

Il **Profilo di Funzionamento (PF)** è il documento che sintetizza le informazioni della Diagnosi Funzionale e del Profilo Dinamico Funzionale, utilizzando i codici **ICF (Classificazione Internazionale del Funzionamento, della Disabilità e della Salute)**.

Per Marco, studente del "Tonino Guerra" che aspira all'articolazione **Cucina**, il profilo deve evidenziare come l'ambiente laboratoriale possa agire da *facilitatore* o da *barriera*.

Ecco una proposta strutturata per la tua relazione, con i relativi codici e qualificatori (il numero dopo il punto indica l'estensione della difficoltà: 0=nessuna, 1=lieve, 2=media, 3=grave, 4=completa).

Profilo di Funzionamento: Marco

Diagnosi: Sindrome di Down (Q.I. moderato).

Prospettiva: Orientamento alla scelta dell'articolazione Enogastronomia (Cucina).

1. Funzioni Corporee (Codici B)

In questa sezione analizziamo le barriere biologiche interne che impattano sull'attività in cucina.

- **b117.2 Funzioni intellettive:** Difficoltà moderate nelle funzioni di astrazione e di pianificazione (executive functions). Marco fatica a prevedere i tempi di cottura senza supporto.
- **b140.2 Funzioni dell'attenzione:** Difficoltà nel mantenere l'attenzione focalizzata in ambienti caotici o rumorosi (tipici di una brigata).
- **b167.1 Funzioni del linguaggio:** Lieve compromissione nell'articolazione fonetica (dislalia), che richiede uno sforzo maggiore nella comunicazione degli ordini.
- **b730.1 Funzioni della forza muscolare:** Lieve ipotonia che incide sulla resistenza fisica durante i lunghi turni in piedi davanti ai fornelli.

2. Attività e Partecipazione (Codici D)

Qui descriviamo come Marco "agisce" nel contesto del "Tonino Guerra". Il primo qualificatore indica la **Capacità** (senza aiuto), il secondo la **Performance** (con l'aiuto del docente/strumenti).

- **d175.21 Risolvere problemi:** Marco fatica a gestire l'imprevisto (es. un ingrediente mancante). La performance migliora grazie alla *Task Analysis*.
- **d210.32 Svolgere compiti articolati:** Preparare un piatto complesso è difficile (Capacità 3), ma con ricettari visivi e l'aiuto del docente la performance sale a 2.

- **d440.21 Uso fine della mano:** Difficoltà nel taglio tecnico (julienne, brunoise).
Richiede strumenti ergonomici.
- **d710.10 Interazioni interpersonali semplici:** Ottima capacità di relazionarsi con i compagni; Marco è integrato e ben voluto (Barriera sociale 0).
- **d850.21 Lavoro retribuito (Preparazione al):** Marco mostra forte motivazione verso il ruolo di aiuto-cuoco, ma necessita di un ambiente protetto e strutturato.

3. Fattori Ambientali (Codici E)

Questa è la parte cruciale per il docente di sostegno: trasformare l'ambiente del laboratorio di cucina.

- **e115. +3 Prodotti e tecnologia per l'uso personale nella vita quotidiana:** Gli strumenti adattati (balance parlanti, timer visivi, impugnature facilitate) fungono da **Facilitatore importante (+3)**.
- **e330. +4 Persone in posizione di autorità:** Il docente di sostegno e l'ITP di cucina sono facilitatori massimi se adottano uno stile comunicativo chiaro e incoraggiante.
- **e425. -2 Atteggiamenti individuali dei conoscenti/compagni:** L'atteggiamento iper-protettivo dei compagni può diventare una **Barriera lieve (-2)**, impedendo a Marco di sperimentare l'autonomia.

Sintesi Operativa per l'Articolazione Cucina

Per permettere a Marco di frequentare con successo il terzo anno di Enogastronomia, il PEI dovrà concentrarsi sul passaggio dalla **Capacità** alla **Performance** attraverso i seguenti facilitatori:

Area	Codice ICF	Obiettivo di Lavoro (Target)	Facilitatore da inserire
Cognitiva	d210	Gestione ricetta	Ricettario per immagini (CAA)
Motoria	d440	Taglio e mondatura	Coltelli a impugnatura facilitata e guanti protettivi
Relazionale	d710	Lavoro in brigata	Ruolo di "Responsabile della Mise en Place"

Area	Codice ICF	Obiettivo di Lavoro (Target)	Facilitatore da inserire
Temporale	b117	Tempi di cottura	Timer cromatici e checklist sequenziali

Conclusione della Relazione

L'analisi ICF ci conferma che Marco possiede le **Funzioni Corporee** di base per stare in cucina, ma il suo successo dipende dalla rimozione delle **Barriere Ambientali** (complessità dei testi, strumenti non ergonomici). La scelta dell'articolazione Cucina è dunque **coerente**, purché il contesto laboratoriale del "Tonino Guerra" continui a evolversi come ambiente "abilitante".

Ti piacerebbe che sviluppassi una "Scheda di Valutazione delle Competenze" basata su questi codici ICF, da utilizzare proprio durante le ore di laboratorio di cucina?