

Progetto: "Un laboratorio di cucina"



ISTITUTO LEONARDA VACCARI
VIALE ANGELICO, 22
00195 ROMA

PREMESSA

L'Istituto Leonarda Vaccari – eretto in Ente Morale senza Scopo di Lucro con Regio Decreto nel 15 ottobre 1936, n.2032 - si occupa della riabilitazione, dell'integrazione e dell'inserimento socio-lavorativo delle persone con disabilità.

La struttura offre agli utenti diverse tipologie di servizi, che vanno dal centro diurno, al reparto degenza, all'ambulatorio, alla casa famiglia, cercando di rispondere alle numerose richieste provenienti dal territorio.

Nella casa famiglia, ubicata in via del Podere S. Giusto, (tra Boccea e Torvecchia) vivono 12 persone con disabilità. La struttura è dotata di un giardino, con uno spazio deputato alla coltivazione dell'orto e delle piante. All'interno dispone di ambienti molto grandi, dove fanno rientro nel pomeriggio gli ospiti che vi abitano, una volta concluse le attività diurne all'interno dell'Istituto.

Gli ambienti della casa sono particolarmente accoglienti e si prestano per la realizzazione di attività aperte anche alle persone che non vivono nella struttura.

Lo scorso anno è stata avviata la sperimentazione di un "laboratorio di cucina", finalizzato principalmente alla valutazione delle autonomie domestiche degli utenti coinvolti, anche in previsione di un loro futuro inserimento all'interno di una casa famiglia. Questo percorso è stato realizzato il sabato, una giornata più spensierata, dedicata ad attività ludiche e ricreative, ed ha coinvolto un piccolo gruppo di utenti che si recavano in casa famiglia, accompagnati da un operatore, e si occupavano della preparazione del pasto.

Considerato il successo raggiunto con questa sperimentazione, ad oggi si ritiene utile proporre un progetto più strutturato, che possa essere avviato nel mese di novembre 2017 e proseguire fino al mese di luglio 2018.

La casa famiglia è infatti pronta ad accogliere un gruppo di utenti del Centro Diurno per avviare un progetto sulle autonomie riguardante la preparazione dei pasti. La struttura dispone infatti di una grande cucina, attrezzata con pensili e piani di servizio progettati con criteri domotici, così da consentirne l'utilizzo anche agli utenti che si avvalgono della carrozzina.

Il salone che si apre sulla cucina è molto ampio ed è arredato con un tavolo che permette di consumare insieme i pasti. Sono inoltre presenti un camino e un forno a legna.

Sul piano insiste un bagno molto grande, che risponde appieno alle esigenze degli ospiti nel rispetto dei requisiti previsti dalla L. 13/89; è inoltre presente una stanza con un

lettino (spogliatoio), che consente agli ospiti di procedere alle fasi della vestizione in pieno confort.

L'ambiente è accessibile dall'esterno, attraverso una strada laterale ove è presente un cancello automatico dal quale può entrare il pulmino.

ENTE PROPONENTE

L'Istituto "Leonarda Vaccari" lavora con le persone che vivono una condizione di disagio dal 1936. La mission della struttura è sempre stata quella di operare sull'utente con disabilità attraverso la realizzazione di un progetto globale individualizzato mirato alle esigenze fisiche e psicologiche della persona con disabilità.

La struttura è accreditata con la Regione Lazio per i trattamenti riabilitativi sanitari e socio assistenziali erogati in regime ambulatoriale, semiresidenziale e residenziale (notifica DCA n. U00348 del 08/11/2016).

Le diverse attività riabilitative si integrano con quelle sociali, didattiche e formative e si prefiggono di portare la persona a muoversi, comunicare e relazionarsi efficacemente rispetto al grado di disabilità presentato nel proprio ambiente familiare, lavorativo, scolastico e sociale.

L'Istituto "Leonarda Vaccari" si fa carico della persona in situazione di handicap dall'infanzia all'età adulta e per questo, nel 200,3 ha provveduto all'apertura di una casa famiglia presso la quale sono attualmente inserite 12 persone adulte con disabilità.

In passato l'Istituto offriva ai suoi utenti i servizi fondamentali per avviarli alla vita sociale e lavorativa (cure mediche, scuola, formazione professionale in laboratori attrezzati e avviamento al lavoro). Attualmente, ai servizi ancora oggi essenziali, si è aggiunto un supporto alla persona con disabilità di tipo individualizzato, attraverso il lavoro di un'equipe multidisciplinare di professionisti (medici, psicologi, assistenti sociali, terapisti, educatori, ed altri operatori) che affronta le problematiche della persona da tutte le angolazioni.

Le prestazioni erogate dalla struttura si differenziano all'interno dei vari centri operativi:

- **Il servizio ambulatoriale** propone trattamenti riabilitativi in base all'esigenza dell'utenza, che va dai bambini di pochi mesi alle persone adulte e anziane.
- **Il servizio residenziale** accoglie 25 utenti con disabilità grave e gravissima che vengono assistiti 24 ore su 24 da un'equipe multidisciplinare che si occupa, tra l'altro, delle attività educative, riabilitative e della stimolazione basale (approccio indicato soprattutto con le persone che presentano una grave disabilità).

- **Il servizio semiresidenziale** si rivolge ad utenti adulti con disabilità neuromotorie e/o intellettive. Otto laboratori offrono agli utenti la possibilità di svolgere diverse attività giornaliere (ceramica, pittura, bricolage, decoupage, artigianato, riciclo, info e bibliobar), che si integrano con altri impegni: palestra, calcetto, orto in rete, bowling, etc.
- **La casa famiglia** costituisce un nucleo di convivenza, che ospita 12 persone con disabilità, inserito in un normale contesto abitativo, caratterizzato dalla flessibilità organizzativa e dalla partecipazione degli ospiti alla gestione del servizio. Priva di barriere architettoniche, permette agli utenti di vivere un'esperienza simile a quella di una vera casa.
- **L'ausilioteca**, con un'equipe di professionisti specializzati, offre servizi di valutazione e progettazione alle persone con disabilità, alle loro famiglie e agli operatori del settore, con lo scopo di migliorare l'autonomia della persona nella comunicazione, nel controllo dell'ambiente, nel gioco, nello studio e nel lavoro attraverso l'utilizzo di ausili tecnologici più adatti al caso specifico.

IDEA PROGETTUALE

Come indicato in premessa, l'idea progettuale trae spunto dalla sperimentazione realizzata lo scorso anno in Casa Famiglia, durante la quale un piccolo gruppo composto da tre utenti dell'Istituto si recava il sabato c/o la struttura per realizzare piccole attività di cucina.

Questa esperienza ha permesso di constatare che le azioni che prevedono:

- Toccare
- Manipolare
- Mescolare
- Cuocere
- Spezzare
- Annusare
- Tagliare
- Apparecchiare
- Etc.

sono in grado di coinvolgere gli utenti e dare loro una forte gratificazione, anche perché tendono a riprodurre un clima tipicamente familiare.

Il progetto deriva dai risultati emersi dalla sperimentazione dello scorso anno: si intende infatti proporre un percorso, aperto ad un maggior numero di utenti: 6 persone per ogni giornata, (di cui una o due possono essere gli ospiti della casa famiglia) che, presumibilmente il venerdì, si recheranno in casa famiglia per organizzare il pranzo.

Il progetto non prevede solo l'attività di cucina, ma anche la possibilità di recarsi al supermercato per fare la spesa ed acquistare le materie prime che dovranno essere cucinate. Questo significa organizzare anticipatamente il menù, prevedere gli alimenti che occorrono, individuare le quantità, acquistare i prodotti, conservarli, per poi pulirli e cucinarli insieme.

Cucinare insieme significa non solo eseguire compiti e mansioni necessarie alla realizzazione del prodotto finale, ma collaborare in modo attivo, così da supportarsi ed aiutarsi reciprocamente. In questo modo i benefici del laboratorio di cucina potranno riflettersi tanto sulla singola persona, quanto sul funzionamento del gruppo, contribuendo alla creazione di un'atmosfera piacevole e rilassante.

Fasi di realizzazione del progetto

- **Presentazione delle attività all'equipe multidisciplinare del centro diurno:** il medico responsabile del centro diurno, in collaborazione con la psicologa coordinatrice, si occuperà di presentare l'iniziativa agli operatori (educatori e operatori socio-sanitari) dei laboratori, in modo da dividerne la metodologia di lavoro, l'individuazione degli utenti, gli obiettivi da raggiungere ed i possibili risultati attesi.
- **Individuazione degli utenti:** come indicato in premessa, si intende coinvolgere quelle persone che in futuro potranno essere inserite in un contesto di vita che richieda una discreta autonomia, come ad esempio una casa famiglia. Gli operatori dei diversi laboratori potranno fornire suggerimenti utili, dato che lavorano quotidianamente a contatto con gli utenti ed, elemento non secondario, conoscono anche le loro famiglie e quindi le situazioni nelle quali potrebbe essere più utile il potenziamento di determinate autonomie.
- **Avvio delle attività:** dopo l'individuazione degli utenti da coinvolgere nel progetto, sarà effettuato un incontro iniziale per condividere l'idea progettuale, l'articolazione del progetto, il ruolo ed i compiti che ciascuno di loro dovrà portare avanti, gli obiettivi da raggiungere, l'impegno richiesto, etc.
- **Pre-organizzazione della giornata in casa famiglia:** l'operatore che sarà coinvolto nell'iniziativa, insieme agli utenti che lo affiancheranno nel progetto di cucina, dovrà stabilire un menù mensile (cosa preparare nei quattro venerdì del mese), in modo da:
 1. Individuare gli alimenti da acquistare

2. Consentire agli operatori di Casa Famiglia, insieme agli utenti, di acquistare il cibo e, laddove richiesto, provvedere alla corretta conservazione degli alimenti acquistati.
- **Attività di cucina in casa famiglia:** gli utenti dovranno occuparsi di:
 1. Preparare il cibo che dovrà essere cucinato: pulire e lavare le verdure, predisporre gli alimenti, pesare gli ingredienti, etc.
 2. Cucinare insieme
 3. Preparare la tavola (apparecchiare – sparecchiare)
 4. Consumare insieme il pranzo
 5. Sistemare la cucina
 6. Raccogliere le foto ed elaborare un libretto illustrativo dell'esperienza realizzata.
 - **Monitoraggio del progetto:** l'operatore si avvarrà dell'osservazione sistematica e dell'utilizzo di apposite schede per monitorare l'andamento delle attività.

Il progetto sarà realizzato nel pieno rispetto delle Direttive Comunitarie per tutto ciò che attiene agli aspetti igienico/sanitari legati al cibo, al suo utilizzo e alla struttura.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Obiettivo generale

Valutare le autonomie degli utenti e, laddove possibile, potenziarle, al fine di facilitare l'inserimento futuro in una struttura residenziale di tipo sociale o, semplicemente, per gestire la quotidianità presso la propria abitazione.

Obiettivi specifici

- Favorire l'acquisizione di piccole competenze culinarie
- Promuovere lo sviluppo delle capacità organizzative degli utenti
- Favorire la presa di coscienza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità all'interno della vita quotidiana
- Consolidare l'autostima
- Assicurare l'opportunità di assolvere e condividere assieme agli altri i propri compiti e le proprie mansioni
- Stimolare il confronto con gli altri nell'ottica della collaborazione e dello scambio
- Promuovere lo sviluppo delle competenze relazionali

- Migliorare i processi comunicativi
- Stimolare l'ascolto efficace
- Valorizzare l'apprendimento attraverso il canale visivo/percettivo
- Coinvolgere i partecipanti sul piano emotivo/affettivo
- Favorire la trasmissione delle competenze tra gli utenti

VERIFICA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE

Il monitoraggio e la verifica finale sono aspetti indispensabili per la valutazione delle abilità e delle competenze degli utenti coinvolti nel progetto. Sarà fondamentale rilevare i risultati che saranno concretamente conseguiti, ma anche rilevare il grado di soddisfazione degli utenti, valutando la motivazione, il livello di gratificazione, le abilità acquisite, le difficoltà riscontrate.

L'operatore che accompagnerà gli utenti si avvarrà di appositi strumenti che saranno predisposti dall'equipe multidisciplinare e che serviranno a verificare l'andamento delle attività. I risultati saranno poi discussi e valutati nel corso di apposite riunioni alle quali parteciperanno anche le diverse figure coinvolte in equipe.

MODALITÀ E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il progetto prevede la realizzazione di quattro incontri mensili che avranno luogo il venerdì. La partenza dall'Istituto è prevista per le ore 09.15, l'arrivo in Casa Famiglia per le 10.15.

Il rientro in Istituto è previsto per le 15.00, in modo che gli utenti possano avvalersi del servizio trasporti per fare rientro presso le loro abitazioni.

L'operatore che accompagna gli utenti dovrà inviare una mail agli operatori della casa famiglia, con il menù previsto per il venerdì. L'operatore della casa famiglia, insieme agli utenti, si occuperà di effettuare gli acquisti necessari. Questa mansione è importante anche per il progressivo sviluppo di nuove conoscenze legate al territorio, al potenziamento delle capacità comunicative, alla possibilità, laddove realizzabile, di promuovere abilità di decision making.

Complessivamente saranno coinvolti circa 20 utenti, sei per ogni gruppo, di cui due della casa famiglia; si occuperanno fattivamente della preparazione del pranzo, che sarà accompagnato dalla preparazione di un piccolo ricettario che possa riassumere le modalità e gli ingredienti dei cibi preparati, avvalendosi anche delle immagini (foto degli acquisti, dei pasti preparati, etc.).

Il ricettario sarà poi rielaborato dagli altri laboratori dell'Istituto che, sulla base delle proprie competenze, si occuperanno degli aspetti legati alla grafica, all'impaginazione, alle immagini, etc.

CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

Attività / mesi	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
Presentazione attività all'equipe multidisciplinare								
Individuazione degli utenti								
Avvio delle attività								
Pre-organizzazione della giornata in Casa Famiglia								
Attività di cucina in Casa Famiglia								
Monitoraggio del progetto								
Verifica attività svolte								

BENEFICIARI

Beneficiari finali:

N. 20 utenti del Centro Diurno (ogni venerdì i gruppi cambieranno)

Beneficiari intermedi

- Operatori del centro diurno e della casa famiglia
- Familiari degli utenti che saranno coinvolti nel progetto

FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

- Medico Responsabile Centro Diurno
- Psicologa Coordinatrice Centro Diurno
- Educatori
- Autista
- Amministrativo

COSTI PROGETTO

Costo complessivo: € 8.832,09

Cofinanziamento: € 1.724,85

FINANZIAMENTO RICHIESTO ALL'ASSOCIAZIONE INSIEME ONLUS: € 7.107,24

SCHEDA FINANZIARIA

VOCI DI SPESA	Ore	Euro	Totale	Cofinanz.
Medico Responsabile	15	35,00	525,00	525
Psicologo coordinatore	30	18,85	565,50	565,5
Educatore per organizzaz. attività	20	17,58	351,60	351,6
Educatore per attività operative	6 h. x 33 gg.	17,58	3.480,84	
Autista	33 gg. x 3 h.	13,60	1.346,40	
Spese carburante			300,00	
Acquisto alimenti per cucina	a pasto	60,00	1.980,00	
Amministrativo	15	18,85	282,75	282,75
COSTO TOTALE			8.832,09	1.724,85

Il Legale Rappresentante

Prof.ssa Saveria Dandini de Sylva

