



Perché non mangi con la tua forchetta?

Progetto, tecnologia e design a supporto dell'autonomia

Sintesi della Lectio Magistralis

per l'inaugurazione dell'anno accademico 2015-16 dei Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Milano in Infermieristica, Fisioterapia, Logopedia, Terapia Occupazionale, Educazione Professionale, Tecniche di Neurofisiopatologia, Terapia della Neuro e Psicomotricità dell'Età Evolutiva.

Milano, IRCCS Fondazione Don Carlo Gnocchi, 14 ottobre 2016

Realizzata dagli studenti del 3° anno di **Terapia Occupazionale Anno Accademico 2014-2015**, in particolare da **Francesca Cova, Stefano Piacentini, Bruno Bernini**, con la collaborazione dei Terapisti Occupazionali (ex tesisti): **Anna Calderoli, Lisa Caroli, Roberta Cappelletti, Marco Lodi Pasini**.

Ideazione e coordinamento:

Prof. Arch. Giovanni Del Zanna

docente nel Corso di Aggiornamenti in Tecnologie Assistive e Progettazione Ambientale

In occasione di EXPO Milano 2015 - "Nutrire il pianeta, energia per la vita" - che ha posto l'attenzione sulla nutrizione e sul cibo, è stato chiesto agli studenti del 3° anno del Corso di Laurea in Terapia Occupazionale di preparare una lezione su questo tema, per l'inaugurazione del nuovo anno accademico che si è tenuta il 14 Ottobre scorso, presso il Centro IRCCS S. Maria Nascente di Milano della Fondazione don Gnocchi.

Il titolo a effetto "Perché non mangi con la tua forchetta?" poneva l'attenzione sulla relazione tra il cibo, e

con le relative attività di preparare il pasto e di consumarlo, e la persona con disabilità, per mettere in evidenza le risorse che in termini di "Progetto, Tecnologia e Design" possono essere messe a disposizione della persona, a supporto della sua autonomia.

L'attività degli studenti - coordinata dall'architetto Giovanni Del Zanna, docente del Corso di "Aggiornamenti in Tecnologie Assistive e Progettazione Ambientale" ha visto la partecipazione di un gruppo di ricerca, con il coinvolgimento degli studenti ma anche di alcuni terapisti occupazionali giovani laureati che si occupano di ricerca e consulenza negli ambiti di adattamento dell'Ambiente¹.



La Terapia Occupazionale è una disciplina, all'interno dell'ambito delle professioni sanitarie, che si occupa del raggiungimento da parte della persona (con disabilità) della massima autonomia. Per questo mette al

¹ L'immagine con la forchetta e gli spaghetti ruotati è stata acquistata da Giovanni Del Zanna da <http://it.123rf.com/> - Immagine 11549630 con Licenza Standard.



centro l'analisi delle attività valutate, adattate e sperimentate in funzione della capacità della persona. E tra le diverse attività quotidiane (ADL, ossia *Activities of Daily Living*) indubbiamente le attività del "cucinare" e "mangiare" sono di grande importanza, per la persona e per la sua autonomia.

Il lavoro di ricerca ha avuto inizio con un'attività di *brainstorming*, fatto in classe con tutti gli studenti, che ha

un gruppo di RICERCA
in cui TERAPISTI e PROGETTISTI portano avanti lo studio e l'applicazione di soluzioni per migliorare le Qualità Ambientali per le Persone con Disabilità

RICERCA
Progettuale, non "scientifica", sperimentata sul campo, che apre nuovi ambiti di intervento per la professione del Terapista Occupazionale

messo in evidenza da subito la complessità dell'argomento. A partire dalla domanda "**Perché non mangi con la tua forchetta?**" molte sono le dimensioni da analizzare, che, a loro volta, interagiscono tra loro e determinano l'autonomia della persona su questi aspetti.

Il "**mangiare/nutrirsi**" dipende da aspetti di salute, legati alla nutrizione (diete), alla cultura del cibo (con abitudini, tradizioni e mode) per arrivare agli aspetti relazionali della convivialità, del piacere (con tutti gli aspetti sensoriali di vista, gusto, olfatto, ma anche a quelli ludici) e infine a quelli del luogo in cui si consuma il pasto, dalla cucina

della propria abitazione, al ristorante in cui si mangia in compagnia.

Allo stesso modo la proposizione "**tua forchetta**" pone l'accento ("tua") sulla persona e sulle sue caratteristiche di abilità/disabilità, ma anche sul ruolo che la persona ha all'interno della famiglia e della società. Mentre "forchetta" richiama gli strumenti (utensili casalinghi o ausili) utilizzati per preparare e consumare il pasto, ma allo stesso tempo a tutta la dimensione ambientale che ci sta attorno (arredi e spazi), oltre alle modalità (strategie) che possiamo studiare e impiegare per compiere al meglio, e in autonomia, le attività in questione.

Nel corso di "*Aggiornamenti in Tecnologie Assistive e Progettazione Ambientale*" gli studenti approfondiscono le diverse modalità di "Adattamento dell'Ambiente", ambiente che, per il Terapista Occupazionale, assume un'importanza rilevante in quanto - in linea con l'ICF - può essere Barriera o Facilitatore. Attraverso l'attività didattica (delle lezioni e del corso elettivo), nei lavori di tesi e in attività di consulenza viene portata avanti un'attività di ricerca metodologica e progettuale, sperimentata anche sul campo, con persone reali e casi concreti, che apre nuovi ambiti di intervento per la professione del Terapista Occupazionale, nel suo ruolo terapeutico con la persona o di consulenza professionale in quanto esperto delle esigenze delle persone con disabilità.

Ogni anno, infatti, gli studenti sono impegnati in una esercitazione individuale focalizzata sull'analisi del rapporto "Uomo/Ambiente". A partire dall'individuazione di un soggetto (persona con una disabilità, di

qualsiasi tipo) e di una difficoltà ambientale lo studente è chiamato ad analizzare e descrivere il problema e ad individuare delle proposte di soluzione.

Sulla base di questa metodologia di approccio al tema delle Attività e degli Adattamenti Ambientali è parso subito evidente come sarebbe stato insufficiente elencare solo gli ausili specifici, senza considerare tutti gli aspetti che riguardano queste attività.

La lezione - che ha illustrato l'approccio e la metodologia della Terapia Occupazionale - è stata articolata su quattro moduli:

Introduzione

Uomo e Ambiente

Spazio e Arredo

Ausili

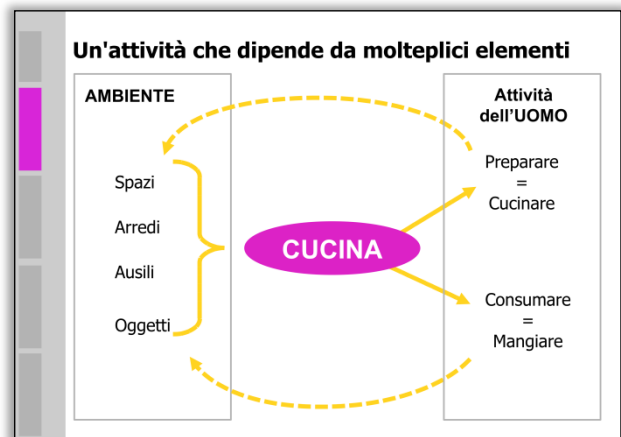
Oggetti e Strategie

Un tema articolato e complesso, ricco di spunti e di ambiti di ricerca e di intervento.

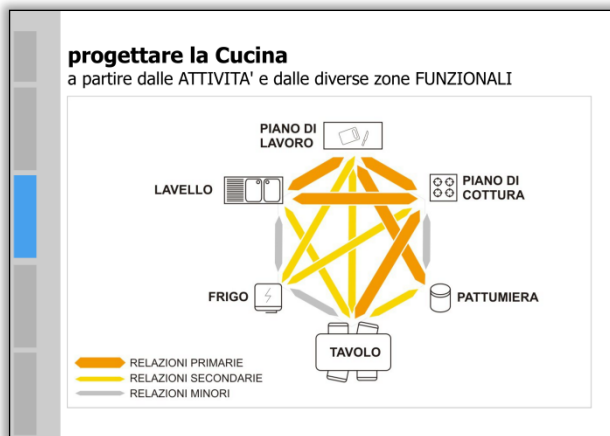
Presentiamo una **SINTESI** articolata su **4 moduli**



Chi CUCINA = La Persona; La CUCINA = L'Ambiente



Le attività in Cucina



Schema distributivo dell'organizzazione delle funzioni e degli spazi in cucina.



Unprogetto su misura: tavolo da pranzo, in cucina, sagomato per permettere di mangiare assieme alla sua famiglia.

Uomo e Ambiente:

a partire dall'ICF (International Classification of Functioning) il grado di partecipazione della persona dipende anche dalla sua relazione con l'Ambiente, cioè con tutto ciò che circonda la persona (spazio, arredo, oggetti). Dall'altro lato è necessario considerare la dimensione "Uomo", considerato nella diversità delle condizioni (anche di disabilità) nella logica dell'Utenza Ampliata, analizzando quindi le CSA, ovvero le Caratteristiche di Standard Ampliato. Conclude questa parte l'analisi delle attività (task analysis) relative al "cucinare" e "consumare" i pasti: individuando macro-attività che si suddividono in micro-attività per arrivare ad individuare le singole azioni da analizzare (ovviamente in relazione alle caratteristiche della persona)

Spazio e Arredo:

in questo modulo viene considerato lo spazio fisico (il contenitore) e gli elementi fisici con cui la persona agisce. A partire dalle soluzioni da adottare con arredi di serie per arrivare ai mobili cucina con soluzioni studiate per essere utilizzate da persone con disabilità. Si considerano anche gli elementi di dettaglio (accessori, maniglie, soluzioni domotiche) o la realizzazione di elementi su misura studiati su misura in base alle specifiche esigenze funzionali della persona.

Ausili:

molte sono le soluzioni di oggetti per preparare e consumare i cibi che si adattano alle esigenze delle persone con disabilità. La ricerca ha individuato alcune tipologie, sottolineando le soluzioni semplici e soprattutto con normalità di immagine: prodotti, cioè, che siano funzionali ma che, al tempo stesso, siano accettati dalla persona come oggetti d'uso e non come presidi sanitari.



Oggetti e Strategie:

non ci sono solo oggetti "speciali", spesso risulta determinate l'utilizzo attento e originale di oggetti d'uso quotidiani e la definizioni di modalità e strategie per compiere le azioni nel modo migliore. La strategia rappresenta dopotutto una modalità differente, per fare le solite cose in modo diverso; è la descrizione di un piano d'azione di lungo termine usato per impostare e successivamente coordinare le azioni per raggiungere uno scopo predeterminato. Tra queste: fare delle pause, organizzazione le attività e lo spazio di azione, ma anche il semplice saper chiedere aiuto.

La *Lectio Magistralis* ha potuto mostrare, anche nel breve tempo a disposizione, il lavoro del Terapista Occupazionale che si occupa di intervenire sull'Ambiente per migliorare l'autonomia della persona nelle attività di vita quotidiana. Questo nella consapevolezza che il ruolo del professionista è - come è stato detto nella conclusione, con un esempio proprio dell'attività culinaria - come quello delle **spezie** che aggiungono sapore alle pietanze, senza sostituirsi alla gusto e alla sostanza del cibo.

Gli Ausili
per la preparazione e la consumazione del pasto

«Qualsiasi **prodotto**
(dispositivi, apparecchiature, strumenti, software ecc.),
di produzione specializzata o di comune commercio,
utilizzato da (o per) persone con disabilità».

Standard ISO 9999:2011



un Coltello a "L"
per essere preso meglio



- un deficit di presa o necessità di una presa particolare
- un ristretto raggio articolare (problemi reumatici)

non solo AUSILI, ma OGGETTI
di uso quotidiano che possono essere utili



tutti gli utensili
sono di "auxilium"
alla persona

- il TO può suggerire l'uso di alcuni oggetti che possono facilitare le attività della Cucina
- a volte la persona con una disabilità fatica ad accettare psicologicamente l'uso dell'Ausilio
- gli oggetti del quotidiano hanno più "Normalità di Immagine"

un gesto semplice per TAGLIARE
in tanti modi, con una sola mano



utile per frutta e verdura
per chi usa una sola mano
per chi sua un solo braccio
per chi si affatica
per chi ha tremori