

**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



Cucchiai  
angolati, con  
cinturino



Impugnatura  
ingrossata



Coltello angolato



posata semplice angolata





a calice

Con  
manico e  
beccuccio



Con  
beccuccio





porzionati



bordo rialzato

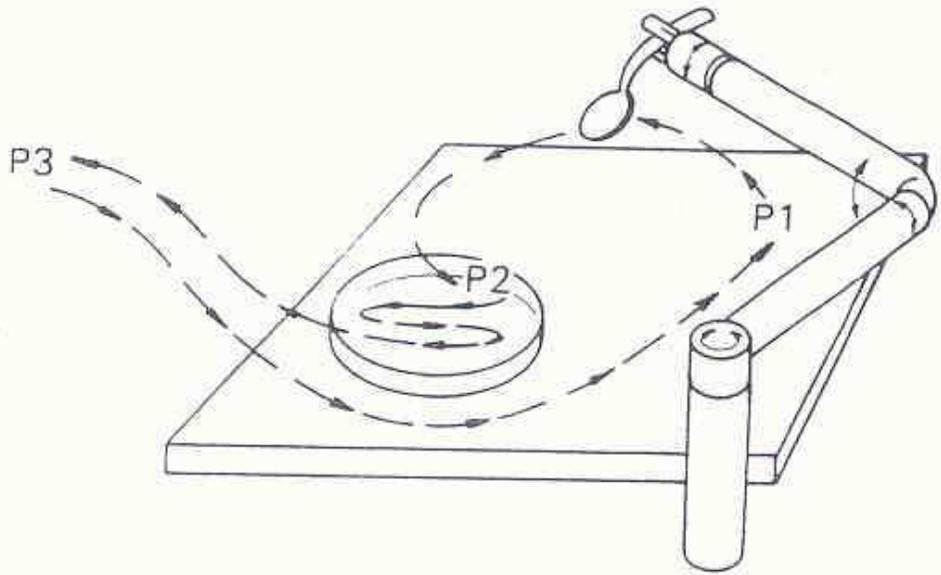
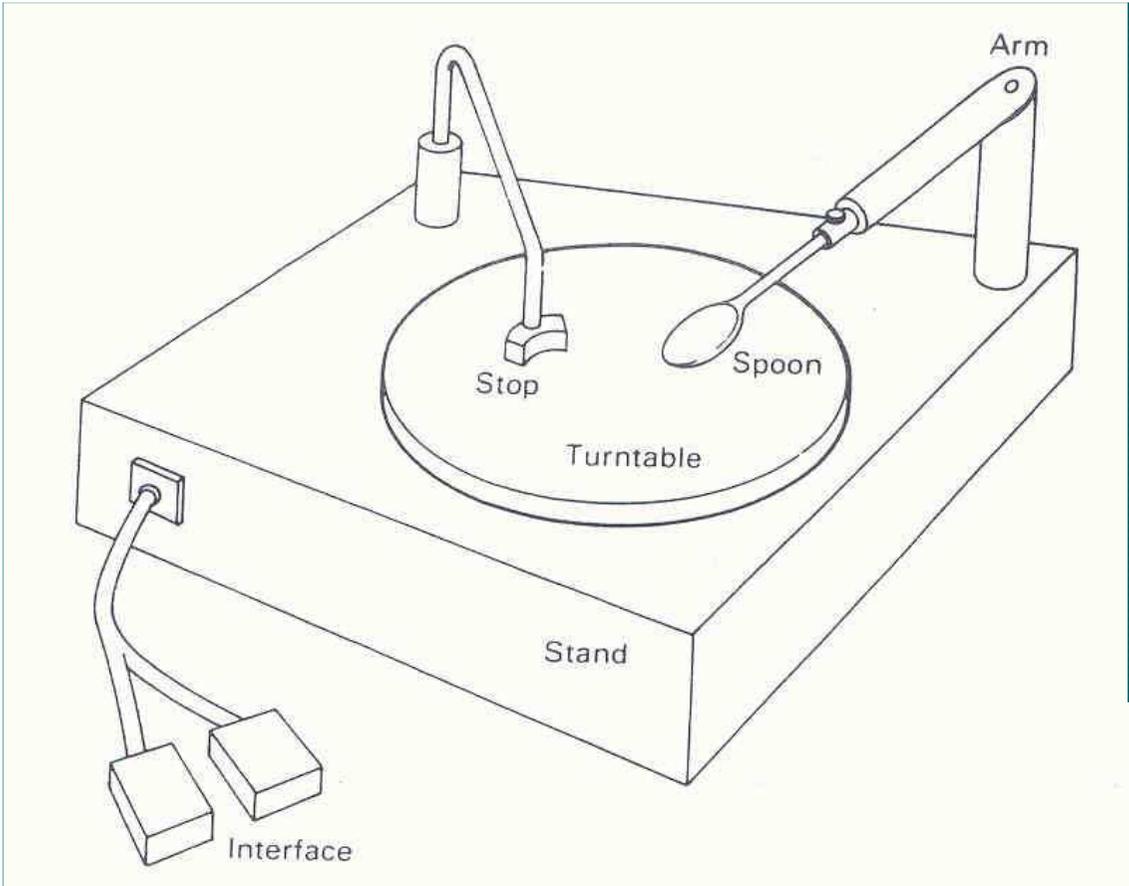
termici



# 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









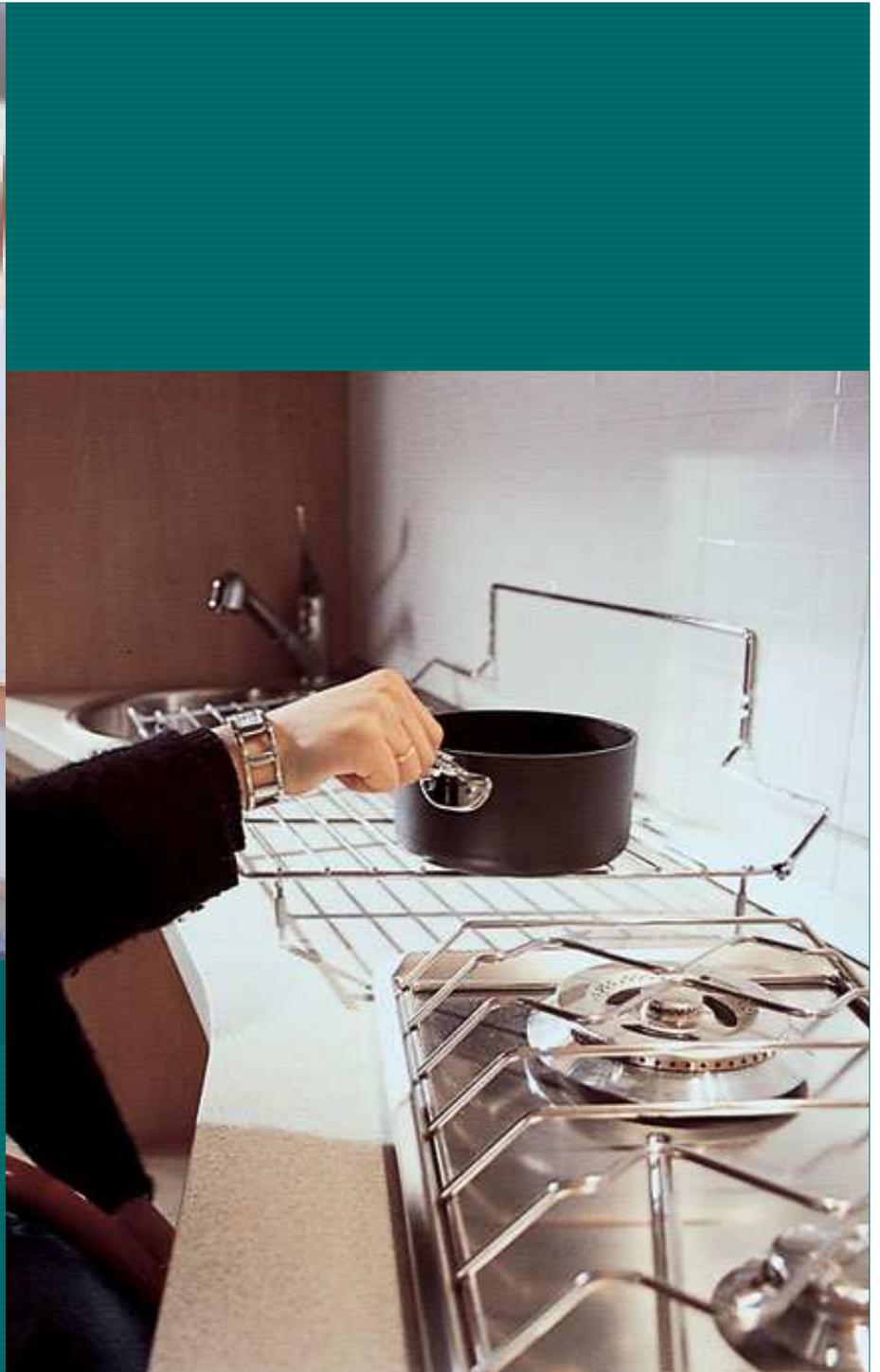
# Tavolo

- 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