

Perché non mangi con la tua forchetta?

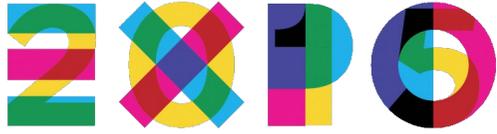
Progetto, Tecnologia e Design
a supporto dell'autonomia.

Corso di Aggiornamenti in Tecnologie Assistive e
Progettazione Ambientale - Disegno Industriale.
Corso di Laurea in TERAPIA OCCUPAZIONALE



MILANO 2015

Perché non mangi con la tua forchetta?



in occasione di EXPO MILANO 2015

MILANO 2015

Feeding the Planet, Energy for Life
Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita

Questo tema ci interroga anche in relazione al
"Mondo della Disabilità": per tutte le Persone
l'azione di NUTRISI è fondamentale

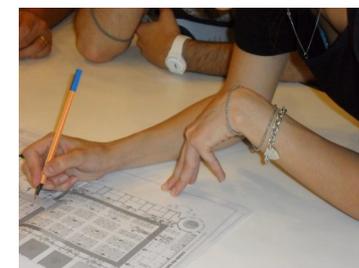


un gruppo di RICERCA

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



il lavoro degli studenti di TO (III anno)

esercitazione a casa: persona > disabilità > ambiente > soluzione



Informazioni sull'Ambiente

Verrà descritto un problema ambientale relativo alla cucina (tralasciando altre barriere presenti in casa)
Disegno della cucina

Adattamento

Sono stati tolti i ripiani e le ante del mobile per permettere l'avvicinamento in carrozzina. È stata utilizzata una mensola ripiegabile che facilita il raggiungimento degli strumenti da lavoro. Nella parte interna, trovano alloggiamento tutti gli elementi che prima erano nei cassetti del mobile. In questo modo, l'adattamento ha permesso l'avvicinamento in carrozzina, mantenendo la disposizione dei materiali.

(mani simili a quelle della sig.ra Francesca)

Ambiente

(rilevo dell'Ambiente con foto, misure, disegni, descrizioni...)

La signora Francesca vive in una casa popolare in un appartamento (quattro locali) in affitto. L'ambiente in questione è la cucina ed in particolare la zona lavelli. La cucina non è molto grande, ma è piena di mobili, ripiani e oggetti fissi di questo ambiente. Sono presenti due acquedotti, un piano di scolo e sopra c'è l'armadio in cui è inserito il ripiano scolapiatti. Da poco la signora utilizza anche uno scolapiatti rimovibile che ha posizionato sul piano di scolo.

Utilizza per lavare i piatti una classica spugna.

Relazione Uomo/Ambiente: analisi del problema

(descrizione della condizione ambientale e della barriera, considerazioni sull'interazione, nel caso specifico, tra la persona - uomo - e le sue difficoltà e l'ambiente)

L'attività di lavare i piatti comporta per la signora Francesca un sovraccarico delle piccole articolazioni delle mani. Gli oggetti del compito costituiscono delle barriere poiché richiedono l'utilizzo di prese di forza, ma che coinvolgono piccole articolazioni: tenere la spugna, afferrare il piatto sono azioni che richiedono l'utilizzo delle articolazioni delle dita e a questo si deve aggiungere la forza per strofinare e pulire i piatti. Questi sono gesti che la signora compie quotidianamente per lavare i piatti sia del pranzo che della cena.

La signora Francesca non ha intenzione di comprare la lavastoviglie perché nell'attuale cucina non c'è spazio e per poterla inserire dovrebbe ristrutturare tutta la cucina. Questa soluzione sarebbe per lei troppo costosa.

Risultato

Le modifiche permettono alla paziente di poter soddisfare il bisogno di avere un piano di lavoro che sia vicino ai fornelli e che disponga di tutti gli utensili per poter preparare i pasti senza dover compiere spostamenti per andare a recuperare gli strumenti.

L'ambiente che prima risultava essere una barriera, è stato modificato per assumere il ruolo di facilitatore e permettere lo svolgimento dell'attività di cucina in autonomia con risparmio di tempi ed energie.



il lavoro degli studenti di TO (III anno)



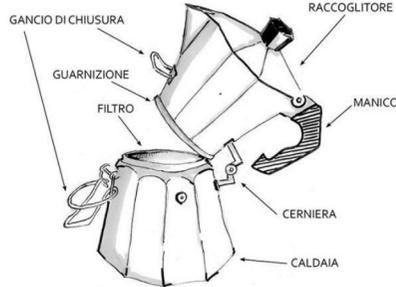
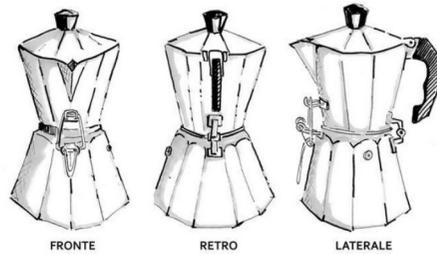
Ultimamente questa moka non le permette più questo piacere. Le deformità e il dolore delle dita non le consentono più di avvitare.
Una moka tradizionale è composta da quattro elementi in alluminio (un contenitore per l'acqua, un filtro ad imbuto in metallo forato sul quale si pone il caffè macinato, un filtro metallico e la parte superiore a tronco di piramide, che raccoglie il caffè una volta pronto), ai quali si aggiunge una guarnizione sostituibile e un manico in bachelite.
La moka si chiude avvitando la base e la parte superiore intorno al filtro che copre quindi l'acqua contenuta nella base. La tenuta tra le due metà è assicurata dalla guarnizione di gomma.

Relazione Uomo/Ambiente: analisi del problema
(descrizione della condizione ambientale e della barriera, considerazioni sull'interazione, nel caso specifico, tra la persona - uomo - e le sue difficoltà e l'ambiente)

L'ICF definisce attività quale l'esecuzione di un compito o di un'azione da parte di un individuo; mentre la partecipazione è il coinvolgimento in una situazione di vita.
L'ambiente è considerato sia come risorsa che ostacolo, nei termini di facilitatore o barriera.
Così, il concetto di salute e/o disabilità è direttamente correlato a quello di ambiente. La disabilità, secondo l'ICF, è il risultato di una complessa relazione tra la condizione di salute di un individuo e i fattori personali, i fattori ambientali che rappresentano le circostanze in cui vive l'individuo.

La moka standard formata da base, filtro all'interno e parte superiore avvitata alla base, crea una barriera alla signora Carmela nello svolgimento di un'attività quale fare il caffè.
Le deformazioni alle dita causate dall'AR non permettono più alla signora Carmela di potersi sentire capace di preparare la colazione oppure offrire un caffè ai figli o alle sue amiche che la vengono a trovare.

Una modifica alla chiusura della moka tradizionale potrebbe superare il problema.
Questa 'nuova' caffettiera potrebbe far ritrovare alla signora Carmela l'indipendenza di preparare la



(soluzione proposta dal TO, per il problema analizzato. Può essere un ausilio, una strategia di completamento, l'uso di un oggetto in modo alternativo, oppure prevedere un intervento progettuale, nel qual caso considerare il modo di illustrare l'idea della soluzione ad un "tecnico" - geometra, architetto, ingegnere - che la debba poi attuare).

La soluzione non è stata facile perché devo trovare un modo alternativo di mandorle, senza compromettere le capacità motorie di forza o fine.
Per fare questo ho pensato bene di utilizzare di Ausilio per queste ragioni:

- Il manico di Ausilio spesso e spesso molto facilmente.
- L'ausilio ha un braccio lungo che non fa sforzo a chi lo utilizza.
- Può essere utilizzato in posizione seduta e in piedi entrambi, a seconda della persona.
- L'ausilio mantiene la posizione della mandorle e non richiede capacità motorie tutta l'attività.
- Si tratta di un dispositivo molto confortevole e leggero.



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Relazione Uomo/Ambiente: analisi del problema

La pizza viene tagliata in tranci dalla madre o da un amico di Caterina, sebbene lei sia in possesso di un coltello adattato in questo passaggio preferisce essere aiutata.
Considerando la pizza classica base (foto 2), attualmente Caterina non è in grado di autonomamente prendere in mano il trancio ma, necessita di qualcuno che le posizioni la crosta tra l'indice e il pollice della mano destra mentre con la mano sinistra sostiene la punta della fetta per portarla alla bocca.
Così facendo Caterina riesce a mangiare, ma si sporca e talvolta quando arriva verso la fine la fetta le cade poiché la presa non è efficace.
Nel caso particolare della pizza alta (foto 1) Caterina è in grado di sgrignare con le nocche della mano sinistra il trancio tra il pollice e l'indice della mano destra (foto 4 e 5), per sollevare utilizza entrambe le mani.
Caterina non possiede la sensibilità completa della mano, dunque non distingue in modo ottimale la sensazione di caldo/freddo e dolore. Questo rappresenta un pericolo poiché Caterina potrebbe rischiare di scottarsi senza accorgersene.
Caterina desidera essere autonoma nel prendere il trancio di pizza tra le mani e portarlo alla bocca, evitando di farlo cadere e di sporcarsi eccessivamente.
La ragazza ha sempre diviso la pizza in tranci poiché afferma in questo modo la gusta di più, dunque non vuole modificare quest'abitudine. Preferisce inoltre che se dovesse tagliarla in piccoli pezzi ci metterebbe molto tempo e la pizza si raffredderebbe.



Ambiente

Ho deciso di analizzare l'attività del mangiare difficoltà a riguardo.
Caterina ogni sabato sera si trova con gli am...
oppure a casa sua o di qualche amico.

L'ambiente è dunque rappresentato dai tavoli...
permettere a Caterina di posizionarsi sotto...
supporto del tavolo e indispensabile pacchi...
superiori mentre sostiene e mangia la pizza...
oppure nel cartone se d'appoggio; la pizza spe...
locale in cui la pizza si presenta alta e al tranc...



Foto 2



Foto 2

Valutazione dopo il nostro intervento:

Possiamo vedere che la persona non mostra la fatica o difficoltà nello svolgimento di questa attività.



analizzare e proporre soluzioni, anche di modifica di oggetti/ambienti a partire dalle effettive esigenze delle persone



Introduzione

**Uomo
e Ambiente**

**Spazio e
Arredo**

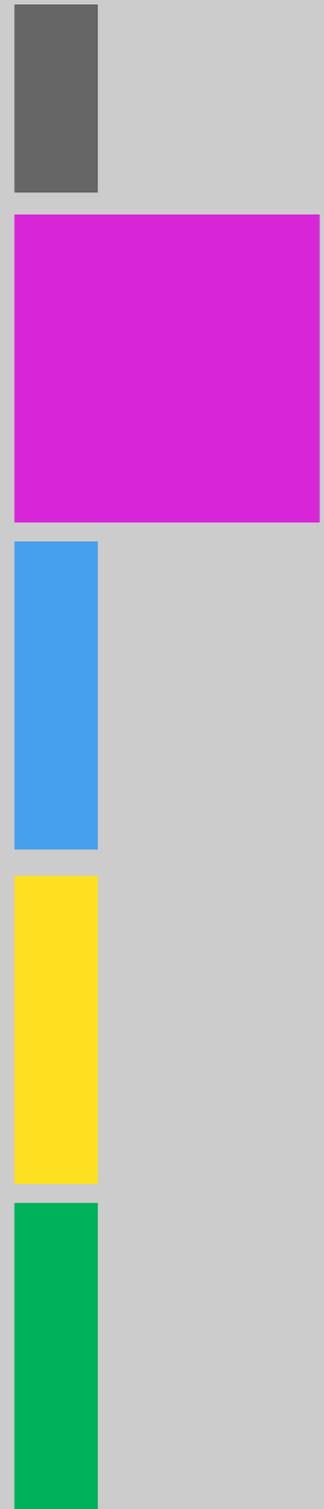
Ausili

**Oggetti e
Strategie**

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

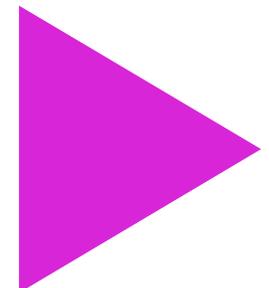
Presentiamo una
SINTESI
articolata su **4 moduli**





Modulo 1

Uomo e Ambiente



Perché non mangi con la tua forchetta?

1

Uomo & Ambiente

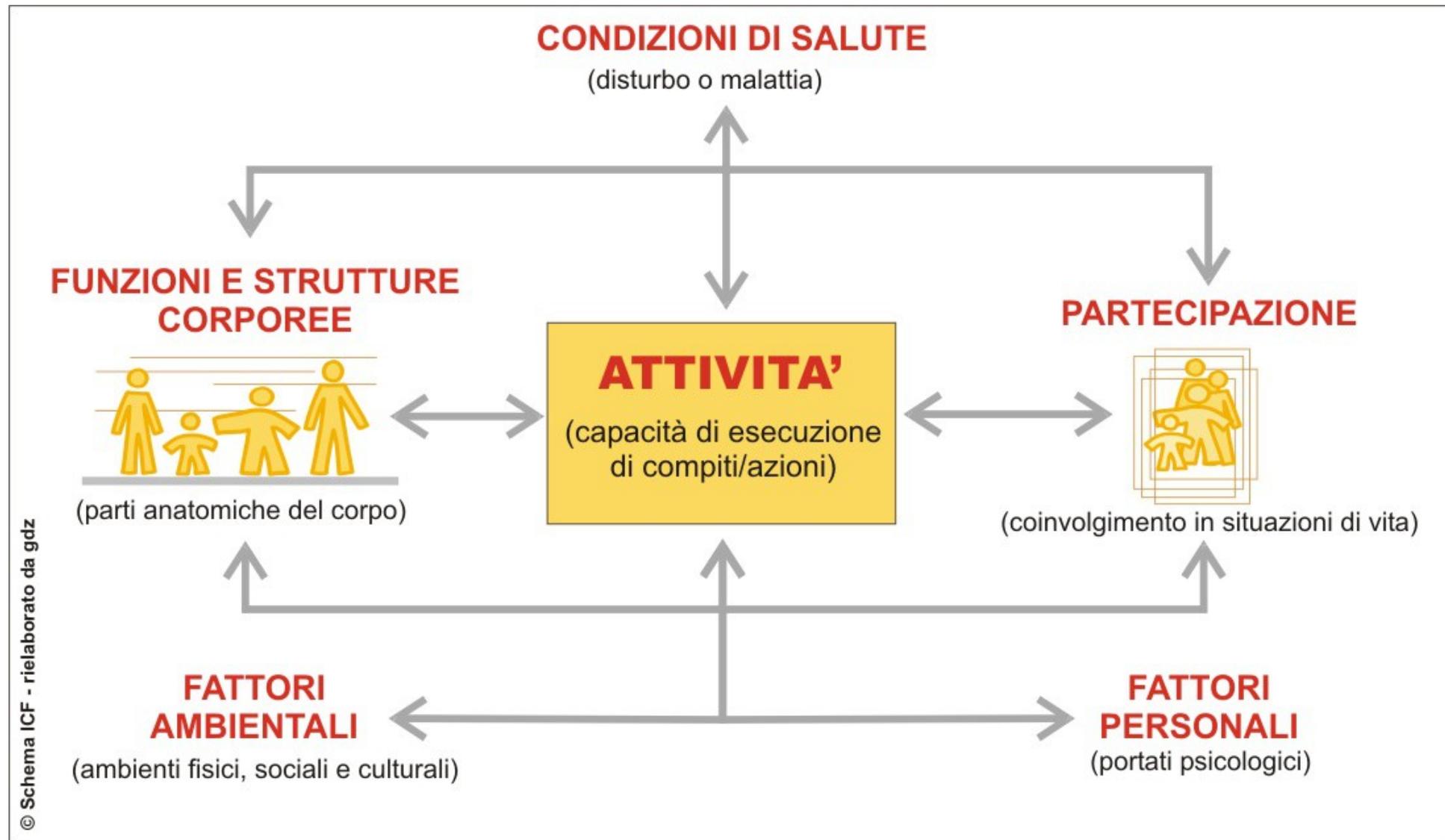
Quadro di
riferimento:
ICF
e Utenza Ampliata



MILANO 2015

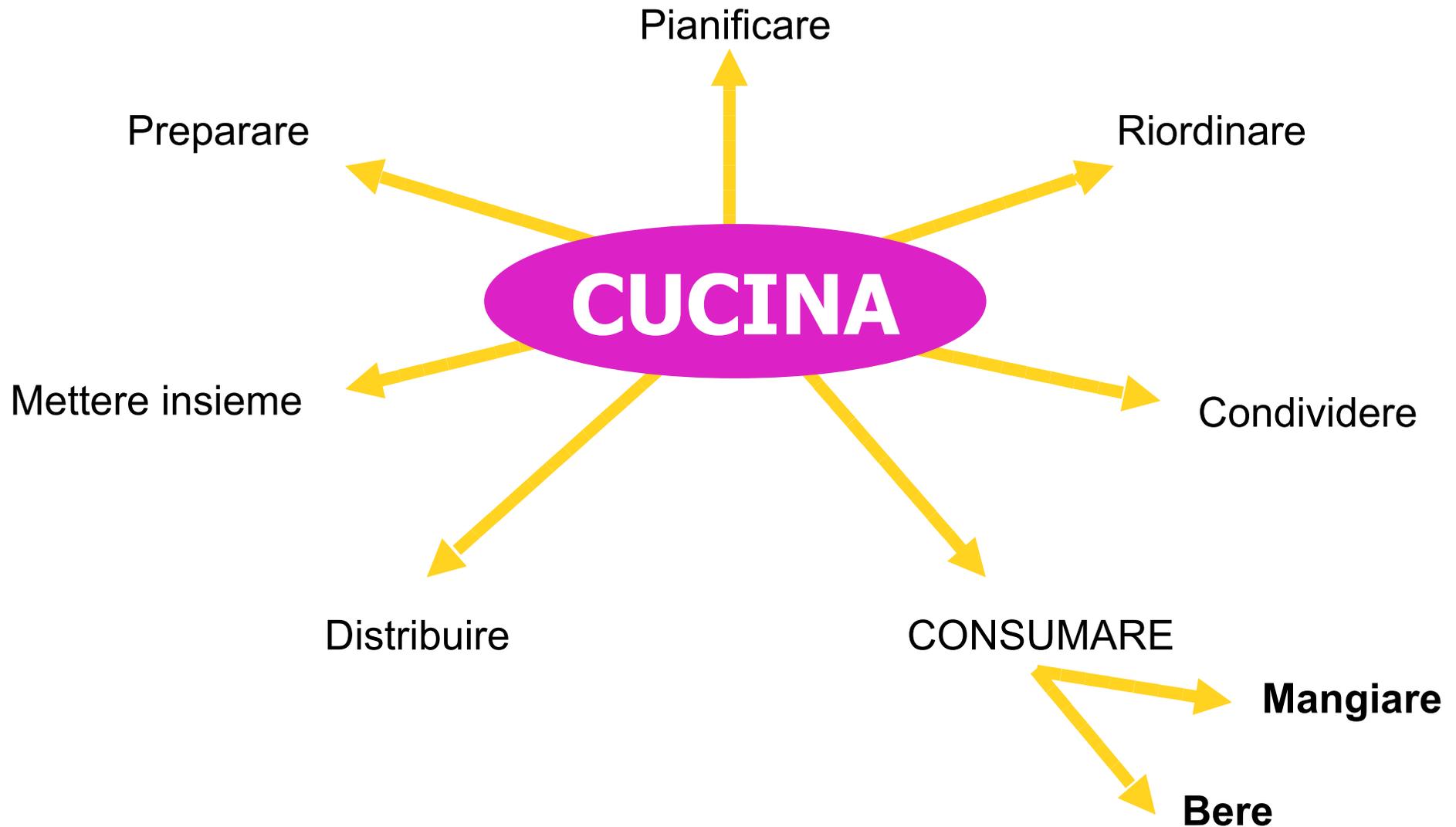
ICF

le Attività al centro



Le attività in CUCINA

dalla preparazione alla consumazione del pasto



ICF > Attività

Cap 5 - “Cura della propria persona”

d550: Mangiare

d560: Bere

Il grado di salute della persona quindi può essere influenzato sia dalla capacità della persona di poter o meno svolgere le azioni sopra riportate. La cucina, inteso come “struttura”, come ambiente può facilitare la persona nello svolgimento di queste, oppure essere un ulteriore ostacolo, che va a sommarsi ed aggravarsi alle problematiche già presenti (*condizioni di salute*).



ICF > Attività

Cap 5 - "Cura della propria persona"

d550: Mangiare

d560: Bere

Il grado di salute della persona quindi può essere influenzato sia dalla capacità della persona di poter o meno svolgere le azioni sopra riportate. La cucina, inteso come "struttura", come ambiente può facilitare la persona nello svolgimento di queste, oppure essere un ulteriore ostacolo, che va a sommarsi ed aggravarsi alle problematiche già presenti (*condizioni di salute*).



ICF > Attività

Cap 6 - "Vita Domestica"

d620: procurarsi beni e servizi (anche procurarsi il cibo)

Compiti casalinghi

d630: Preparare i pasti

d6300 preparare pasti semplici

d6301 preparare pasti complessi

d640 Fare i lavori di casa

d6401 Pulire l'area dove si cucina e gli utensili

d6403 utilizzare elettrodomestici

Il grado di salute della persona quindi può essere influenzato sia dalla capacità della persona di poter o meno svolgere le azioni sopra riportate. La cucina, inteso come "struttura", come ambiente può facilitare la persona nello svolgimento di queste, oppure essere un ulteriore ostacolo, che va a sommarsi ed aggravarsi alle problematiche già presenti (*condizioni di salute*).

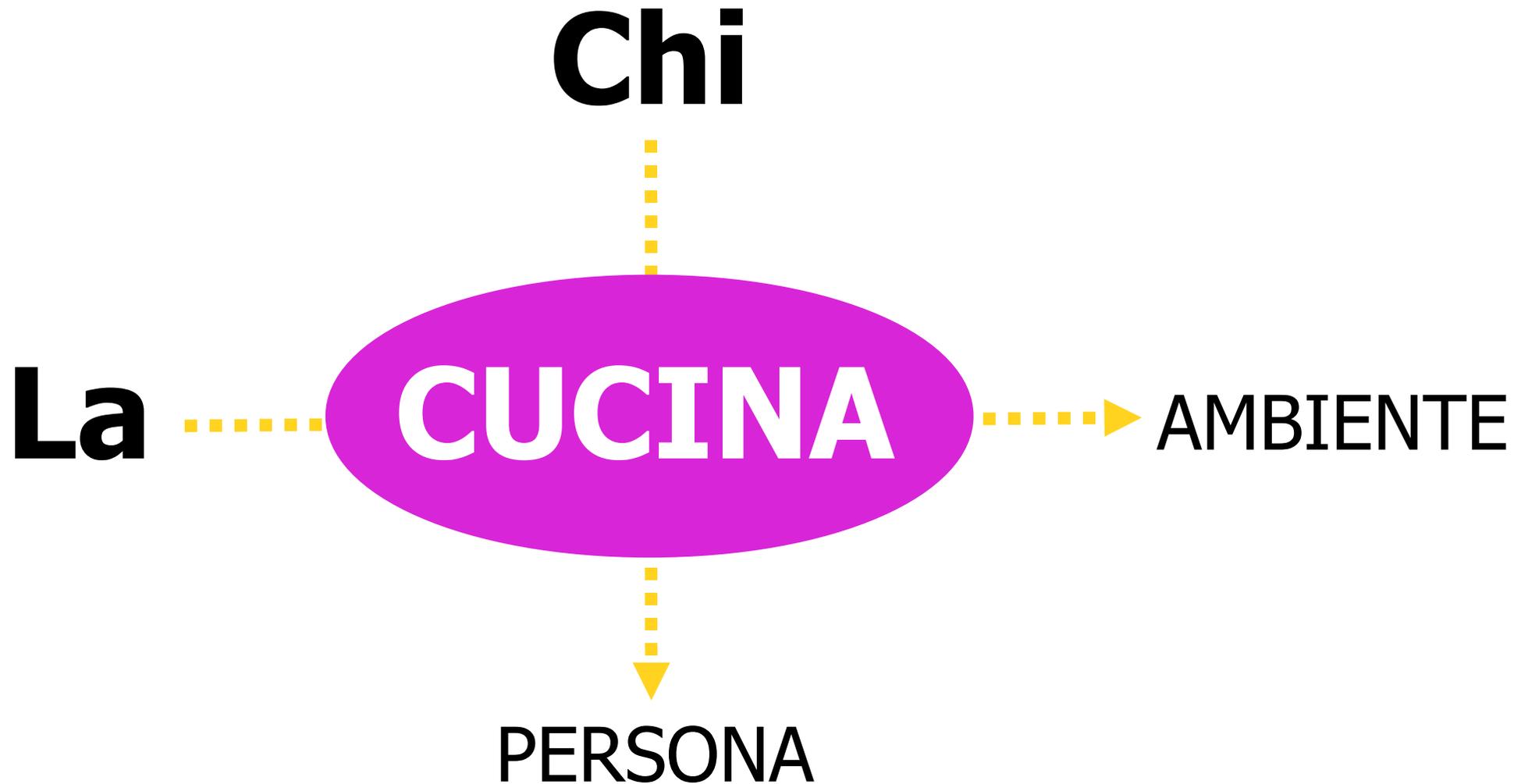


Cucinare è...

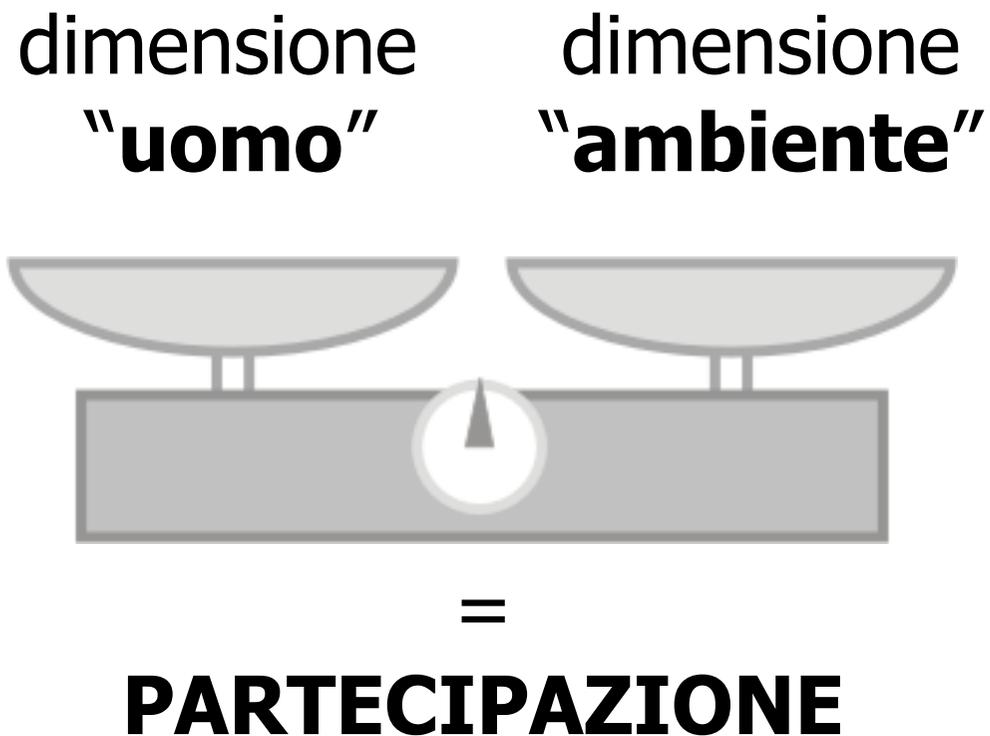
- CUCINARE è una attività, poter cucinare / non poterlo vuol dire stare bene (o stare male).
- CUCINARE vuol dire nutrirsi, ma anche svolgere un qualcosa di significativo, «cucinare per..»
- CUCINARE è PARTECIPARE ALLA PROPRIA VITA



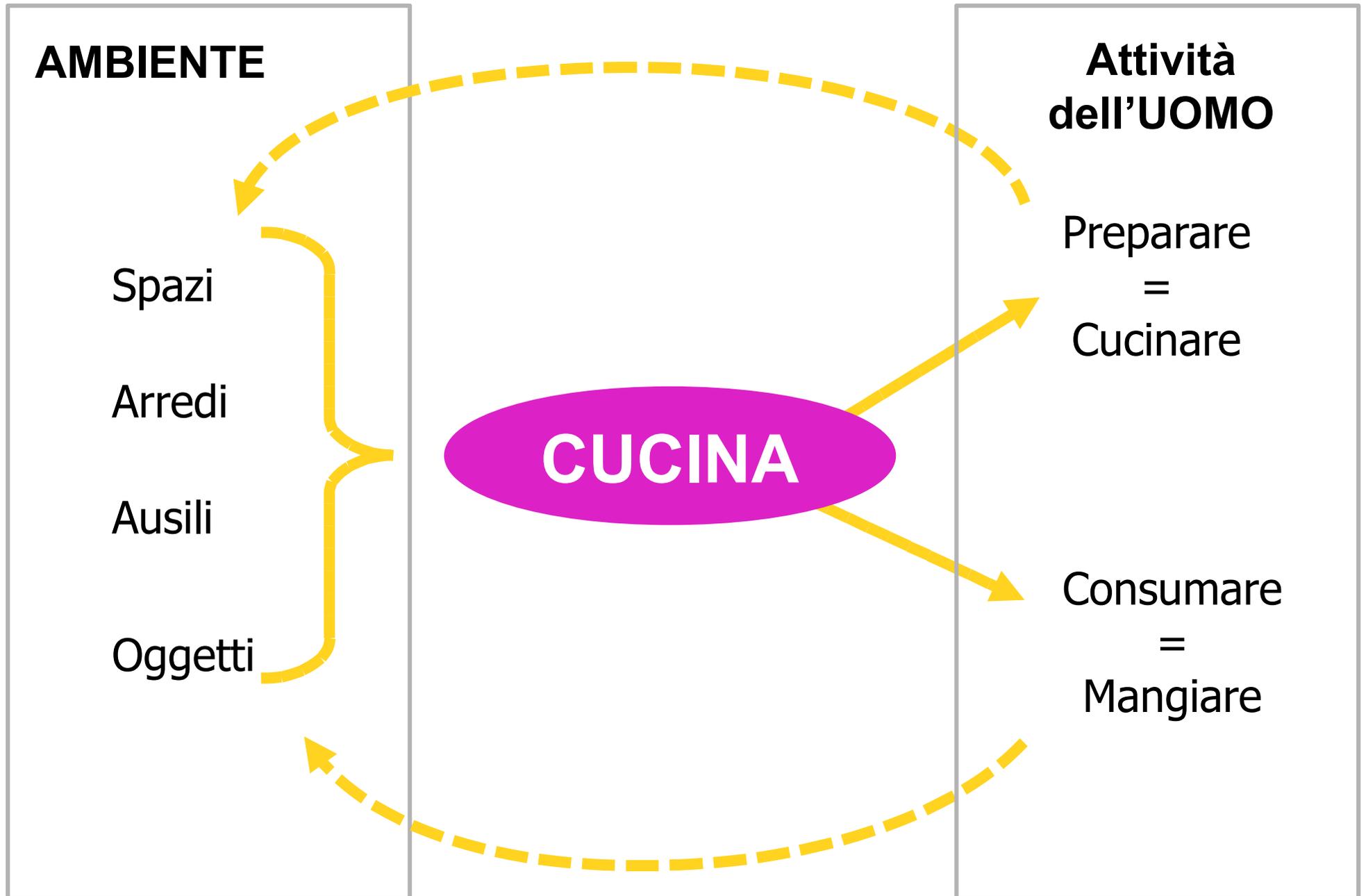
A chi destiniamo le nostre attenzioni?



Devono essere prese in considerazione due dimensioni

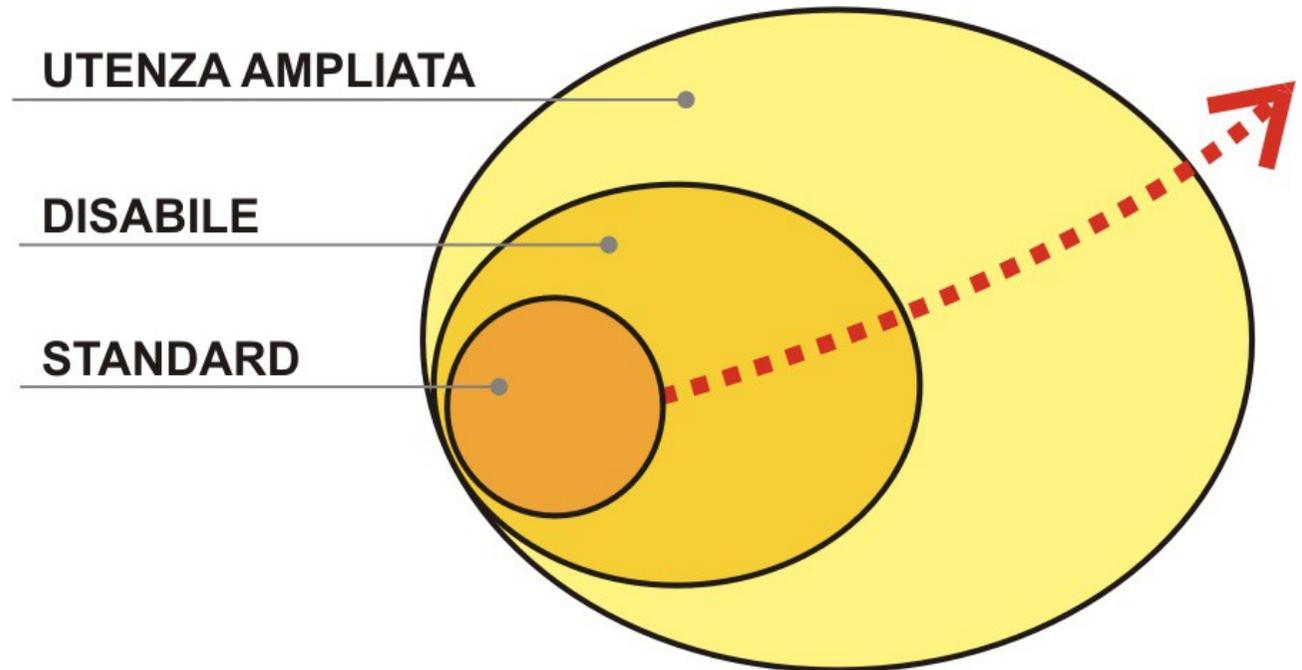


Un'attività che dipende da molteplici elementi



Dimensione "uomo"

nella logica dell'Utenza Ampliata



La persona esprime una **moltitudine** di esigenze legate a condizioni fisio-patologiche;

Necessità di evitare stereotipi etichettando, con accezione negativa, categorie di appartenenza;

Una **progettazione** rivolta all'uomo nella sua globalità (NO progettazione "per tutti"; Sì progettazione personalizzata).

CSA: alcuni esempi relativi al tema CUCINARE/MANGIARE



DIFFICOLTÀ DI ESTENSIONE
A LATO O IN PROFONDITÀ



IMPOSSIBILITÀ AD UTILIZZARE
ENTRAMBI GLI ARTI SUPERIORI



DIFFICOLTÀ NELL'USO DELLA MANO



DEFICIT DI SENSIBILITÀ TERMICA/TATTILE

Dimensione “ambiente”

spazio ed oggetti: contesto materiale in cui la persona agisce

- **Ambiente costruito**
come facilitatore o barriera
rispetto alla partecipazione della persona in un'attività;
- Analisi dell'ambiente
a partire dalle **attività** svolte all'interno di esso;
- Analisi dell'ambiente elaborata dal **Terapista Occupazionale**
“esperto del fare” e quindi delle attività.



Le attività in cucina

Esempio di analisi di un'attività svolta in cucina in rapporto ai componenti ambientali.

Macro-attività: **PREPARARE IL PASTO - CUCINARE**

Le micro-attività:

- Ricercare/riporre materiali e utensili da/in scaffali e pensili;
- Ricercare/riporre alimenti nel frigorifero/refrigeratore;
- Svolgere attività sul piano di lavoro;
- Usufruire del lavandino;
- Cucinare sul piano cottura;
- Cuocere in forno.



Le micro-attività e le rispettive azioni

Esempio di analisi delle azioni svolte in una micro-attività:

Cucinare sul piano cottura

Azioni

- accostarsi a qualsiasi piano cottura
- raggiungere i sistemi di accensione/spegnimento
- azionare i sistemi di accensione/spegnimento/comando
- posizionare/togliere pentolame



I componenti ambientali

Nello specifico l'azione "**cucinare sul piano cottura**" con alcuni esempi di indicazioni del terapeuta occupazionale per il progettista.

Piano cottura		
	Sistema di accensione/spegnimento	Tipologia
		Altezza
		Profondità
		Forma
		Colore
	Piano d'appoggio	Tipologia
		Altezza
		profondità

Le indicazioni del T.O.

ALTEZZA del piano cottura

Adeguate all'utilizzo di persone sedute o di bassa statura o eccessivamente alte.

PROFONDITÀ

Adatta all'utilizzo di persone con difficoltà di "estensione" degli arti superiori, con elevate dimensioni in larghezza ecc.

TIPOLOGIA e FORMA del piano cottura

Adeguate all'utilizzo anche da parte di persone con deficit di prensilità (problemi alle mani, deficit di forza o di coordinazione).

Adatta a chi agisce con una presa grossolana, a chi ha deficit nei movimenti fini della mano, a chi può utilizzare un solo braccio.

Superficie di azione adeguata a soddisfare le esigenze presentate senza richiedere un dispendio eccessivo di energia.

CONTRASTI CROMATICI-TATTILI del piano cottura

Utilizzo di contrasti cromatici (per persone ipo-vedenti, o con altre difficoltà legate a diminuzione dell'acuità visiva) e contrasti tattili (per persone non-vedenti o con altre difficoltà legate al restringimento del campo visivo). Importante illuminazione adeguata.

L'obiettivo dell'analisi uomo-ambiente

Importante l'analisi di tutte le componenti ambientali:

Spazi + Arredi + Ausili + Oggetti oltre che Strategie

per



aumentare livello di partecipazione nelle **attività** riguardanti la sfera dell'alimentazione (dal forte **significato culturale**)

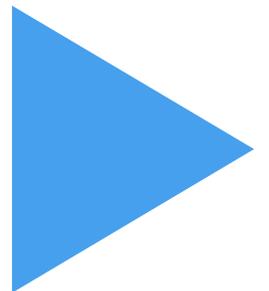


aumentare il **senso di competenza** ed il **senso di sé** di ciascun individuo

Modulo 2



**Spazio e
Arredo**



Perché non mangi con la tua forchetta?

Spazio e Arredo

il contenitore e gli
elementi fisici dello
spazio in cui
la persona agisce

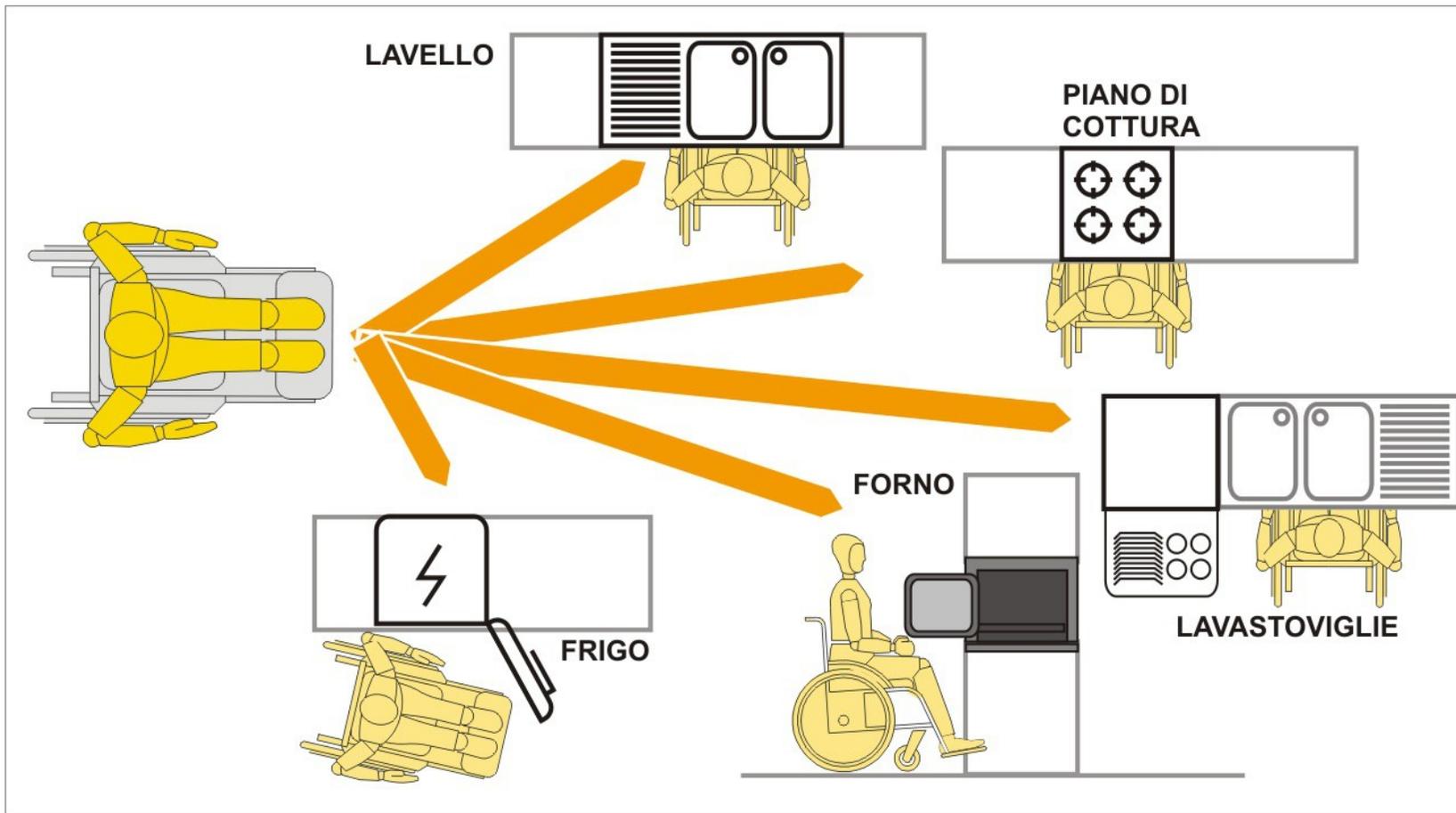
2



MILANO 2015

la Cucina Accessibile:

ma come deve essere una cucina pensata per una persona con disabilità?

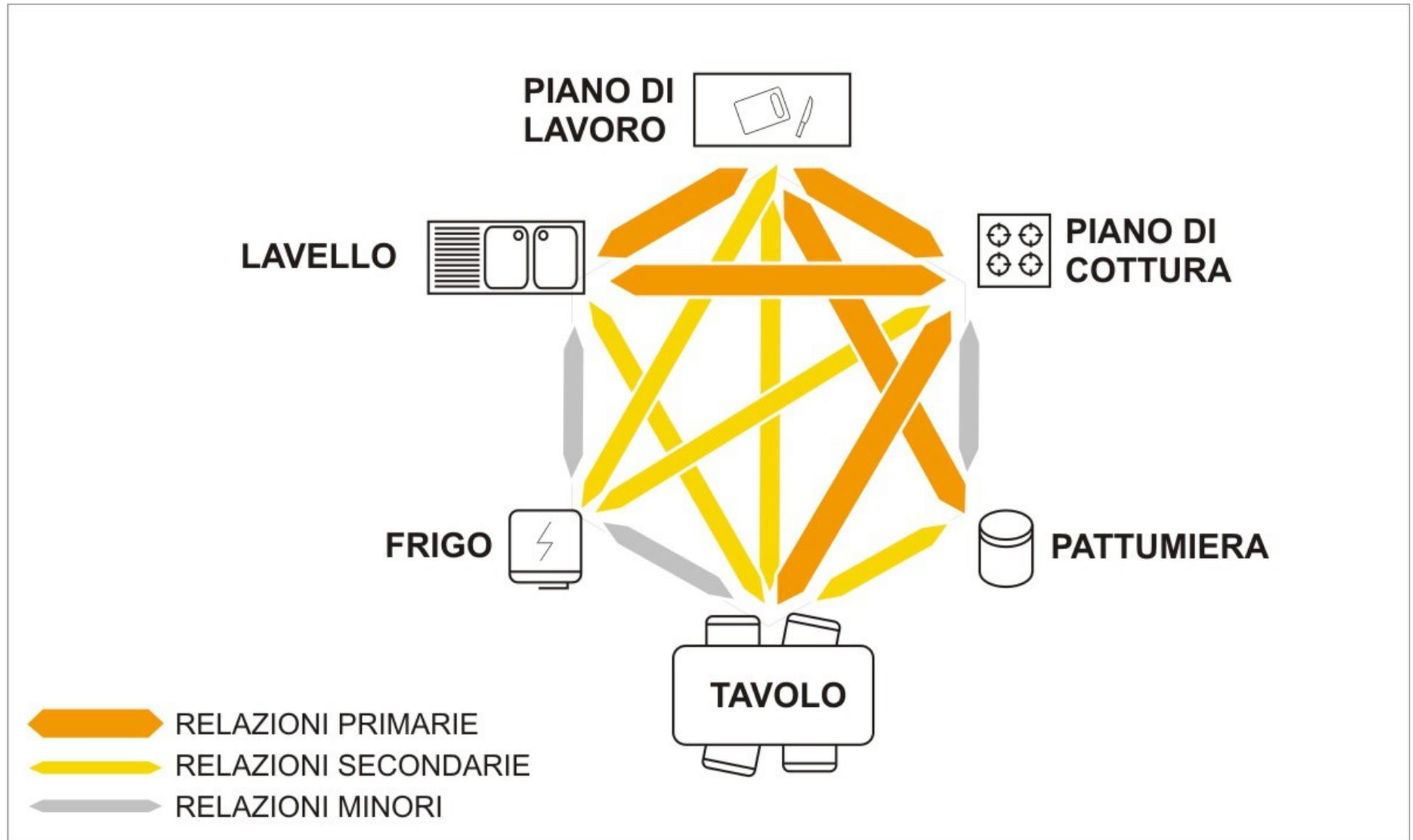


*Le difficoltà possono essere diverse,
generalizzare le caratteristiche di una cucina
diventa impossibile*



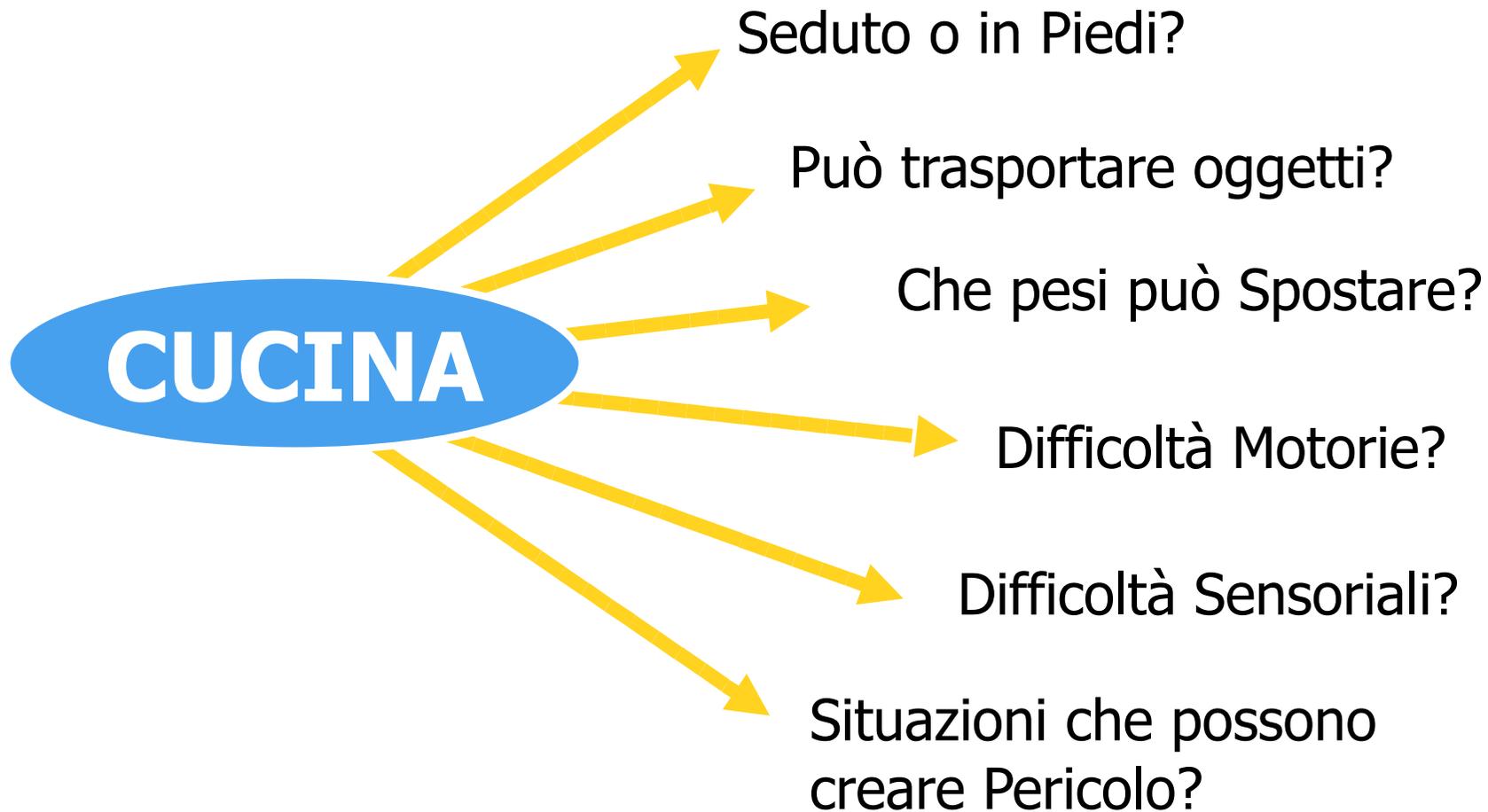
progettare la Cucina

a partire dalle ATTIVITA' e dalle diverse zone FUNZIONALI



le **ESIGENZE** della **Persona**

un'attenta analisi delle esigenze (e dei desideri) della Persona



una soluzione **PERSONALIZZATA**

che sappia unire "Forma e Funzione"

*E' impossibile in sostanza progettare una cucina "per tutti",
si può comunque cercare di renderla più adatta alle necessità delle
persona, con un'idea di "utenza ampliata".*

*Facendo sì che la cucina non ci costringa a sforzi non necessari ma
favorisca la persona e le sue capacità*

ERGONOMIA - FUNZIONALITA'



SEMPLICITA' D'USO



ESTETICA

Ci può essere un "ordine gerarchico" per definire le scelte



Una Cucina Accessibile #1

senza studiare nulla, ci si "arrangia" come si può



spesso la persona, abituata da tempo ad utilizzare la cucina che ha, non si accorge delle difficoltà e non pensa al fatto che l'Ambiente possa essere migliorato

Una Cucina Accessibile #2

piccole modifiche di una cucina esistente



*anche piccole modifiche (a volte artigianali)
possono migliorare molto la fruibilità della Cucina
e, di conseguenza, le attività che si svolgono in essa*

Una Cucina Accessibile #3

adattare un prodotto di serie



*una cucina di serie, adattata alle esigenze della persona,
con qualche accorgimento in più*

Una Cucina Accessibile #4

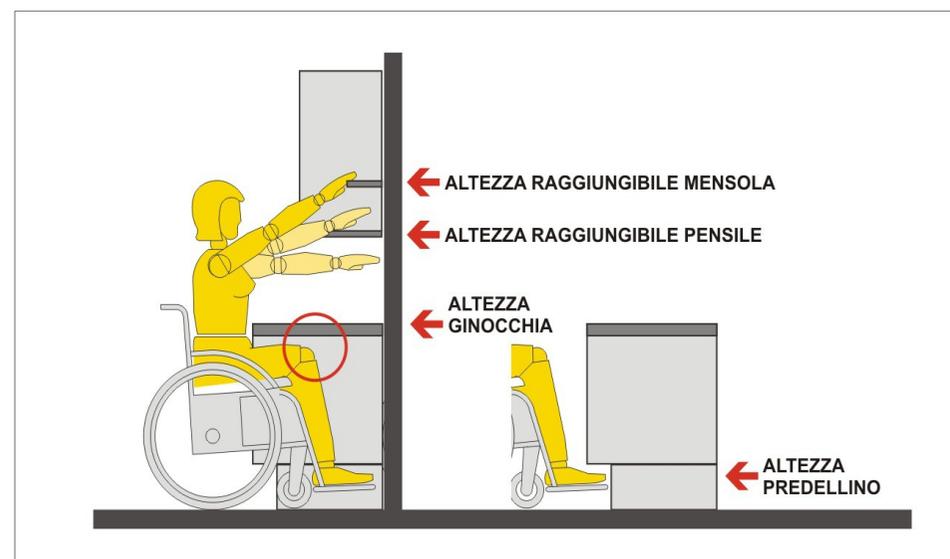
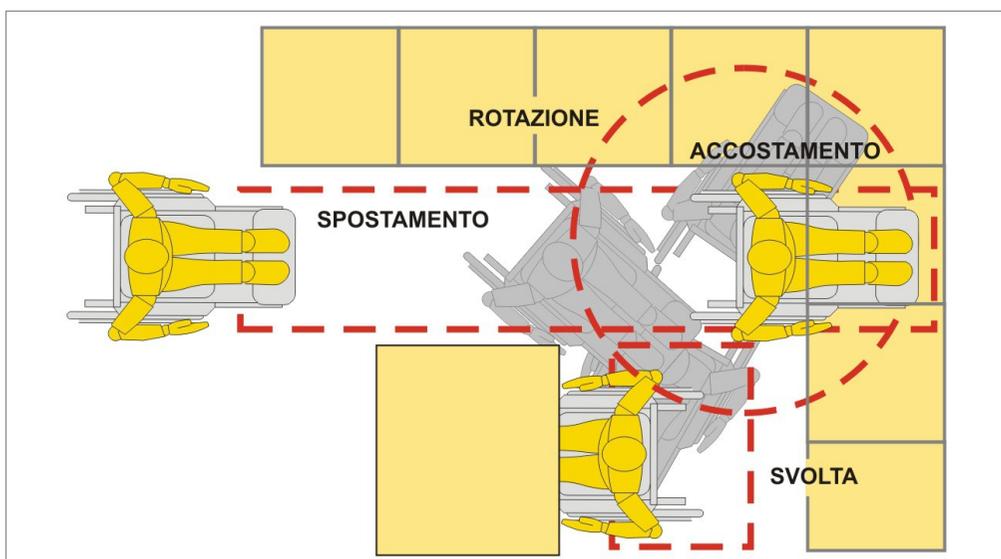
una cucina "su misura" per soddisfare tutte le esigenze



gli Elementi della Cucina

da considerare per definire una soluzione più fruibile

- Altezza dei ripiani e delle utenze
- Spazi di movimento all'interno della cucina
- Ripiani di appoggio e di lavoro abbondanti e posizionati correttamente
- Poter usufruire del maggior numero di oggetti con il minimo degli spostamenti.



una "normale" Cucina di serie

installata con alcune attenzioni che la rendono più accessibile



spazi adeguati per il movimento e l'accostamento
piani di appoggio ad altezza adeguata o a più altezze
piani di lavoro posti nella vicinanza della cucina

una "normale" Cucina di serie

anche con una sola caratteristica che migliora la fruibilità



continuità del piano di lavoro

forno posto più in alto, in posizione più comoda

Snaidero - SKYLAB

un modello di cucina studiata "ex-novo" per la persona in posizione seduta, che si sviluppa tutta in orizzontale



piano di lavoro "avvolgente"
in cui tutto è disposto a portata di mano
non sono previsto pensili, né motorizzazioni

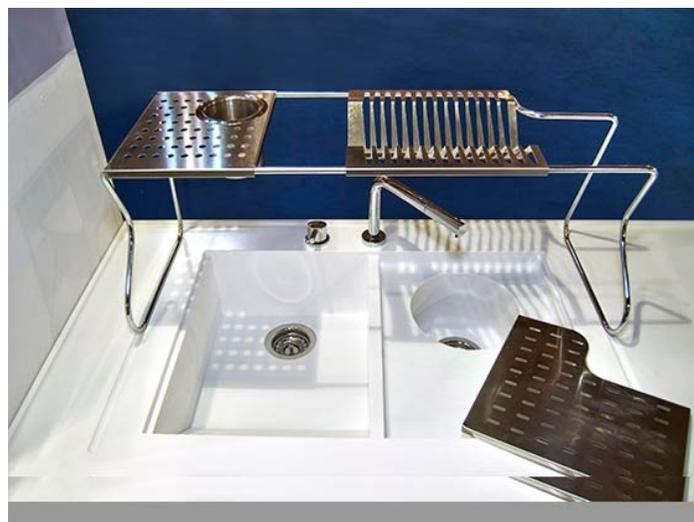
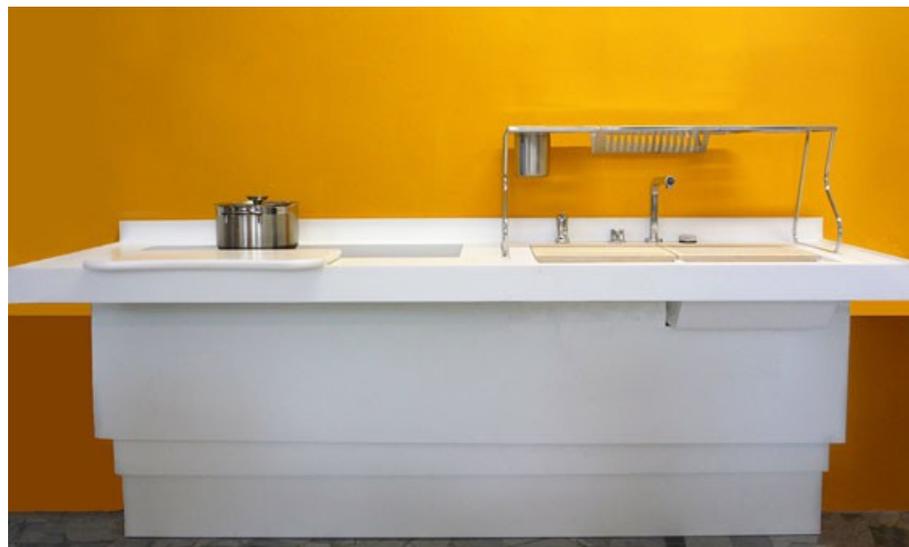
Scavolini - UTILITY SYSTEM

la gamma di una grande serie, con soluzioni pensate per la persona anziana o in carrozzina



Easy Home - EASY FOOD

un piano di lavoro attrezzato: design moderno, per utenti giovani



piano di lavoro attrezzati, regolabili in altezza,
con accessori studiati per la funzionalità

Elementi di Dettaglio

è importante utilizzare tutti gli elementi della cucina



RUBINETTI

raggiungibili e
facili da usare



ELEMENTI CONTENITORI

Accesso alle ante, ai
cassetti, ai cestelli



PIANI DI APPOGGIO E MENSOLE

In posizione e ad
altezza raggiungibile

Elementi di Dettaglio

accessori e sistemi "meccanici"



MANIGLIE

scegliere le soluzioni
che offrono la
migliore
facilità di presa



CESTELLI ESTRAIBILI

soluzioni di arredo che
migliorano la fruibilità



SISTEMI MECCANICI

per facilitare
l'accesso ai diversi
elementi della cucina

Elementi di Dettaglio

soluzioni più tecnologiche



SPORTELLI

con meccanismi
servo-assistiti



RUBINETTI

touch o con sensore
a fotocellula

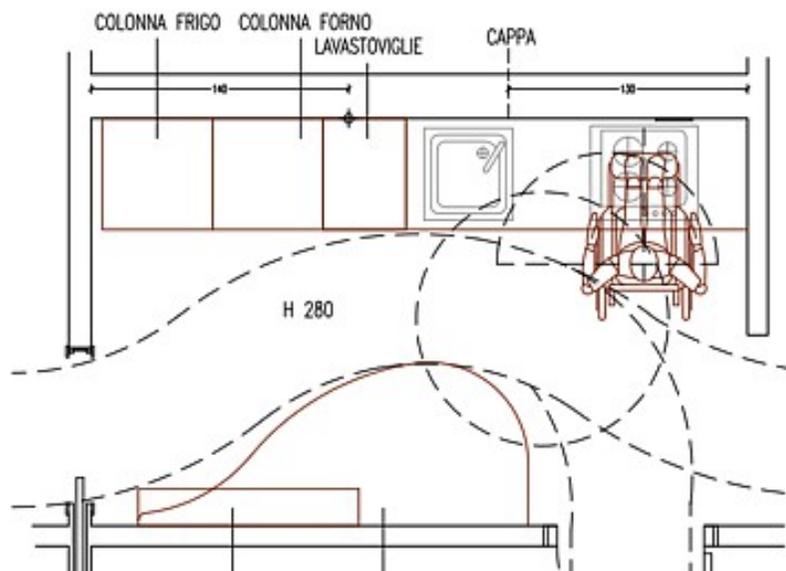
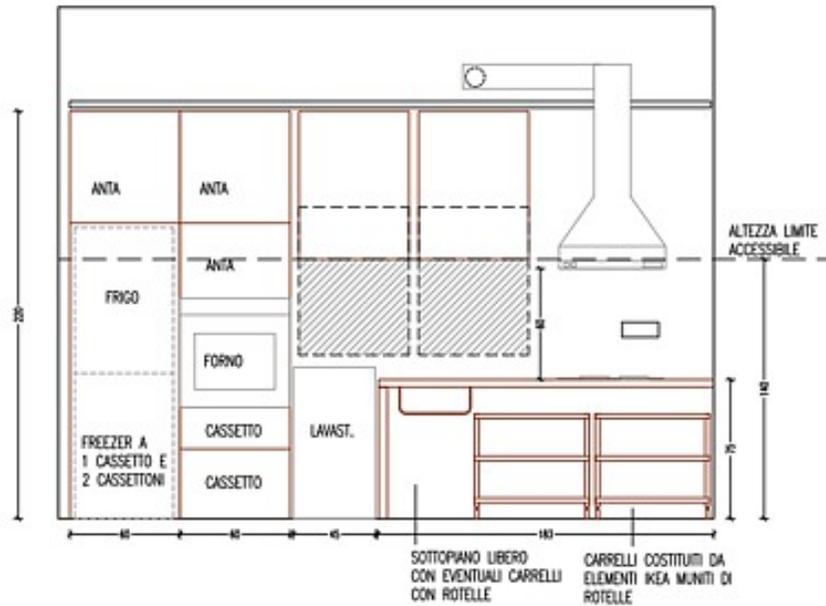


PENSILI

con movimentazione
motorizzata

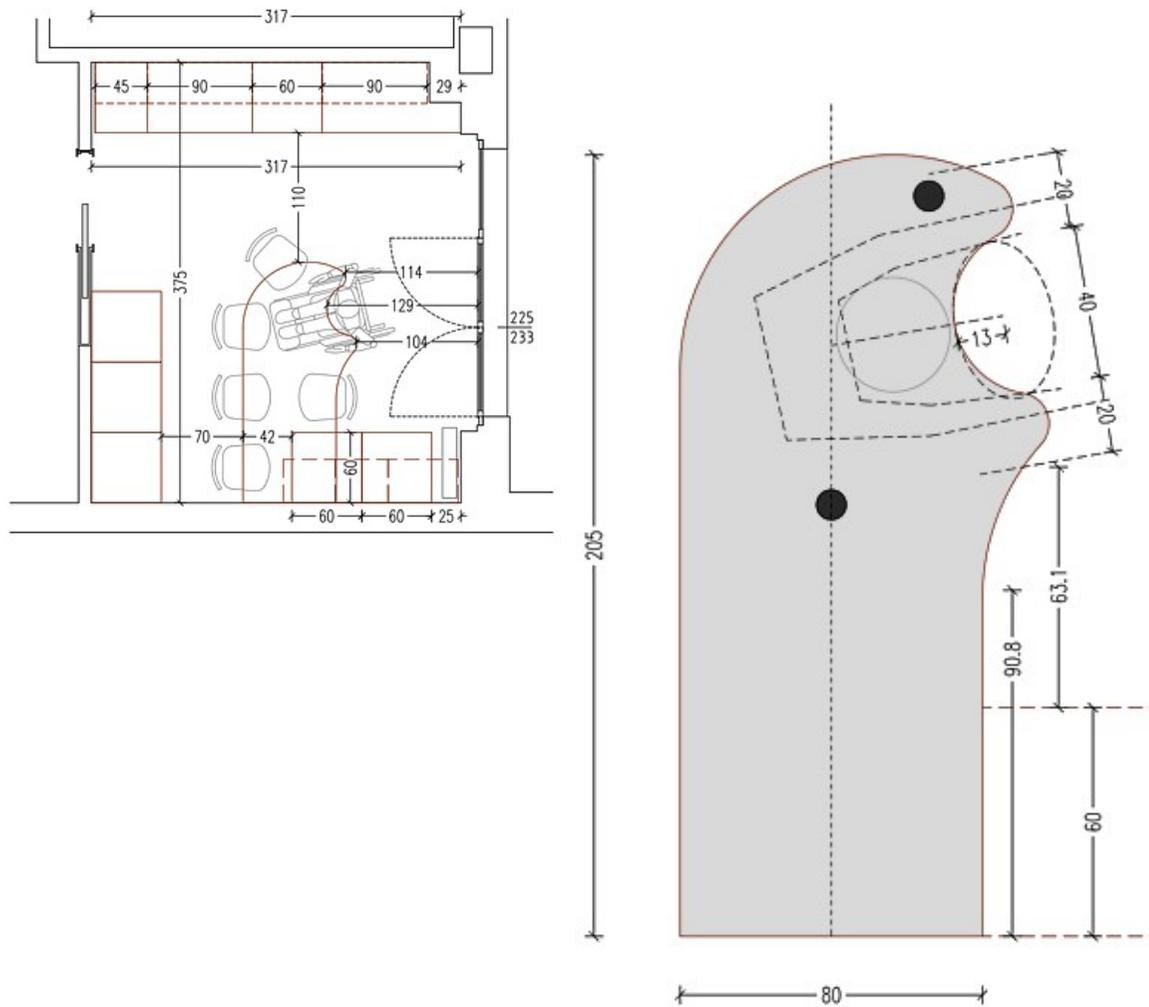


una Cucina montata per una "elevata accessibilità"

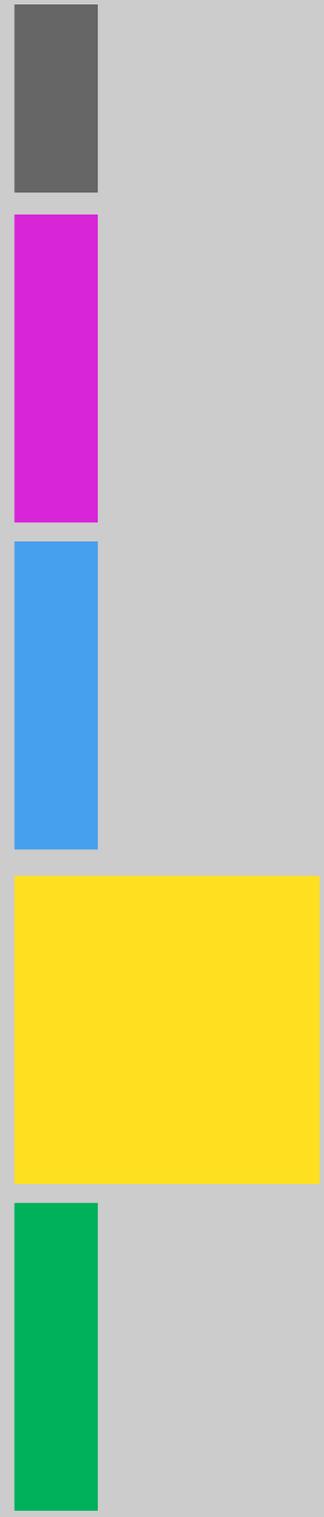


un Piano "disegnato"

per mangiare assieme a tutta la famiglia



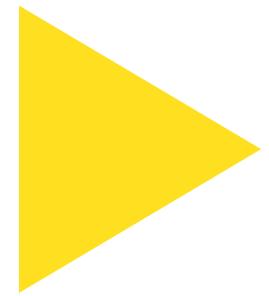
Intervento realizzato da:
Marco Lodi Pasini, terapeuta occ.
Giovanni Del Zanna, architetto



Modulo 3



Ausili



Perché non mangi con la tua forchetta?

gli Ausili

diversi elementi che supportano la persona nelle attività in Cucina

3



MILANO 2015

Gli Ausili

per la preparazione e la consumazione del pasto

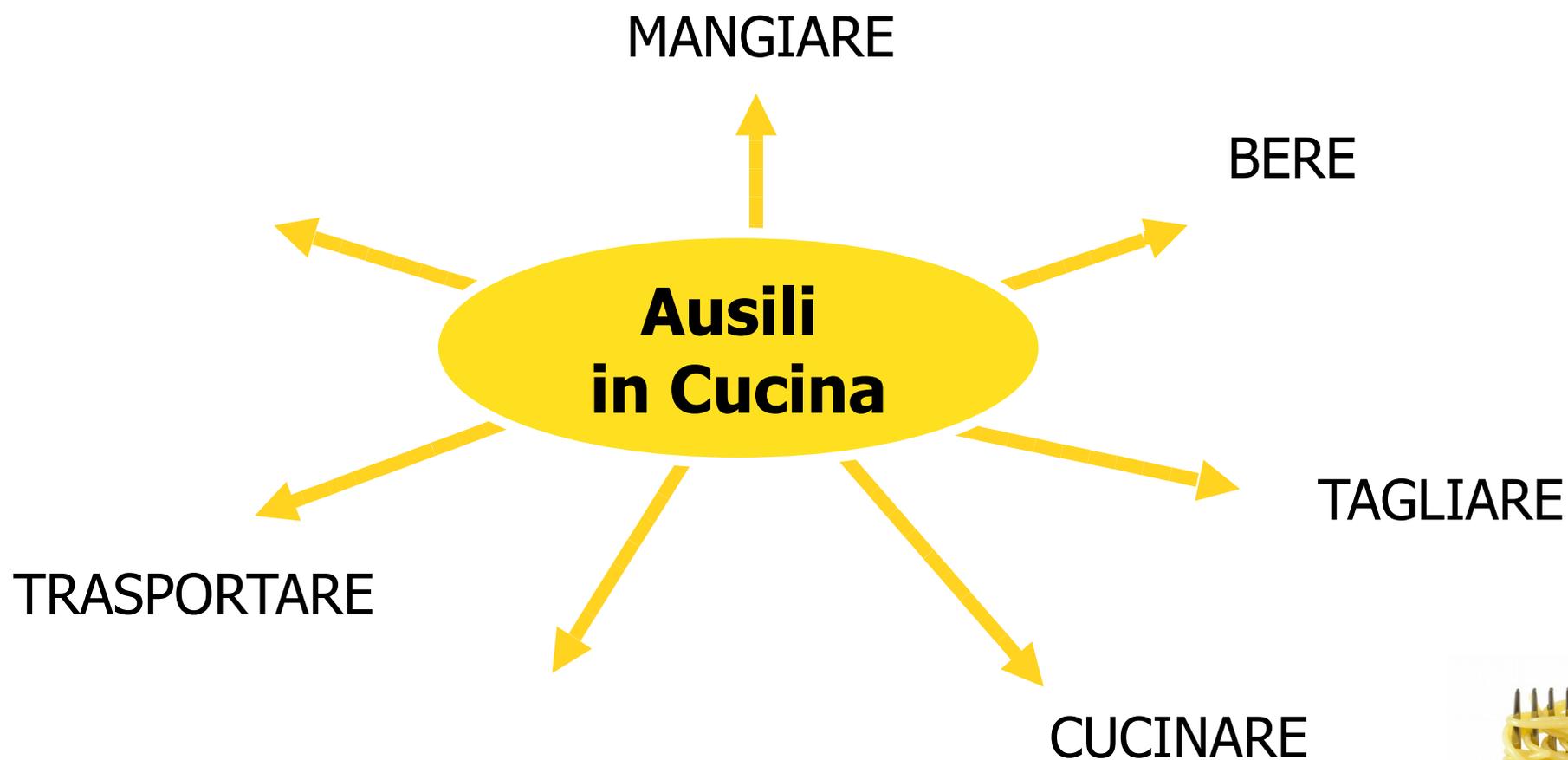
«Qualsiasi **prodotto**
(dispositivi, apparecchiature, strumenti, software ecc.),
di produzione specializzata o di comune commercio,
utilizzato da (o per) persone con disabilità».

Standard ISO 9999:2011



Ausili per...

le molte attività della Cucina



le Posate

con caratteristiche specifiche per ogni persona

- Impugnatura (ingrossata, ergonomica, curva, dritta, spugnosa, rigida ecc.)
- Angolazione posata
- Peso
- Cinturini (con velcro regolabili, fissi, personalizzati in termoplastica ecc.)
- Plurifunzionale (es. forchetta + coltello assieme)



un Coltello a "L"

per essere preso meglio



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

un Tagliere "chiodato"

per non fare più scappare via il cibo

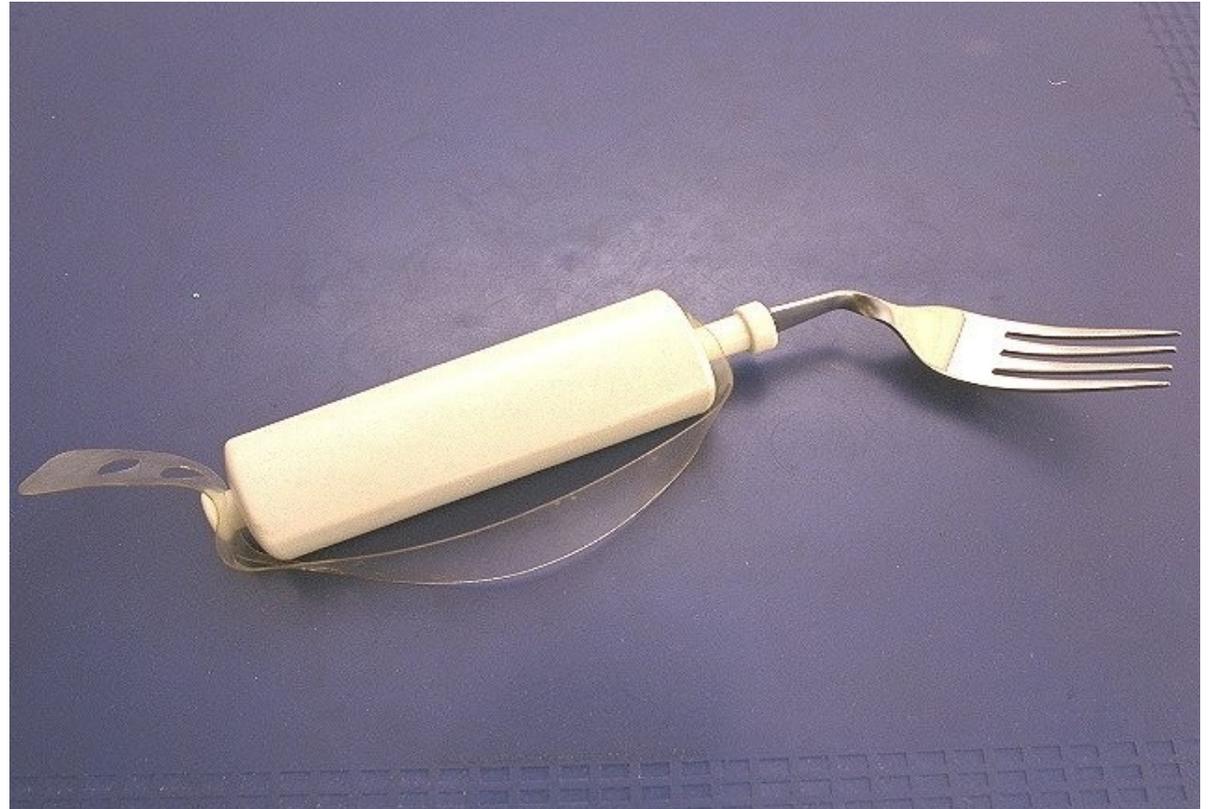
Per chi...

- *ha poca forza nelle mani*
- *ha un tremore*
- *non puo' usare due mani*



una Forchetta curvata

per arrivare dritta alla bocca..



- *per chi ha particolari problemi agli arti superiori.*
- *la sua forma personalizzata, riesce a far mangiare anche chi ha difficoltà a coordinare i movimenti.*

i Piatti

con le caratteristiche adatte ad ogni persona

- Altezza bordo
- Funzione antiscivolo
- Colore dei piatti
(es: per pazienti con demenza o con problemi di vista può essere utile per fare un contrasto netto tra piatto/cibo o piatto/tovaglia).



un Piatto "storto"

per aiutare a prendere il cibo



I bordi di diverse altezze, aiutano la persona con ridotte capacità motorie o con la possibilità di utilizzare un solo braccio, ad utilizzare al meglio le posate

il Bicchiere

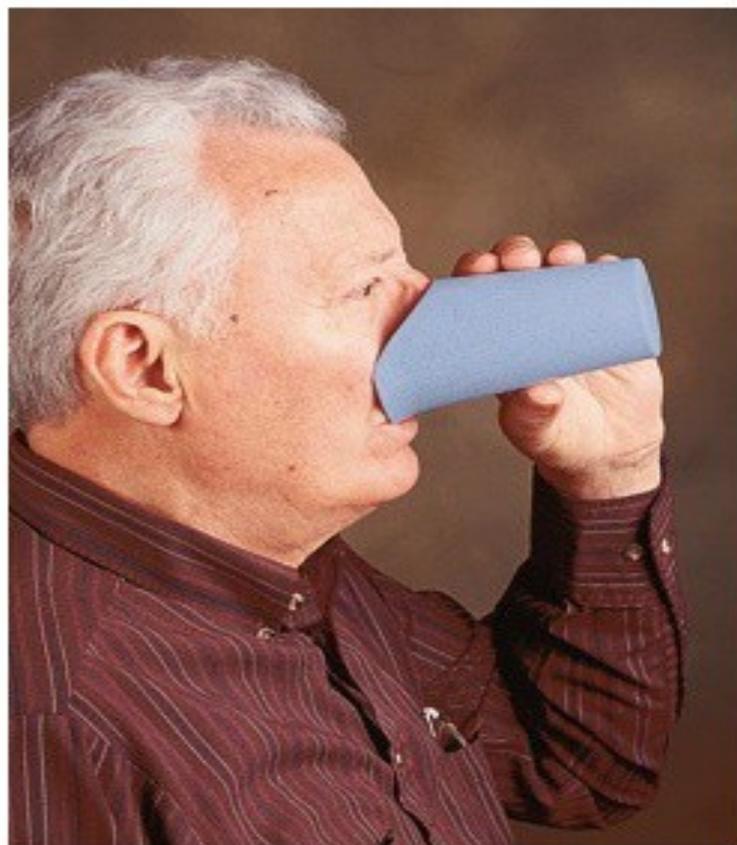
azione semplice, uso difficile

- Forma (base stretta o allargata, presenza di stelo, altezza, spessore ecc.)
- Peso
- Struttura dei manici (velcro, rigidi, ergonomici ecc.)



un Bicchiere tagliato

e il naso non è più un problema



Utile per le persone che hanno difficoltà ad alzare il braccio e/o che non possono inclinare il collo

un Bicchiere con i manici

per bere con due mani



per le persone che hanno:

- *limitazioni di prese*
- *deficit di forza*

un Apribarattoli con i cerchi

per svitare tutti i tappi



un ausilio
che ormai
è diventato
un oggetto d'uso
per molti!

*Pensato per chi ha un deficit di forza
e ha la necessità di avere una leva maggiore
per svitare dai piccoli tappi delle bottiglie di plastica
a quelle più grandi delle marmellate*

Un Carrello Speciale

per accompagnarti in Cucina

Il deambulatore, ausilio pensato quasi esclusivamente per camminare, può essere utile per:

- *Cucinare in sicurezza*
- *Trasportare cibi e oggetti*
- *Cucinare in posizione seduta*
- *Fare delle pause nella preparazione*



Dove trovare gli ausili

internet, ma non solo...

- www.siva.it
- www.eastin.eu
- ...chiedere sempre un consiglio al proprio **TERAPISTA** per evitare che l'ausilio non risponda effettivamente alle proprie esigenze!

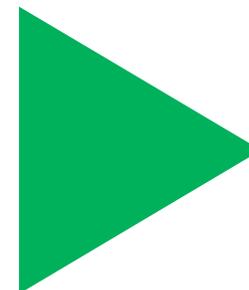




Modulo 4



**Oggetti
e Strategie**



Perché non mangi con la tua forchetta?

Oggetti & Strategie

soluzioni "semplici"
che nascono dalla
vita quotidiana



MILANO 2015

4

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"



Come ti vorrei...

**oggetti facili
... per usi difficili**

© 2012 studio_gdz - Exposanita



un coltello con la lama rotonda

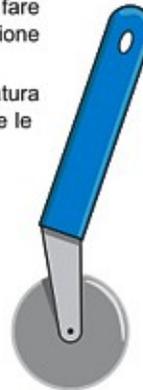
Afferrare un coltello, abbinarlo ad una forchetta per fare forza e tagliare qualcosa nel piatto non è un'operazione facile per tutti.

Un taglia pizza, con la rotella, offre un'impugnatura alternativa e un modo di tagliare (forse non per tutte le situazioni, ma per molte) più semplice e funzionale.

E' utile per persone che hanno difficoltà a muovere ed usare due mani; i motivi e le cause possono essere numerose e differenti (artrite reumatoide, o condizioni che provocano affaticamento e debolezza, paralisi in seguito ad ictus o trauma cranico).

Utile per chi deve impugnare gli oggetti in modo alternativo perché non è in grado di effettuare la presa comune del coltello o ha una presa diversificata delle dita.

Per chi taglia con una sola mano e appoggia il piatto su una superficie antiscivolo o anche per chi ha una mobilità ridotta della spalla.



Mostra su oggetti quotidiani
utili anche per funzioni difficili

realizzata in occasione di
EXPOSANITA' 2012

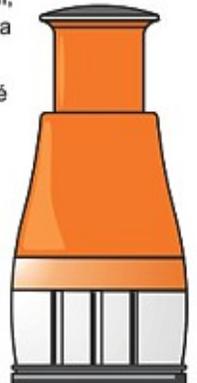
curata da Progettisti
e Terapisti

tritattutto con una mano

Non sempre è facile usare - contemporaneamente - due mani (o due braccia). Non tutti hanno sempre a "disposizione" due mani e due braccia perfettamente funzionanti (basta anche avere un braccio ingessato!). Così tagliare può diventare un'attività impegnativa e difficoltosa. Si possono, però, trovare soluzioni alternative al coltello: con questo utensile tritaverdure è sufficiente fare pressione con una mano per tagliare in pezzi delle verdure, una cipolla o un piccolo frutto.

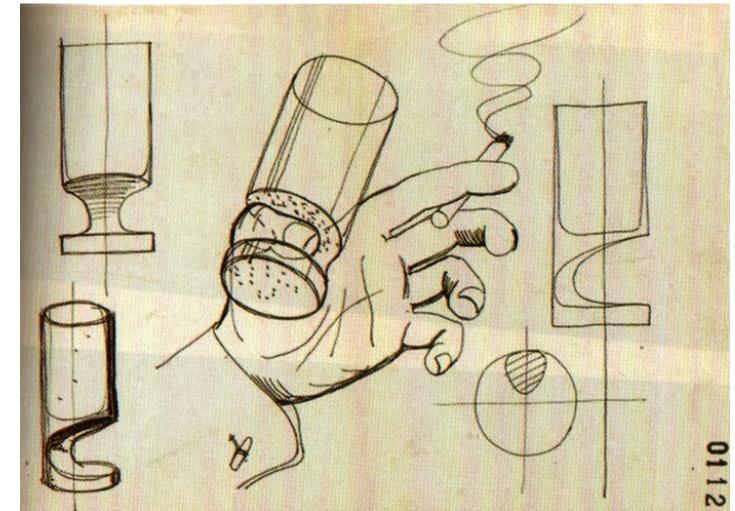
Inoltre la possibilità di poterlo utilizzare in piedi, agevola ancora di più le persone che hanno una forza ridotta alle braccia.

Un "utensile" comunque positivo, perché risparmiare fatica (economia articolare) è un obiettivo importante per molte persone.



un BICCHIERE "speciale"

da oggetto di design ad ausilio per disabilità



*il bicchiere di cristallo "SMOKE" di Joe Colombo,
nasce per il fumatore (che tiene la sigaretta)
per la facilità di presa (nella versione in plastica)
lo si trova tra gli ausili per le persone con disabilità*



un PELAPATATE

per sbucciare con meno fatica



*può essere usato da persona con artrite reumatoide
in quanto il suo corretto uso i
n accordo con l'economia articolare
limita le deformazioni
e il dolore causati da questa malattia*



MEZZALUNA

ma con una sola mano



*in **Cucina***

per chi non può usare due mani

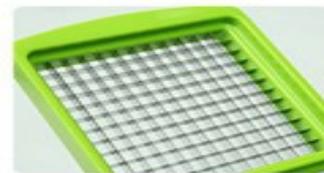
*a **Tavola***

per chi non può usare due posate



un gesto semplice per TAGLIARE

in tanti mondi, 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*



uno Scolapasta "al contrario"

non si solleva la pentola pesante,
ma si estrae la pasta dall'acqua



particolarmente utile per chi ha

- poca forza nelle braccia/mani*
- per chi ha difficoltà di presa*
- per chi ha difficoltà di movimento*
- per la sicurezza*



una Macchina da Caffè

dove stringere non è più un problema



*la macchina del caffè con le cialde
è molto comoda perché fa risparmiare molto tempo
e permette a persone che hanno difficoltà
nell'aprire e chiudere la caffettiera
oppure utilizzano una sola mano
di poter fare un caffè in indipendenza*



una Forchetta

con rotella incorporata



Una sola posata che permette di tagliare e prendere il cibo



dei Calici "facili"

bicchieri a calice per agevolare la presa



Utili e comodi, in particolare, per le persone con problemi reumatici o con lievi limitazioni del range di movimento della mano



un Sottopentola che si attacca

(perché è magnetico)



*per chi ha difficoltà nelle mani e nelle braccia,
per chi ha poco coordinamento dei movimenti,*

*un elemento che si fa "solidale" con la pentola
e la segue, dalla cucina alla tavola*



una Vassoio "bucato"

un oggetto in cartone
per tenere insieme gli
elementi della tavola



*Oggetto nato per cenare comodamente in piedi durante
degli aperitivi
può permettere a una persona in carrozzina di fare allo
stesso modo,
oppure a persone con tremori di portare in sicurezza a
tavola più di un oggetto contemporaneamente*



Strategie

modalità differenti, per fare le solite cose...

« **La strategia è la via del paradosso.** »

(Sun Tzu)

Una strategia è la descrizione di un piano d'azione di lungo termine usato per impostare e successivamente coordinare le azioni tese a raggiungere uno scopo predeterminato.

La parola strategia deriva dal termine greco στρατηγός (strateghós), ossia "generale".



Strategie

da considerare per pianificare le attività in Cucina

- Fare delle pause
- Organizzazione dell'attività
(preparazione materiali prima,
suddivisione delle fasi, scelta delle priorità)
- Organizzazione dello spazio
(come organizzo gli armadietti?
Come metto i punti di appoggio?)
- Saper chiedere aiuto



puoi mangiare con la tua forchetta!

se proprio non ci riesci ...
ci sono professionisti* con diverse competenze,
che, proprio come delle "**SPEZIE**",
ti aiutano ad aggiungere sapore alla tua **VITA**!

(*) terapeuti occupazionali, logopedisti,
fisioterapisti, progettisti, designer...



grazie per l'attenzione!

Perché non mangi con la tua forchetta?

Lectio Magistralis. Apertura Anno Accademico 2015-2016
Milano 14 ottobre 2015 - Fondazione don Gnocchi

realizzato dagli studenti del 3° anno di TO A.A. 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

coordinamento:

Prof. Arch. Giovanni Del Zanna
corso di Corso di Aggiornamenti in Tecnologie Assistive e
Progettazione Ambientale - Disegno Industriale



MILANO 2015