

**Il paziente con
difficoltà motorie
nell'alimentarsi:
l'importanza degli
ausili**

Tdr Chiara Colli

patologia



Deficit motori



Ridotta capacità di alimentarsi



Ausili e adattamento
dell'ambiente

Cosa intendiamo per "ridotta abilità motoria"?

- ❏ Deficit di equilibrio, forza, coordinazione
- ❏ Immobilità grave o parziale della mano dominante
- ❏ Mancanza di un arto
- ❏ Postura obbligata in carrozzina
- ❏ Facile affaticamento

Qual'è l'ausilio giusto?

È quello che permette di vicariare
o sostituire nel modo migliore
l'abilità persa

Come sceglierlo?

Attenta valutazione e buona
disponibilità di ausili da provare

Ausilio per patologia?



Ausilio per paziente?



- Ausili per la preparazione del pasto
- Ausili per la consumazione del pasto
- Cucine per disabili

Ausili per la preparazione del pasto

*Tagliare, lavorare, aprire,
lavare, cucinare, trasportare*

Tagliere, apribarattoli,
apribottiglie, giramanopole,
reggibarattoli, pinza...



Supporto per
sbucciare

Tagliere
multiuso





Giramanopole

Reggibarattoli

Apribarattoli



Pinza



spazzole



Ausili per la consumazione del pasto

POSATE

Impugnature

Peso

Forma

Cinturini

Splint

BICCHIERI

Impugnature

Peso

Forma

Beccucci

Cannuccia

PIATTI

Antiscivolo

Con
separatore

Termici

Infrangibili

Bordo fisso
o mobile



Posate a doppio uso,
ad impugnatura
destra o sinistra



Cucchiaini
angolati, con
cinturino



Impugnatura
ingrossata



Coltello angolato



posata semplice angolata





a calice

Con
manico e
beccuccio



Con
beccuccio





porzionati



bordo rialzato

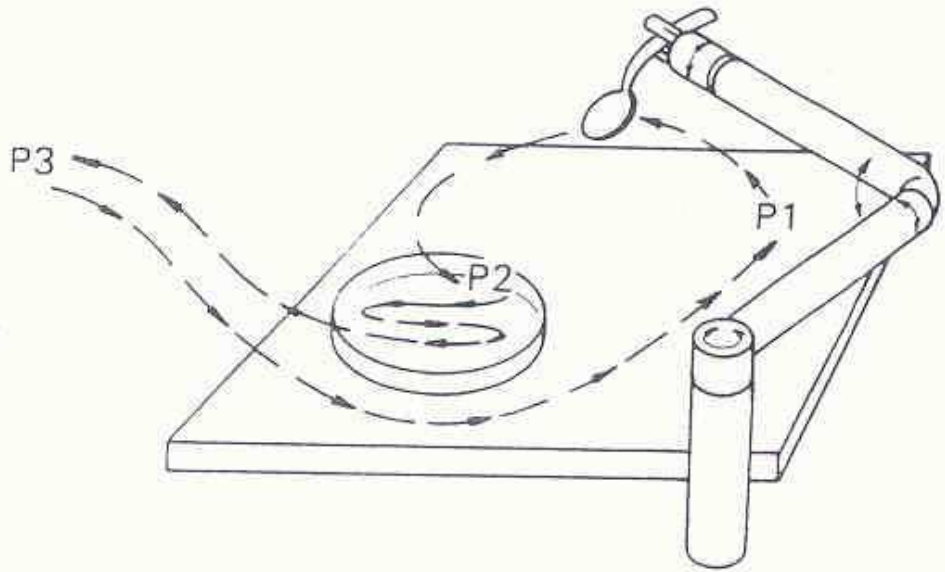
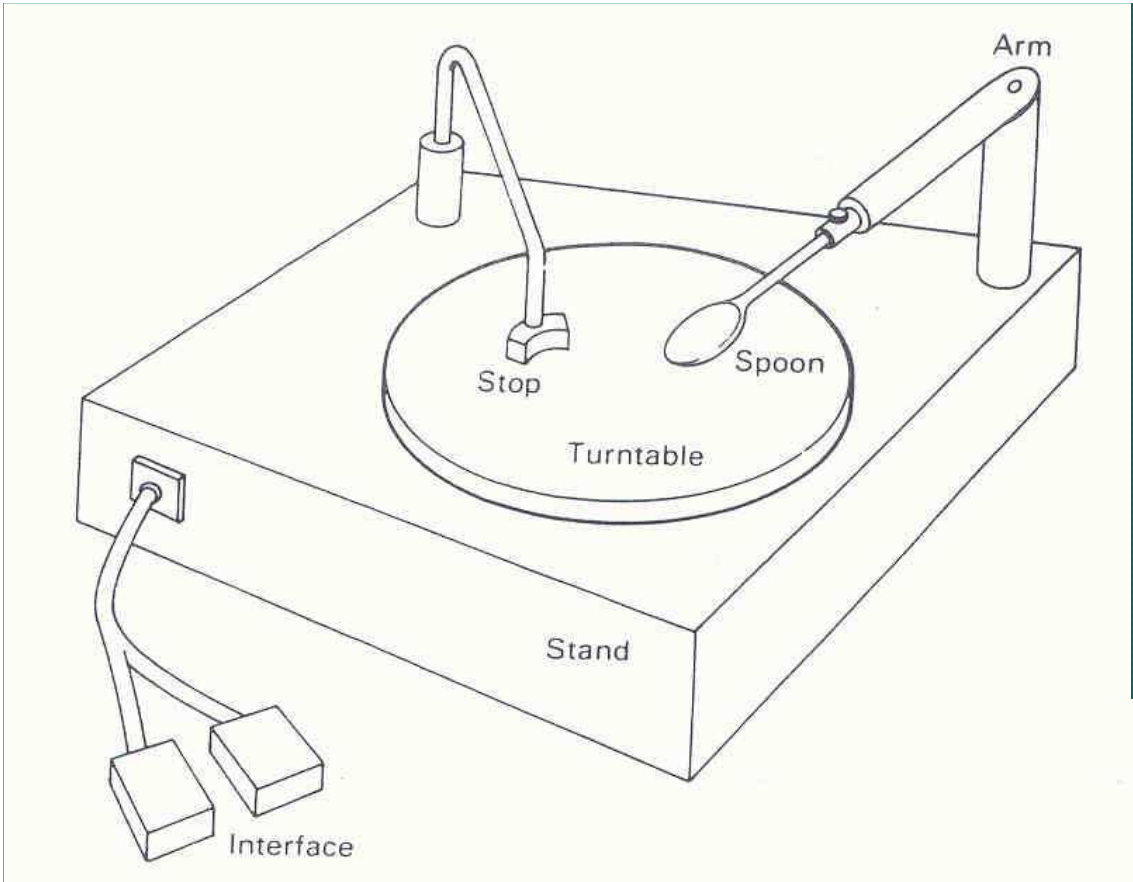
termici



I ROBOT PER L'ALIMENTAZIONE

- **SISTEMA CLASSICO**
- **SISTEMA “LEARNING FEEDER”**

impianto portatile basato su un microprocessore che realizza una serie di traiettorie predefinite e memorizzate su supporto residente (ROM) se queste traiettorie sono di uso frequente, se invece sono di uso temporaneo (per esempio quando si va al ristorante) vengono memorizzate su RAM.



CUCINA ERGONOMICA

- Il locale
- Piano di lavoro
- Pensili
- Elettrodomestici e lavelli
- Tavolo per la consumazione

Il locale

- Porta: almeno 80 cm
- Spazio di manovra per 360°: 150 cm
- Pavimento antisdrucciolo per deambulazione o con poco attrito per le carrozzine

Il piano di lavoro

- Facilmente lavabile
- Estraibile
- Prese sul bordo
- Allo stesso livello dei fornelli e del lavello
- Corrimano

- Altezza: 80-95 cm in piedi
70- 80 cm in
carrozzina
- larghezza: 60-90 cm
- Piani sospesi
- Profondità: 60 cm

Pensili

- Altezza variabile
- Maniglie grosse e lunghe
- Cestelli estraibili









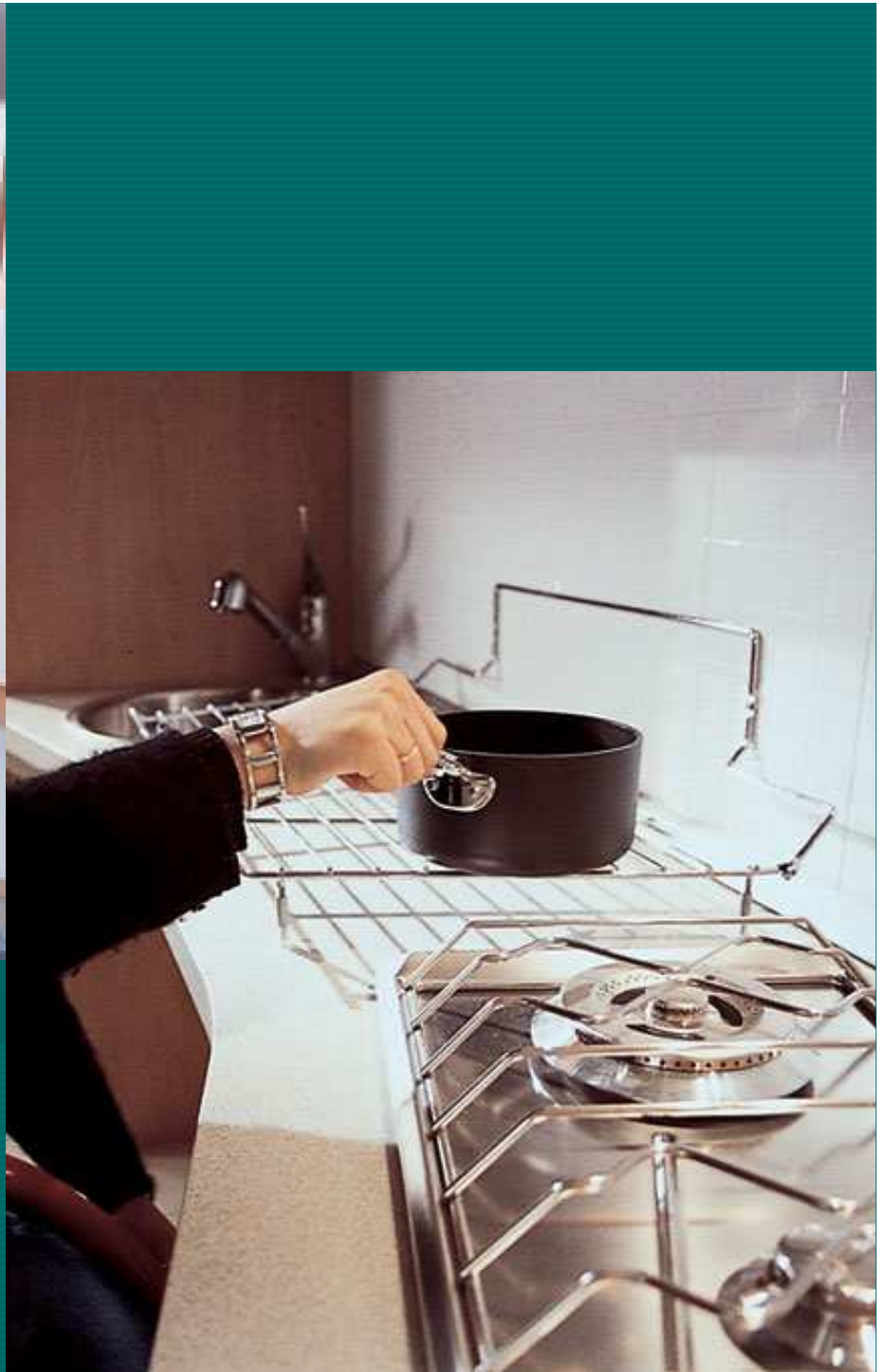
Tavolo

- Vicino per accorciare i percorsi
- Sedie solide e con i braccioli
- Altezza tavolo: 70-80 cm, vuoto sotto
- Spigoli smussati
- Estraibile



Elettrodomestici

- Almeno a 40 cm da terra
- Forno a colonna
- Frigorifero non alto e con cestelli
- Lavastoviglie vicino al lavandino
- Piano cottura in vetroceramica
- Piano cottura in linea
- Manopole grandi e davanti





livello

- Angoli smussati
- A livello
- 2 vasche
- Libero sotto
- Doccetta
- Bordo inclinato



Tutti i disabili
utilizzano questi ausili?

A faded, light-colored image of two hands shaking is visible in the background, centered behind the text. The hands are rendered in a soft, semi-transparent style against the dark teal background.

NO

- Perché sono segno di diversità
- Perché in alcuni casi sono costosi
- Perché non c'è sempre una adeguata informazione e sensibilizzazione
- Perché, in particolare in Italia, non fa parte della mentalità comune