCOISE
VOLTAIRE**
(Candido)

**FRANKLIN &
ELEANOR
ROOSEVELT**
(Dichiarazione
universale dei diritti
umani)



SISTEMA DI PREVENZIONE SICUREZZA AZIENDALE

Decreto legislativo 626/1994 ora decreto
legislativo 81/2008:

1. Obblighi del datore di lavoro
2. Servizio di prevenzione e protezione
3. Informazione, formazione e consultazione
4. Sorveglianza sanitaria
5. Controllo e vigilanza

EFFETTI POSITIVI E NEGATIVI DELLA COTTURA

EFFETTI POSITIVI DELLA COTTURA

- Rende commestibili alcuni alimenti (legumi, patate, cereali, ecc.).
- Modifica le caratteristiche organolettiche (conferisce aroma e gusto ai cibi).
- Rende gli alimenti più facilmente masticabili e digeribili.
- Rende gli alimenti igienicamente più sicuri (azione microbica del calore).
- Inattiva i fattori antinutrizionali (ad esempio l'avidina dell'uovo)

EFFETTI NEGATIVI DELLA COTTURA

- Diminuisce il valore nutritivo di alcuni alimenti (ad esempio le verdure perdono le vitamine)
- In seguito a cotture inadeguate si formano sostanze tossiche e potenzialmente cancerogene:

Nella frittura. La formazione di acroleina e di perossidi dipende da tre fattori:

1. temperatura e tempo di esposizione al calore;
2. concentrazione di acidi grassi polinsaturi;
3. punto di fumo dell'olio.

Cuocendo alla brace Se le temperature raggiunte sono molto elevate:

- carne, pesce, o verdure : formazione di idrocarburi aromatici (benzopirene).

Forte trattamento termico

- preparazione delle conserve : formazione di furani.

LABORATORIO CUCINA

RISCHI:

- X Scivolamento**
- X folgorazione**
- X Scottature**
- X Intossicazione alimentare**
- X Mal di schiena**

PREVENZIONE RISCHI:

- ✓ Calzature antiscivolo e antinfortunistica**
- ✓ Sostituzione cavi danneggiati e manutenzione**
- ✓ Prontezza**
- ✓ Uso adeguato prodotti chimici**
- ✓ Uso di carrelli e postura adeguata**

CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO

**IMPORTANZA DELLA CASSETTA DI
PRONTO SOCCORSO SUL LUOGO DI
LAVORO,
PREDISPOSTA SECONDO IL D.M. 388/2003.**



***Cassetta di Pronto
Soccorso per aziende o
unita' produttive di
gruppo A e di gruppo B***



Classe 4DS - MATEMATICA

Esame del contenuto di una Cassetta di Pronto Soccorso in dotazione all'Istituto.

DECRETO MINISTERIALE N. 388 DEL 15 LUGLIO 2003

Allegato 1

CONTENUTO MINIMO DELLA CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO

Guanti sterili monouso (5 paia).

Visiera paraschizzi

Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro (1).

Flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml (3).

Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (10).

Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (2).

Teli sterili monouso (2).

Pinzette da medicazione sterili monouso (2).

Confezione di rete elastica di misura media (1).

Confezione di cotone idrofilo (1).

Confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso (2).

Rotoli di cerotto alto cm. 2,5 (2).

Un paio di forbici.

Lacci emostatici (3).

Ghiaccio pronto uso (due confezioni).

Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (2).

Termometro.

Apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

Classe 4DS - MATEMATICA

RICERCA SUL SITO **INAIL DELLA TABELLA:**

"Indici di frequenza d'infortunio in Italia per gruppo di tariffa INAIL tipo di conseguenza: inabilità permanente"
(pubblicata in Gazzetta Ufficiale)

Classificazione della propria azienda (Istituto scolastico: gruppo B) in base alle statistiche nazionali INAIL, ai fini dell'organizzazione del pronto soccorso e della Cassetta di Pronto Soccorso, secondo il D.M. 388/2003.

Trasformazione della tabella INAIL in istogramma, mediante l'utilizzo di Excel, per una migliore analisi dei dati.

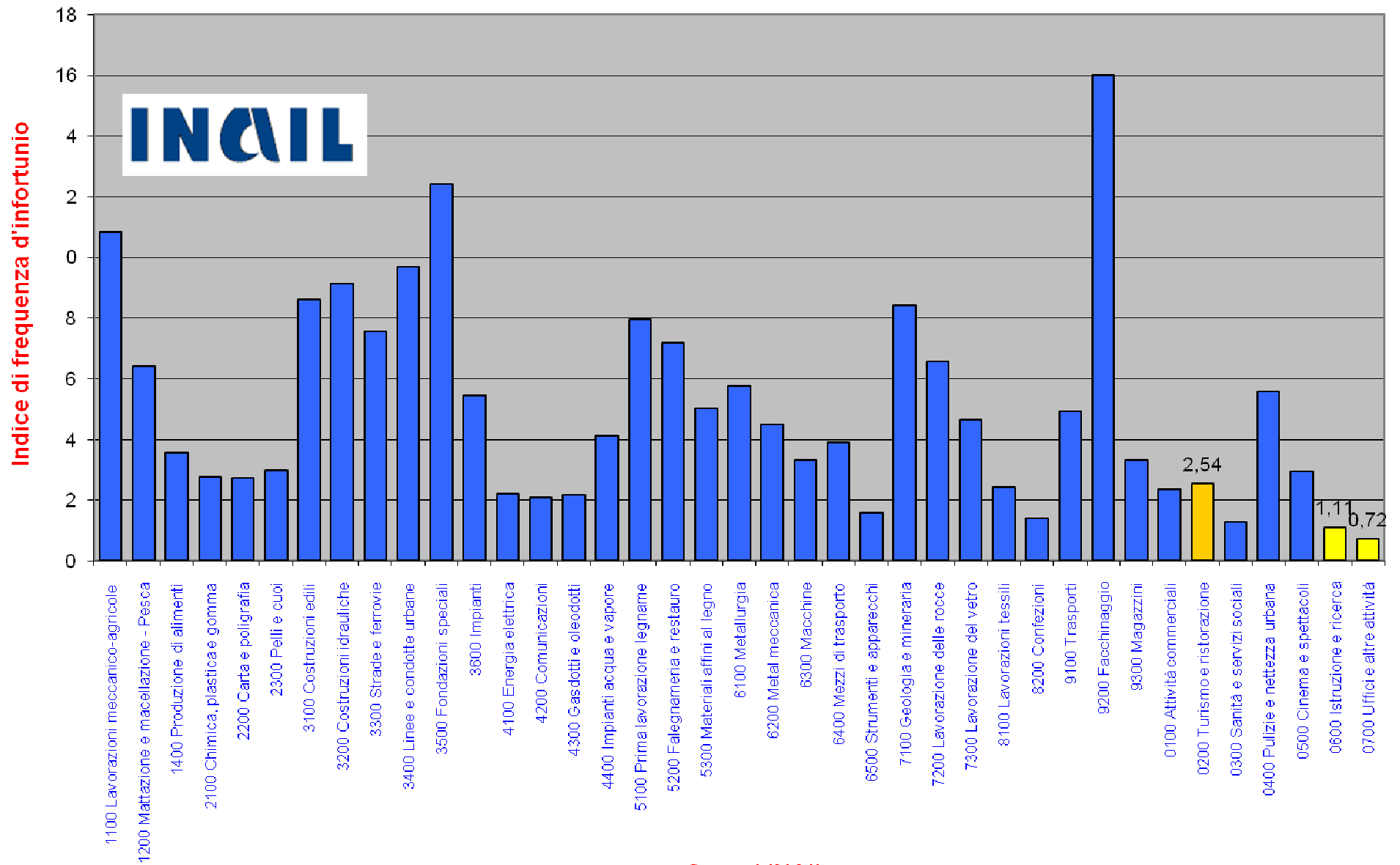
Considerazioni riguardo alle voci:

- Turismo e ristorazione
- Istruzione e ricerca
- Uffici e altre attività

pertinenti al proprio Istituto scolastico

Classe 4DS - MATEMATICA

Indici di frequenza d'infortunio in Italia per gruppo di tariffa INAIL tipo di conseguenza: inabilità permanente



SECURITY

1. Tipo di attività: Reading e speaking
Struttura linguistica: Simple past e Past continuous
Tematica SILOS: Sicurezza - rischio di incendio.
2. Tipo di attività: reading, matching e speaking
Struttura linguistica: going to Future/ Future simple
Tematica SILOS: sicurezza - rischio di incendio.

<u>VOCE</u>	<u>TRADUZIONE</u>
Apprentice	Apprendista
Engulf	Circondare
Sparks	Scintille
Storage tank	Serbatoio di stoccaggio
Tank	Tanica
To weld	Saldare
Trade	Mestiere