

NEWS

Scienza partecipata, continuano ad arrivare idee e soluzioni



La call del progetto Scienza partecipata, lanciata e coordinata dal Centro Nazionale Malattie Rare e finanziata dal Ministero della Salute, continua a raccogliere notevoli risultati. Ecco le ultime proposte giunte ed esaminate, con successo, dal Comitato scientifico.

Morsa da cucina - Si tratta di uno strumento che consente di tener fermo un oggetto (bottiglie, scatolette o qualsiasi contenitore per uso alimentare e non) e permettere così, a chi non può usare uno dei due arti superiori, di aprirlo, tagliarlo, svitarlo. La [morsa](#), realizzata in ghisa, può essere utilizzata in due modi: in maniera permanente ovvero fissato al di sopra di un mobile come

per esempio un tavolo da cucina oppure in maniera mobile, mediante un apposito basamento di notevole spessore e peso, da posizionare dove si ha bisogno. È sufficiente dotarla di morsetti realizzati in feltro o in poliuretano ad altissima densità, onde evitare schiacciamenti, rotture o scivolamenti degli oggetti trattenuti.

Bodies III - Gli studenti delle classi Design II/III di Megan Euker presso l'Accademia di Belle Arti Siracusa MADE Program hanno creato oggetti di design al fine di agevolare la qualità di vita delle persone con disabilità. Utilizzando le collezioni del Museo Internazionale di Scienze chirurgiche per l'ispirazione, gli studenti hanno iniziato a confrontarsi con difficoltà esistenti in campo medico e fisico che potrebbero essere alleviate attraverso specifici dispositivi di assistenza. Hanno così creato progetti preliminari destinati ad aumentare accessibilità e a migliorare la sicurezza. Tra gli [oggetti progettati](#): un bastone con LED per ciechi; un peluche da ausilio per pazienti con Alzheimer; un tatuaggio temporaneo per avvicinare i bambini diabetici alla terapia; occhiali visori che distraggano dalla paura del prelievo; una maglietta specifica per chi deve sottoporsi a dialisi.

Fagioli ribelli - Si tratta di un [progetto pilota](#) per il miglioramento della qualità di vita dei pazienti pediatrici con Malattia Renale Cronica. Un approccio innovativo all'alimentazione ipoproteica attraverso momenti informativi e formativi a carattere laboratoriale, rivolto non solo a famiglie e piccoli pazienti, ma anche nefrologi pediatri, dietiste, nutrizionisti, psicologi, personale infermieristico, chef. Attraverso indagini sull'utilizzo e la criticità dei prodotti aproteici, corsi di educazione alimentare e laboratori di cucina ipoproteica (in presenza e in modalità webinar), si vuole cambiare radicalmente l'approccio mentale e psicologico alla dieta, ottenendo la sua condivisione e accettazione, ma anche mantenere o migliorare i parametri clinici e laboratoristici dei bambini sottoposti a questa dieta. Non ultimi tra gli obiettivi: estendere la produzione di aproteici artigianali e formare il personale addetto alle mense ospedaliere, scolastiche, aziendali.

[MALATTIE RARE](#)

[QUALITÀ DI VITA](#)

[BANDI E CONCORSI](#)

Data di pubblicazione 2 febbraio 2023 | Ultimo aggiornamento 2 febbraio 2023

