



**ISTITUTO BON BOZZOLLA**  
ISTITUZIONE PUBBLICA DI ASSISTENZA E BENEFICENZA

***PROGETTO***  
***WWW.CUCINALLEGRA.BB***



***Logopedista: Dott.ssa FAVERO MARIA-GRAZIA***  
***Educatrice: ZANCHETTA ELENA***



# ISTITUTO BON BOZZOLLA

## ISTITUZIONE PUBBLICA DI ASSISTENZA E BENEFICENZA

### **PROGETTO: WWW.CUCINALLEGRA.BB**

All'interno dell'Istituto Bon Bozzolla il Servizio Socio - Educativo conduce da diversi anni con un gruppo di ospiti un laboratorio di cucina. L'attività consiste nella preparazione di una pietanza all'interno di una stanza adibita a cucina, ricreando un clima familiare, dialettico e informale, che prevede la degustazione del caffè, seguita da un'attività cognitiva aspecifica.

L'educatrice che conduce l'attività negli anni ha rilevato che la tipologia degli ospiti e soprattutto i bisogni degli stessi si sono modificati; al momento si rileva tra gli anziani un certo rallentamento ideo-motorio, cognitivo e una scarsa efficienza nella capacità di deglutizione.

In particolare l'osservazione di indicatori quali edentulia, rallentamento nella fase orale della deglutizione, disfagia per i liquidi e i solidi e problemi diabetici, hanno portato l'educatrice a riformulare un progetto che soddisfi le necessità degli ospiti; l'attività viene realizzata in collaborazione con la logopedista e la consulenza dello psicologo.

### **OBIETTIVO GENERALE**

***“STAR BENE INSIEME IN CUCINA”***

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

1. Verbalizzare e/o ricordare:

- momenti significativi legati al cibo e al vissuto personale;
- piatti che fanno parte della cultura locale (purea, passato di verdura e di fagioli, polenta, spremuta d'arancia, la “panada”) e relativa descrizione delle diverse fasi di realizzazione della ricetta;
- altre ricette appartenenti alla gastronomia locale e ai loro ricordi.

2. Eseguire manualmente la preparazione delle pietanze da parte degli ospiti;

3. Degustare i cibi in sicurezza.

### **METODOLOGIA**

Il gruppo è formato da dodici persone scelte e valutate dal Servizio Socio-Educativo. I nomi degli ospiti sono elencati nel piano mensile dei partecipanti delle attività educative. Le eventuali assenze sono indicate nella griglia relativa *“alla frequenza degli ospiti all'attività”*. Ogni settimana l'educatrice proporrà alcuni piatti legati alla gastronomia locale e il gruppo sceglierà la ricetta da realizzare nella seduta successiva.

Ogni incontro sarà strutturato in questo modo:

1. Il momento dell'accoglimento e la rilevazione della presenza ospiti.
2. La creazione del setting coinvolgendo il gruppo degli ospiti (es. la preparazione della tavola).
3. La preparazione e la degustazione del caffè.
4. La preparazione del piatto scelto dal gruppo e assaggio dello stesso.
5. La rievocazione delle diverse fasi dell'attività svolta, scambio delle esperienze personali.
6. Accordi sulla ricetta che si andrà a preparare nell'incontro successivo.



# ISTITUTO BON BOZZOLLA

## ISTITUZIONE PUBBLICA DI ASSISTENZA E BENEFICENZA

### LUOGO E TEMPI

L'attività si svolge all'interno della cucina del terzo piano, il venerdì dalle ore 10.00 alle 12.00 circa, con la presenza di una volontaria. L'attuazione del progetto è prevista a decorrere dal mese di ottobre e avrà termine nel mese di maggio.

### VERIFICA

Per la verifica si utilizzano i seguenti indicatori:

1. Presenza degli ospiti (minimo cinque - massimo dodici persone).
2. Eventuali rifiuti indicando il **numero** degli ospiti.
3. Rilevazione del **numero degli ospiti** che partecipano verbalizzando le diverse fasi di realizzazione e il ricordo che il piatto può suscitare.
4. Rilevazione del **numero degli ospiti** che collaborano attivamente all'esecuzione manuale.
5. Rilevazione del **numero degli ospiti** che esprimono gradimento.
6. Rilevazione del **numero** di episodi di deglutizione difficile.

Sarà utilizzata una griglia che illustra la quantità rilevata per ciascun indicatore.

Farra di Soligo, 01.09.2015

Il Servizio Socio-Educativo