

Progetto Interazione Uomo - Macchina: Progettazione di un'interfaccia a supporto delle persone con intolleranze alimentari



Sommario

Sommario	2
Struttura di gestione del gruppo di progetto	3
Descrizione del problema	4
Goal	5
Personaggi	6
Ma come abbiamo sviluppato i personaggi e gli obiettivi?	8
Task	9
Contributo dei membri del team	14

Struttura di gestione del gruppo di progetto

Si individuano le responsabilità di ciascun componente del gruppo di progetto come di seguito:

- **Manager del gruppo:** Maddaloni Alfonso;
- **Manager della valutazione:** Amato Alessia;
- **Manager della documentazione:** Maddaloni Alfonso;
- **Manager di progetto:** Amato Alessia.

Si definiscono i ruoli di cui sopra:

- **Manager del gruppo:** coordina le attività del gruppo e mantiene la visione globale del lavoro che si sta svolgendo;
- **Manager della valutazione:** coordina la valutazione dell’interfaccia, incluso il coinvolgimento di utenti potenziali;
- **Manager della documentazione:** coordina i vari documenti da produrre durante la progettazione;
- **Manager di progetto:** coordina aspetti del design dell’interfaccia.

Si precisa che i ruoli sopra stabiliti non mirano ad eludere in alcun modo la partecipazione di tutti i membri del gruppo alla realizzazione del progetto.

Descrizione del problema

L'idea alla base del seguente progetto ha a che fare con le intolleranze alimentari e con tutti i disagi che ne derivano. Il nostro scopo è, tanto quello di sensibilizzare all'argomento quante più persone possibili, quanto quello di supportare chi, anche improvvisamente, scopre di avere un'intolleranza alimentare.

Secondo un articolo dell'ANSA redatto nell'ottobre del 2021, in Italia, circa 5 milioni di persone soffrono di intolleranze alimentari. Di queste, circa 40 perdono la vita ogni anno per lo stesso motivo: talvolta, infatti, l'assunzione di un allergene "proibito" anche in minime quantità, può portare a reazioni allergiche gravi, quali lo shock anafilattico.

Nei casi meno gravi, invece, coloro che consumano, anche involontariamente, cibi che contengono l'allergene, pur non mettendo a rischio la loro vita, sviluppano malesseri di diverso tipo.

Diversi sono stati i tentativi di sensibilizzazione riguardo l'argomento. Ad esempio, l'iniziativa presentata dalla **SIAAIC** (Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica) a Bari che proponeva un corso di formazione gratuito di 4 ore per gli addetti alla ristorazione con l'obiettivo di avvicinarli alla preparazione di cibi sicuri per gli allergici e prepararli ad intervenire nel caso di shock anafilattico.

Ad oggi però, ci sembra non sia stato fatto abbastanza in questo senso e troviamo ci siano ancora troppe zone d'ombra sulla convivenza con le intolleranze alimentari.

Goal

1. **Sensibilizzare**: far conoscere a chi non ha intolleranze o ignora le difficoltà di chi è soggetto a intolleranza, i problemi relativi al consumo dei pasti in locali pubblici
2. **Far conoscere gli allergeni**: “educare” agli allergeni e alle relative problematiche
3. **Facilitare la ricerca di locali** in cui consumare un pasto privo di allergeni
4. **Creare un community**: far crescere tra le persone un supporto reciproco grazie al quale vengono consigliati posti che rispettano le intolleranze alimentari

Personaggi



Nome: Grazia Rossi

Gender: F

Età: 21

Città: Firenze

Caratteristiche: socievole, introversa, prudente

Grazia frequenta il secondo anno dell'università alla facoltà di odontoiatria. Le piace passare il sabato sera con gli amici ma ha spesso difficoltà nella scelta del locale perché ha un'intolleranza al glutine. Cerca di adeguarsi ma per evitare disagi e incomprensioni, spesso preferisce mangiare a casa.



Nome: Marco Ferrari

Gender: M

Età: 18

Città: Napoli

Caratteristiche: impulsivo, disinvolto e divertente

Marco frequenta il liceo artistico. Adora il sushi e lo mangia più volte al mese. Preferisce consumarlo in compagnia e con formula all you can eat ma si trova in difficoltà nell'invitare tutta la sua comitiva di amici perché un ragazzo ha scoperto di avere un'intolleranza ai crostacei. Nei locali che Marco frequenta abitualmente, ha notato una scarsa conoscenza delle eventuali problematiche legate alla intolleranza segnalata. Infatti, quasi nessuno garantisce la non contaminazione del cibo.



Nome: Linda Bianchi

Gender: F

Età: 25

Città: Spoleto

Caratteristiche: determinata, vivace e razionale

Linda frequenta l'ultimo anno della facoltà di giurisprudenza. Consumava spesso i pasti principali alla mensa universitaria fin quando ha scoperto di avere un'intolleranza particolare: è allergica alla proteina LTP. Dopo questa scoperta, ha dovuto piacevolmente constatare che la sua allergia non era nemmeno minimamente conosciuta dal personale addetto alla mensa universitaria. Ha dovuto, quindi, rinunciare a frequentarla...almeno fino a quando non cambierà qualcosa.



Nome: Michele Costa

Gender: M

Età: 30

Città: Roma

Caratteristiche: analitico, carismatico e intraprendente

Michele è un ingegnere. È un salutista: si allena quattro volte a settimana, segue un'alimentazione pulita e adora curare molto se stesso in generale. Per questo motivo e anche perché ha un'intolleranza al nichel, consuma pasti fuori solo raramente. Una delle ultime volte, è stato piacevolmente colpito da un locale che ha prestato particolare attenzione alla sua intolleranza fornendogli cibi alternativi senza alcuna difficoltà. Ne è stato così entusiasta che ha comunicato al suo gruppo di amici di volerci ritornare insieme.

Ma come abbiamo sviluppato i personaggi e gli obiettivi?

Per l'individuazione dei personaggi e degli obiettivi, innanzitutto, ci siamo serviti di un questionario per procedere ad un'ampia raccolta di dati. Abbiamo raccolto 166 adesioni. Di queste, 141 ci hanno fornito dati utili per lo studio successivo.

In linea generale, la platea di persone che ha aderito al sondaggio si è equamente divisa tra uomini e donne, con una fascia di età prevalentemente compresa tra i 18 e i 30 anni e, inoltre, circa l'86% ha dichiarato di avere un buon livello di familiarità con i sistemi informatici.

Come immaginavamo, dalla raccolta dei dati, si è reso evidente che ci sono ancora diverse difficoltà nell'integrarsi in certi contesti per le persone che soffrono di intolleranze alimentari.

In particolare, le principali difficoltà evidenziate sono:

- scarsa conoscenza e comprensione del problema;
- scarsa disponibilità di alimenti sostitutivi e spesso con costi elevati;
- assenza di garanzia della non contaminazione dei cibi in alcuni locali;
- difficoltà nel reperire informazioni relative ai menù dei locali e ai relativi allergeni;
- difficoltà nella scelta del locale adatto;
- difficoltà nella scelta delle portate;
- mancanza di supporto informatico.

In virtù di quanto appena evidenziato, sono stati definiti degli obiettivi che tentano di riassumere tutte le necessità riportate.

Inoltre, dai risultati del sondaggio è emerso che le intolleranze alimentari più diffuse sono:

- intolleranza al glutine;
- intolleranza al lattosio;
- intolleranza ai crostacei;

- intolleranza al nichel.

Ma sono state evidenziate molte altre intolleranze minoritarie come quella alla frutta a guscio, al grano, alla proteina LPT, al cioccolato, ai polifosfati....(Per maggiori informazioni sui dati raccolti è possibile visionare i grafici riassuntivi al seguente [link](#))

Abbiamo poi ragionato sulle diverse tipologie di utenti che, ipoteticamente, a cui il nostro sistema si rivolgerà. Abbiamo chi è interessato direttamente da un'intolleranza alimentare e chi lo è indirettamente per via di un conoscente che ne soffre. In corrispondenza di ognuno dei due si avranno necessità leggermente diverse.

Da qui, volendo rappresentare la varietà di intolleranze, le diverse tipologie di utenti e tenendo in considerazione gli obiettivi individuati, sono stati ideati quattro personaggi.

Inoltre, tutti rientrano nel range di età che è risultato maggiormente presente nei sondaggi e che, ipoteticamente, allo stesso modo, comprenderà la maggior parte degli utenti che utilizzeranno il sistema proposto.

Task

Di seguito riportiamo i task di alto livello individuati in relazione ad ogni personas.

Personas: Grazia Rossi

	Titolo	Descrizione	Priorità	Frequenza	Mandatorio
1.	Ricercare locali pubblici	Come utente, voglio poter fare una ricerca di locali pubblici che rispettano le intolleranze alimentari rispetto alla mia posizione	Alta	1 volta a settimana	Si
2.	Visualizzare il menù	Come utente, voglio poter vedere il menù del locale che ho ricercato e che mi interessa	Alta	1 volta a settimana	Si
3.	Visualizzare gli allergeni	Come utente, voglio che vengano evidenziati gli allergeni dell'elenco delle portate e all'interno della singola portata	Alta	1 volta a settimana	Si
4.	Educazione e sensibilizzazione agli allergeni	Come utente, voglio poter visualizzare informazioni e caratteristiche relative agli allergeni: definizione, categoria di appartenenza, sintomatologie, esempi di cibi in cui è rintracciabile l'allergene	Bassa	Meno di 1 volta al mese	No
5.	Segnalare il servizio di un locale	Come utente, voglio poter segnalare locali particolarmente attenti alle intolleranze e i relativi menù	Media	1 volta al mese	No

Personas: Marco Ferrari

	Titolo	Descrizione	Priorità	Frequenza	Mandatorio
1.	Ricercare locali pubblici	Come utente, voglio poter fare una ricerca di locali pubblici che rispettano le intolleranze alimentari rispetto alla mia posizione	Media	2-3 volte al mese	No
2.	Visualizzare il menù	Come utente, voglio poter vedere il menù del locale che ho ricercato e che mi interessa	Media	2-3 volte al mese	No
3.	Visualizzare gli allergeni	Come utente, voglio che vengano evidenziati gli allergeni dell'elenco delle portate e all'interno della singola portata	Media	2-3 volte al mese	No
4.	Educazione e sensibilizzazione agli allergeni	Come utente, voglio poter visualizzare informazioni e caratteristiche relative agli allergeni: definizione, categoria di appartenenza, sintomatologie, esempi di cibi in cui è rintracciabile l'allergene	Alta	2-3 volte al mese	Sì
5.	Segnalare il servizio di un locale	Come utente, voglio poter segnalare locali particolarmente attenti alle intolleranze e i relativi menù	Bassa	Meno di 1 volta al mese	No

Personas: Linda Bianchi

	Titolo	Descrizione	Priorità	Frequenza	Mandatorio
1.	Ricercare locali pubblici	Come utente, voglio poter fare una ricerca di locali pubblici che rispettano le intolleranze alimentari rispetto alla mia posizione	Alta	3-5 volte a settimana	Si
2.	Visualizzare il menù	Come utente, voglio poter vedere il menù del locale che ho ricercato e che mi interessa	Alta	3-5 volte a settimana	Si
3.	Visualizzare gli allergeni	Come utente, voglio che vengano evidenziati gli allergeni dell'elenco delle portate e all'interno della singola portata	Alta	3-5 volte a settimana	Si
4.	Educazione e sensibilizzazione agli allergeni	Come utente, voglio poter visualizzare informazioni e caratteristiche relative agli allergeni: definizione, categoria di appartenenza, sintomatologie, esempi di cibi in cui è rintracciabile l'allergene	Alta	3-5 volte a settimana	Si
5.	Segnalare il servizio di un locale	Come utente, voglio poter segnalare locali particolarmente attenti alle intolleranze e i relativi menù	Bassa	1 volta al mese	No

Personas: Michele Costa

	Titolo	Descrizione	Priorità	Frequenza	Mandatorio
1.	Ricercare locali pubblici	Come utente, voglio poter fare una ricerca di locali pubblici che rispettano le intolleranze alimentari rispetto alla mia posizione	Alta	3 volte al mese	Sì
2.	Visualizzare il menù	Come utente, voglio poter vedere il menù del locale che ho ricercato e che mi interessa	Alta	3 volte al mese	Sì
3.	Visualizzare gli allergeni	Come utente, voglio che vengano evidenziati gli allergeni dell'elenco delle portate e all'interno della singola portata	Alta	3 volte al mese	Sì
4.	Educazione e sensibilizzazione agli allergeni	Come utente, voglio poter visualizzare informazioni e caratteristiche relative agli allergeni: definizione, categoria di appartenenza, sintomatologie, esempi di cibi in cui è rintracciabile l'allergene	Media	3 volte al mese	No
5.	Segnalare il servizio di un locale	Come utente, voglio poter segnalare locali particolarmente attenti alle intolleranze e i relativi menù	Alta	1 volta al mese	Sì

Contributo dei membri del team

	Struttura di gestione del gruppo	Descrizione del problema	Personaggi e goal: quali, quanti e perché...	Ma come abbiamo sviluppato i personaggi e gli obiettivi?	Task
Amato Alessia	50%	50%	50%	50%	50%
Maddaloni Alfonso	50%	50%	50%	50%	50%