

PROYECTO DE GRADO
DIPLOMADO EN DESIGN THINKING
“DR. CHEF”

CHRISTIAN ALEXANDER CABRERA REVELO
DAVID MAURICIO VITERI ESTRADA
GABRIEL IVÁN PARRA ROSERO
JHOSEP CAMILO BENAVIDES ZAMBRANO
LUIS MIGUEL ROSERO ORDOÑEZ

UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE ARTES
DEPARTAMENTO DE DISEÑO
DIPLOMADO EN DESIGN THINKING
SAN JUAN DE PASTO
2015

PROYECTO DE GRADO
DIPLOMADO EN DESIGN THINKING
“DR. CHEF”

CHRISTIAN ALEXANDER CABRERA REVELO
DAVID MAURICIO VITERI ESTRADA
GABRIEL IVÁN PARRA ROSERO
JHOSEP CAMILO BENAVIDES ZAMBRANO
LUIS MIGUEL ROSERO ORDOÑEZ

Trabajo para Proyecto de Grado
en la modalidad de Diplomado

Asesor
D.I. CARLOS CÓRDOBA CELY, PH.D
Doctor en Ingeniería Multimedia

UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE ARTES
DEPARTAMENTO DE DISEÑO
DIPLOMADO EN DESIGN THINKING
SAN JUAN DE PASTO
2015

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y las conclusiones aportadas en el siguiente trabajo son responsabilidad exclusiva del autor.

Artículo 1ro del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966 emanado del Honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, noviembre de 2015

RESUMEN

“Dr. Chef” es un proyecto, que en base a los buenos hábitos nutricionales busca contribuir con la recuperación del paciente oncológico, para tal fin se ha diseñado un paquete didáctico que, a través del juego lúdico, propende por cambiar las costumbres alimentarias de la población nariñense.

El desarrollo de proyecto “Dr. Chef” se centra en el pensamiento del Design Thinking, ya que el resultado del trabajo investigativo y el diseño del prototipo debe contribuir en la resolución de una necesidad real que tiene un grupo específico; en el caso de proyecto Dr. Chef se ha creado un paquete didáctico partiendo del reto de diseño relacionado con el concepto de bienestar dentro de la sala de oncología de La Fundación Hospital San Pedro.

Para lograr el objetivo se han utilizado diferentes herramientas y metodologías creativas que permiten llegar a soluciones integrales y de innovación en el campo del Diseño Gráfico y el Diseño Industrial.

Finalmente el proyecto “Dr. Chef” es puesto a prueba en una actividad con los pacientes oncológicos y sus familiares para realizar la comprobación del trabajo investigativo y el diseño del prototipo.

ABSTRACT

“Dr Chef” is a Project, which based on good nutritional habits wants to contribute to the recovery of cancer patients, for this purpose we have designed a didactic package, through the playful game, aims for to change eating habits of Nariño’s people.

The project "Dr. Chef " focuses on the thought of Design Thinking, as the result of research work and design of the prototype should help in solving a real need to have a specific group in the case of the Project Dr. Chef it has been created an educational package based on the design challenge related to the concept of welfare within the oncology ward of Fundacion Hospital San Pedro.

To achieve the goal have used different creative tools and methodologies to reach integral solutions and innovation in the field of Graphic Design and Industrial Design.

Finally, the Project "Dr. Chef "is tested in an activity with cancer patients and their families for verification of research work and design of the prototype.

CONTENIDO

	Pág
INTRODUCCIÓN	13
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
2. GRUPOS DE INTERES	16
2.1 EL PACIENTE ONCOLÓGICO	16
2.2 LA FAMILIA	16
2.3 FUNDACIÓN HOSPITAL SAN PEDRO	17
2.4 EL NUTRICIONISTA	18
3. OBJETIVOS	19
3.1 OBJETIVO GENERAL	19
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
4. METODOLOGÍA	20
4.1 ENTREVISTAS	20
4.2 CARDSORTING	24
4.3 EL NETMAP	26
4.4 MAPA DE EMPATÍA	27
4.5 DISEÑO POR ANALOGÍAS	29
4.6 BODYSTORMING	30
5. PROPUESTA CREATIVA	32
5.1. CONTENIDO PAQUETE DIDÁCTICO	32
5.2. OBJETIVO DEL PROYECTO	33

5.3. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	33
5.3.1 GESTIÓN	33
5.3.2 ACTIVIDAD LÚDICA	34
5.3.3 SEGUIMIENTO	34
5.4. INDICADORES DE EVALUACIÓN	35
5.4.1 INDICADORES DE GESTIÓN	35
5.4.2 INDICADORES DE ACTIVIDAD LÚDICA	35
5.4.3 INDICADORES DE SEGUIMIENTO	35
6. RESULTADOS OBTENIDOS	37
6.1 INDICADORES DE EVALUACIÓN PREVIOS	37
6.2 INDICADORES DE EVALUACIÓN OBTENIDOS	40
6.3 CONCLUSIONES DE INDICADORES	42
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
8. BIBLIOGRAFÍA	45
ANEXOS	46

LISTA DE GRÁFICAS

	Pág
Gráfica 1. Pregunta 1, Diferencial semántico – Lúdica	38
Gráfica 2. Pregunta 2, Diferencial semántico - Lúdica	38
Gráfica 3. Pregunta 3, Diferencial semántico – Lúdica	38
Gráfica 4. Diferencial semántico – Paquete didáctico	39
Gráfica 5. Pregunta 1, Diferencial semántico – Lúdica – Comparativo	40
Gráfica 6. Pregunta 2, Diferencial semántico - Lúdica – Comparativo	41
Gráfica 7. Pregunta 3, Diferencial semántico - Lúdica – Comparativo	41
Gráfica 8. Diferencial semántico – Paquete didáctico – Comparativo	42

LISTA DE FIGURAS

	Pág
Fig. 1. Entrevista Dr. Germán Rosas	21
Fig. 2. Entrevista Dra. Edilma Bastidas	21
Fig. 3. CardSorting	24
Fig. 4. NetMap	26
Fig. 5 Mapa de Empatía	28
Fig. 6 Diseño por Analogías	29
Fig. 7 y 8 WorkFlow	32

LISTA DE ANEXOS

	Pág
Anexo A. Lista de asistencia	46
Anexo B. Diferencial semántico	47
Anexo C. Material diseñado	48

GLOSARIO

ALIMENTACIÓN: es el proceso por el cual el ser vivo recibe elementos que le proporcionan energía para realizar sus procesos.

DESIGN THINKING: es un pensamiento de diseño que centra su mayor atención en las necesidades de las personas, ofreciendo soluciones con mayor índice de innovación.

NUTRICIÓN: es la ingesta de nutrientes del entorno, capaces de producir efectos sobre los seres vivos.

PALIAR: en el argot de medicina se utiliza para referirse a los cuidados médicos que tienen el fin de disminuir el dolor o sufrimiento de un enfermo.

INTRODUCCIÓN

Con el pensamiento del Design Thinking se ha desarrollado un proyecto que busca reforzar el concepto de bienestar en la sala de oncología de La Fundación Hospital San Pedro, aprovechando diferentes herramientas creativas y metodológicas se ha llegado a una solución parcial que apoya el tratamiento de quimioterapia y se enfoca en el paciente oncológico y su familia teniendo como base la mejora de los hábitos y costumbres alimenticias.

La alimentación es parte fundamental en la salud humana, ya que una buena nutrición fortalece el cuerpo haciéndolo más vital y llenándolo de energía para afrontar las actividades diarias, por el contrario una mala nutrición debilita el cuerpo haciendo que algunos procesos vitales no funcionen bien, abriendo las puertas a que las enfermedades como el cáncer golpeen dramáticamente la salud.

La población del sur occidente colombiano tiene costumbres de consumo que van en detrimento de la salud como el tabaquismo, el consumo excesivo de alcohol y malos hábitos alimenticios basados principalmente en carbohidratos, grasas y carnes rojas.

Por lo tanto el presente proyecto busca concienciar sobre esta problemática y plantea la posibilidad de que a través de la lúdica se enseñe mejores hábitos alimenticios que contribuyan a mejorar la salud.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Uno de los problemas más impactantes sobre la salud humana es el cáncer, que afecta dramáticamente la calidad de vida, desde el ámbito físico hasta el psicológico y el entorno familiar; las causas del cáncer están relacionadas a diversos factores, físicos, químicos, genéticos, virus y bacterias entre otros, sin embargo la incidencia del cáncer es mayor cuando los factores anteriormente mencionados se unen a diferentes costumbres que las personas suelen asumir en su vida cotidiana, como el tabaquismo, el consumo excesivo de alcohol y los malos hábitos alimenticios.

En Nariño, especialmente en las ciudades serranas, el cáncer gástrico afecta con más frecuencia a la población, uno de los orígenes se asocian a la presencia de la bacteria *Helicobacter Pylori* presente en el agua, este microorganismo es considerado una de las principales causas de la enfermedad, que representa el 10% de las muertes por cáncer en todo el mundo. El cáncer gástrico es la segunda causa más común de muertes relacionadas por cáncer en el mundo y cobró aproximadamente 738.000 vidas en 2008 ¹. Además junto al *Helicobacter Pylori* el consumo excesivo de alcohol y las costumbres gastronómicas crea condiciones favorables para la aparición del cáncer de estómago que en un principio se manifiesta como acidez, gastritis o reflujo gástrico.

Los pacientes oncológicos han mantenido malos hábitos de alimentación durante mucho tiempo y se han creado mitos sobre la comida, tales como: los alimentos saludables tienen un sabor desagradable, se suele confundir las dietas vegetarianas con alimentación sana, lo que no tiene relación alguna o que tener un cuerpo robusto es sinónimo de buena salud y su contrario que un cuerpo delgado es por falta de buena alimentación, y a lo que falsa y popularmente se le llama buena alimentación es al consumo abundante de carbohidratos y carnes rojas. Cambiar este paradigma es un trabajo arduo y de mucha paciencia, los especialistas hacen referencia a una nutrición sana, pero la información al respecto es ambigua. Además muchas veces los pacientes oncológicos siguen las recomendaciones médicas, es decir asisten puntualmente a las consultas y toman obedientemente sus medicamentos, pero olvidan que se deben cambiar muchas rutinas de consumo, entre estas la alimentación; así que mantienen sus costumbres alimentarias que tradicionalmente han tenido en su familia lo cual retrasa el proceso de recuperación o hace que el tratamiento no tenga efecto y el cáncer invada otros órganos.

En la quimioterapia no todas las personas experimentan todos los efectos secundarios, algunas personas experimentan unos pocos, si es que llegan a experimentar algo. ² Sin embargo el tratamiento contra el cáncer de quimioterapia y radioterapia se ve afectado negativamente cuando el paciente oncológico mantiene sus costumbres alimentarias, las cuales han sido heredadas por tradición familiar; entonces los resultados que se esperan del tratamiento contra el cáncer no siempre son positivos, es importante aclarar que un pequeño descuido en un tratamiento frente a cualquier tipo de cáncer puede ser mortal.

Sí el paciente oncológico sigue al pie de la letra el tratamiento que ha prescrito el médico oncólogo y no cambia su rutina de alimentación retrasará el proceso de recuperación e incluso este se verá afectado a tal punto que el tratamiento no surtirá efecto.

Por lo tanto en esta batalla contra el cáncer, uno de los principales aportes que se pueden realizar desde el deber ser de cada persona es la prevención, tomar acciones que minimicen la probabilidad de ser diagnosticados con algún tipo de cáncer y apoyar el proceso de recuperación desde una nutrición sana, actividad física regular y la mentalidad positiva.

El proyecto Dr. Chef es una herramienta lúdica, que contiene información útil para mejorar los hábitos alimenticios de la familia, rompe con los paradigmas sobre la alimentación sana y apoyado en los diferentes profesionales puede contribuir a la mejora del paciente oncológico.

2. GRUPOS DE INTERES

A partir de la investigación realizada en la fase “Descubrir” del diplomado Design Thinking surgieron los grupos de interés para la elaboración del proyecto de diseño, estos están relacionados entre sí en el NetMap, y como centro o grupo de interés principal se tomó al paciente oncológico y a partir de él se realizó el análisis de los grupos de interés que lo relacionan directamente.

2.1 EL PACIENTE ONCOLÓGICO

Los pacientes oncológicos de La Fundación Hospital San Pedro, oscilan entre los 25 a 70 años, siendo los adultos mayores el grupo poblacional mayoritario sin embargo, como se pudo observar en la investigación, el Médico Clínico Dr. Jaime Garcés, afirma que el cáncer está bajando de incidencia en la edad, así que no es extraño encontrar jóvenes a quienes se les ha diagnosticado algún tipo de cáncer que se pensaba afectaba a una edad mayor, como el cáncer de próstata o el cáncer de cuello uterino. Otro factor a tener en cuenta es que a los pacientes oncológicos se los trata de por vida, ya que el cáncer podría reaparecer, lo que explica que el grupo mayoritario sean las personas de la tercer edad.

2.2 LA FAMILIA

En La Fundación Hospital San Pedro, se realiza un trabajo donde todo está en función y sobre el paciente, así que en este punto tiene una gran importancia el entorno familiar, ya que el tratamiento llega más allá de la quimioterapia, se hace un tratamiento extensivo a la familia desde el área de psicología, los cuidados paliativos para disminuir el dolor y la relación entre el paciente oncológico y el personal médico. La familia se constituye en un pilar fundamental para apoyar la recuperación de paciente oncológico.

Las familias de la ciudad de Pasto, son un grupo poblacional vulnerable, debido a las condiciones socio-económicas que afrontan, especialmente las familias con pacientes oncológicos que toman su tratamiento en La Fundación Hospital San Pedro ya que estas son de bajos recursos, perteneciendo en su mayoría a estratos uno y dos; las familias se ven afectadas por ciertas condiciones externas al tratamiento contra el cáncer, como el costo de muchos servicios, la dificultad para el transporte y en muchas ocasiones la dificultad de vivienda, debido a que

algunas familias no son de la ciudad y están de paso mientras dura el tratamiento de quimioterapia.

El tratamiento frente al cáncer debe ser integral y es ahí donde la funcionalidad familiar cobra mayor importancia, por lo tanto la realización de los mapas de empatía, apgar familiares, familiogramas, ecomapas entre otros juega un papel muy importante en la recuperación del paciente, porque la familia es el principal foco de motivación para enfrentar esta enfermedad con la mayor y mejor disposición.

Al observar la importancia de la familia en la recuperación del paciente oncológico y su relación directa con los hábitos alimenticios, se hace de vital importancia que el cambio de paradigma respecto a la nutrición involucre a la familia del paciente oncológico y de ahí con la concienciación sobre la nutrición se beneficia no solo el paciente oncológico, sino también su entorno familiar.

2.3 FUNDACIÓN HOSPITAL SAN PEDRO

El paciente oncológico se contacta directamente con la institución, es decir La Fundación Hospital San Pedro, donde intervienen diferentes personas que hacen parte del personal médico y los funcionarios, como la secretaria de la sala de Oncohematología, la jefa de enfermería encargada de la quimioterapia, el médico oncólogo entre otros especialistas que trabajan asociadamente en el tratamiento del cáncer.

La Fundación Hospital San Pedro atiende diariamente alrededor de 14 pacientes en la sala de quimioterapia, en su mayoría son personas de la tercera edad, sin embargo hay una media de 170 pacientes hospitalizados, los cuales deben recibir cuidados especiales.

La institución en la sala de Oncohematología cuenta con un personal limitado por su número pero muy eficiente y capacitado, es un equipo de trabajo interdisciplinario para apoyar los procesos de recuperación de los pacientes que se atienden, está constituido a grandes rasgos por los especialistas de medicina oncológica, psicología oncológica, jefe de enfermería de quimioterapia y se articula con las demás dependencias del hospital para brindar un tratamiento integral contra el cáncer.

2.4 EL NUTRICIONISTA

En San Juan de Pasto, existen pocos nutricionistas dietistas ya que la carrera de Nutrición y Dietética no hace parte de la oferta educativa que tienen las Universidades de la región, así que en su gran mayoría los Nutricionistas disponibles en la ciudad son oriundos de otras ciudades como Bogotá.

Para el desarrollo del proyecto, el Stakeholder Nutricionista ha tomado un papel fundamental, pues él es quién desde su formación académica brinda las pautas para que el paciente oncológico lleve a buen término su tratamiento contra el cáncer, el nutricionista es la persona encargada de sugerir los menús o tipos de alimentación que debe seguir el paciente para mitigar algunos efectos colaterales de la quimioterapia y apoyar el proceso de recuperación, la personalización de la nutrición depende en gran medida de las condiciones del paciente y de su entorno social y familiar. Es claro que la alimentación debe cambiar drásticamente cuando se trata de pacientes oncológicos, entonces la nutrición se convierte en parte fundamental, tal cual si fuera un medicamento.

El Nutricionista motiva en primera instancia a cambiar los hábitos alimenticios, por eso es de vital importancia rodearlo de herramientas que le ayuden a tratar a los pacientes oncológicos, y que ellos a su vez tomen conciencia y acaten imperativamente las restricciones alimentarias y las recomendaciones.

La emotividad y la voluntad que tenga el paciente oncológico juegan un papel muy importante, ya que de seguir al pie de la letra todas las recomendaciones médicas depende su vida.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Reforzar en concepto de bienestar en el área de Oncología de La Fundación Hospital San Pedro.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Concienciar sobre como los buenos hábitos nutricionales contribuyen con la recuperación del paciente oncológico.
- Contribuir en la recuperación del paciente oncológico por medio de los buenos hábitos nutricionales a través de material multimedia sea análogo o digital.
- Diseñar Material didáctico que apoye la recuperación del paciente oncológico basándose en los buenos hábitos nutricionales.
- Motivar al paciente oncológico para asumir de forma positiva su tratamiento apoyándose en la nutrición.
- Propender a que la familia se una alrededor del paciente oncológico a través de la lúdica en la nutrición.

4. METODOLOGÍA

La metodología de trabajo del proyecto Dr. Chef partió de una visita de campo a La Fundación Hospital San Pedro, donde se tuvo la oportunidad de entrevistar al personal médico y de observar como es el espacio de la sala de Oncohematología. Además el proceso creativo se acompañó con diferentes metodologías y herramientas de trabajo asociadas al diplomado del Design Thinking, de las cuales se destacaron por su mayor aporte de información y análisis, que cimentó el proyecto creativo, la metodología de CARDSORTING, El NetMap, El mapa de empatía, El Diseño por Analogías y El BodyStorming.

4.1 ENTREVISTAS

Para las entrevistas se utilizó la técnica de entrevista guía, creando unas preguntas de apertura, expectativa y profundizando en la entrevista con preguntas relacionadas directamente con el desafío, de estas se tomaron apuntes en Post It, de aquello que el entrevistador consideró importante o útil para la investigación. Las entrevistas brindaron datos relevantes que fueron utilizados en la elaboración de INSITGHT más adelante en el proyecto Dr. Chef.

- OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Conocer la opinión de los grupos de interés sobre el cáncer.

- DESCRIPCIÓN DE LA ENTREVISTA

Se elaboró una serie de preguntas y se formularon a los grupos de interés.

- PERSONAS ENTREVISTADAS



Fig. 1

Dr. Germán Fernando Rosas, Médico General, labora en la Clínica Fátima y es socio de Proinsalud sas. En su familia se han presentado varios casos de cáncer entre los hermanos y ascendientes, y algunos casos han finalizado trágicamente en la muerte del familiar.

Dr. Jaime Garcés, Médico Oncólogo Clínico, labora hace más de 15 años en la Fundación Hospital San Pedro, y es el encargado de realizar el diagnóstico y seleccionar el protocolo adecuado de quimioterapia para los pacientes.



Fig. 2

Dra. Edilma Bastidas, labora en La Fundación Hospital San Pedro como directora de la sala de Oncohematología y Renal de la institución, apenas ha tomado el

cargo en el Hospital San Pedro, pero tiene una larga experiencia, ya que trabajó en el Hospital Infantil los Ángeles de Pasto.

Enfermera, María Fernanda Bustos, labora como Jefe de Quimioterapia en La Fundación Hospital San Pedro.

N.D. Rodrigo Delgado Canaria, labora como Nutricionista del Hospital Infantil los Ángeles.

Paola Andrea Cuaspa Ruiz, familiar de paciente oncológico.

- PREGUNTAS

Apertura: ¿Cómo son los horarios de su trabajo?, ¿Cuánto tiempo lleva trabajando?, ¿Qué piensa sobre el cáncer?

Expectativa: ¿Sí usted podría cambiar algo en el área de oncología, qué sería?, ¿Sí usted tuviera la posibilidad de pintar la sala de Oncología de qué color lo haría?, ¿Sí pudiera ambientar la sala de Oncología cómo lo haría?

Preguntas del desafío: ¿Cuántos pacientes maneja el área de oncología?, ¿Le parece adecuada la infraestructura del Hospital San Pedro para la atención a los pacientes oncológicos?, ¿Cómo es el trato del personal médico con los pacientes?, ¿Cómo influye la nutrición en la recuperación del paciente?, ¿Cómo son los hábitos alimenticios de los nariñenses?, ¿Los pacientes oncológicos siguen las recomendaciones médicas?

El lugar donde se desarrollaron las entrevistas fue en La Fundación Hospital San Pedro y en El Hospital Infantil los Ángeles, además se entrevistó en su hogar al Dr. Germán Fernando Rosas y a Paola Andrea Cuaspa.

- RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

La entrevista con el Dr. Germán Fernando Rosas, mostró la importancia de la familia en los tratamientos contra el cáncer, por lo tanto la elaboración del APGAR familiar, se convierte en una herramienta vital para el personal médico, se identificó la existencia de familias funcionales y otras disfuncionales, por lo tanto fortalecer el núcleo familiar juega un rol vital en la recuperación de paciente,

entonces el proyecto Dr. Chef en sus objetivos específicos plantea la necesidad de propender por que la familia se una alrededor del paciente oncológico.

Con la entrevista al Dr. Jaime Garcés, Médico Oncólogo Clínico, confirmó el preconceito que manejaba el grupo de investigación, sobre los malos hábitos alimenticios de la población de Pasto, además junto a ello se identificó el poco cuidado que algunos paciente tienen con su propio tratamiento y en palabras del Dr. Jaime Garcés, “son pocos los pacientes que se hacen el auto examen”; se ve la necesidad de concienciar al paciente sobre el cambio en sus hábitos de consumo.

Dra. Edilma Bastidas, por su experiencia obtenida en el tiempo que trabajó en El Hospital Infantil los Ángeles, señala como el cáncer afecta tanto a los adultos como a los niños, y que con estos últimos se debe tener mayor cuidado, se realiza un trabajo interdisciplinario del personal médico alrededor del paciente oncológico, ella afirma que: “se busca llegar a la integralidad con el sistema de salud y el Hospital”. Además nos muestra cómo La Fundación Hospital San Pedro trabaja de forma conjunta entre todas sus dependencias para brindar el mejor servicios a cada uno de los pacientes.

La Enfermera Jefe, María Fernanda Bustos, mostró de primera mano cómo se realiza el tratamiento de quimioterapia en el Hospital, se identifica la importancia de las restricciones alimentarias, como es conocido los efectos colaterales del tratamiento sueles estar acompañados de la pérdida de cabello, inapetencia, nauseas, vómito entre otras, por estas razones llevar una dieta que disminuya en parte estos efectos secundarios contribuye a reforzar el concepto de bienestar en el tratamiento.

Por otra parte el Nutricionista Clínico del Hospital Infantil los Ángeles, Rodrigo Delgado Canaria, señala la importancia de la nutrición en el proceso de recuperación de los pacientes, se evidencia la importancia que tiene la formulación de dietas estrictas y que las recomendaciones sean seguidas puntualmente. También se debe ver a los alimentos como medicina e incluso pueden hacer parte fundamental en los cuidados paliativos que se tiene con aquellos pacientes en los que el cáncer ha hecho metástasis. Además señala los malos hábitos nutricionales que en general tienen las personas.

Paola Andrea Cuaspa Ruiz, familiar de paciente oncológico, quien contó de primera mano cómo cambia el entorno familiar después de saber que un familiar

ha sido diagnosticado con cáncer; en esta entrevista se pudo evidenciar el impacto emocional y la forma como la familia aborde esta enfermedad es crucial para el paciente. El apoyo familiar le brinda esperanza, fortaleza y energía para recorrer el camino del tratamiento de quimioterapia, que es un camino difícil y donde las emociones son impredecibles.

Aunque el cáncer es una enfermedad devastadora, la nutrición, los buenos hábitos de consumo, el apoyo emocional, la fe y una buena actitud son clave para apoyar el proceso de recuperación del paciente.

4.2. CARDSORTING

Se utilizó la técnica CardSorting, esta es una técnica de categorización de contenidos centrada en los usuarios; para el proyecto se analizaron los Stakeholders más importantes o que se destacaron en los grupos de interés, como el paciente oncológico, la familia, El Hospital San Pedro y el nutricionista. Una vez lista la categorización y segmentada por grupos de interés se procedió a organizar la información obtenida en las entrevistas en tarjetas con datos puntuales, apuntes relevantes y notas que el grupo de investigación considero interesante para orientar las necesidades de los Stakeholders.



Fig. 3

- OBJETIVO DE LA TÉCNICA CARDSORTING

Identificar el un mapa de los deseos lo que los Stakeholders necesitan como INSIGHTS.

- DESCRIPCIÓN CARDSORTING

Los grupos de interés se relacionaron con seis conceptos que guardan relación directa con el paciente oncológico, estos conceptos son: 1) Nutrición, 2) Familia, 3) Entorno Social, 4) Psicológico, 5) Servicio Hospitalario y 6) Relación Paciente – Personal Médico.

A continuación se procedió a distribuir las notas, “CARDSORTING”, que se sacaron de la investigación previa en las entrevistas y se comenzó con la categorización en los seis conceptos relacionados con el paciente oncológico.

Una vez lista la categorización de la información, se identificaron aquellas notas más interesantes, o que mayor relevancia tenían para el grupo de investigación, de tal forma que se identificaron posibles INSIGHTS para obtener una idea más precisa o cercana a lo que desean los Stakeholders. Finalmente como resultado de la metodología Mapa de los Deseos, se obtuvieron una lista de INSIGHTS.

- RESULTADO

Los hábitos alimenticios en la familia son costumbres que hacen parte de nuestra cultura, por lo tanto se van aprendiendo a medida que las personas se van desarrollando; culturalmente los nariñenses tiene malos hábitos alimenticios, donde las dietas están basadas principalmente en un excesivo consumo de carbohidratos y proteínas rojas, dejando de lado el consumo de frutas, vegetales y de otras fuentes nutricionales.

Por lo tanto se evidencia la influencia que tiene el pensamiento colectivo en la familia y de la familia estos malos hábitos alimenticios llegan al paciente, por lo tanto cambiar el pensamiento sobre la nutrición y lograr que las personas adopten hábitos saludables en sus familias llevaría a cambiar el pensamiento colectivo.

El entorno social, la familia y la nutrición tienen la mayor relación respecto a la mejora del paciente oncológico. Por otro lado está la prevención frente al cáncer que contribuye de manera directa en la salud, no solo de la familia sino de una población mayor como la nariñense.

4.3. EL NETMAP

El NetMap es una técnica para encontrar los Stakeholders más importantes, puesto que permite identificar a través de redes o conexiones los grupos objetivos que mayores relaciones tienen entre sí.



Fig. 4

- OBJETIVO DE LA TÉCNICA NETMAP

Identificar en un mapa de Stakeholders las relaciones existentes.

- DESCRIPCIÓN DEL NETMAP

Una vez identificados los Stakeholders se procedió a analizar las relaciones existentes entre ellos, a fin de comprobar sobre el grupo poblacional que mayor interés reflejaba.

Los Stakeholders seleccionados fueron el paciente oncológico, el nutricionista, el hospital, el psicólogo, el entorno social, el oncólogo, músicos y artistas, la familia, las creencias religiosas y la plaza de mercado. Para desarrollar esta metodología se utilizaron muñecos que representaban a los Stakeholders y con líneas punteadas se construyó una red de relaciones entre ellos.

- RESULTADO

Una vez realizada la metodología del NetMap se encontró que el proyecto Dr. Chef debía rodear al paciente oncológico, ya que este fue el Stakeholder que más relaciones tenía con el resto de grupos, por lo tanto el proyecto Dr. Chef gira sobre y entorno al paciente oncológico, sin embargo se pudo identificar que la familia es uno de los grupos de estudio más importantes para el proyecto y debía tenerse en cuenta al mismo nivel del paciente oncológico, puesto que la familia y su estabilidad o funcionalidad es clave para el proceso de recuperación del paciente, inclusive no solo del ámbito de la nutrición a la que se refiere el proyecto, sino que existen relaciones motivacionales que están implícitas en el proyecto.

Por otra parte, al relacionar al paciente oncológico y sus hábitos de alimentación se encuentra el nutricionista, ya que desde su formación profesional es el encargado de orientar con precisión como debe ser la alimentación del paciente, así que el proyecto Dr. Chef se convierte en una herramienta para que el nutricionista sensibilice sobre el cambio en la forma como se nutre la familia.

4.4 MAPA DE EMPATÍA

El mapa de empatía es una técnica metodológica que permite visualizar desde la perspectiva del usuario las necesidades para proponer una solución o identificar un planteamiento.



Fig. 5

- OBJETIVO DEL MAPA DE EMPATÍA

Identificar el planteamiento del problema.

- DESCRIPCIÓN MAPA DE EMPATÍA

Utilizando notas post it que previamente se habían realizado y seleccionado en el mapa de los deseos, se procedió a identificar bajo cuatro preguntas fundamentales sobre los Stakeholders identificados en el NetMap, que era lo que el grupo objetivo necesitaba, y en qué medida el proyecto podría satisfacer esa necesidad. Las preguntas que se utilizaron fueron: ¿Qué piensa?, ¿Qué hace?, ¿Qué dice? y ¿Qué siente?, estas preguntas se relacionaron con el paciente oncológico y con la familia teniendo como base la nutrición y los hábitos alimenticios.

- RESULTADO

Como resultado del Mapa de Empatía se obtuvo el planteamiento del problema a modo de afirmación y esta se modificó en el transcurso del proceso de ideación, obteniendo el siguiente planteamiento: “El paciente oncológico y su familia, en el tratamiento contra cáncer en la Fundación Hospital San Pedro, necesita apoyo en

su recuperación de manera integral, mejorando sus hábitos alimenticios en el hogar, porque una mala nutrición afecta su proceso de recuperación”

4.5 DISEÑO POR ANALOGÍAS

La técnica de diseño por analogías consistió en buscar analogías que no tengan relación estrecha con el proyecto de diseño Dr. Chef y hacer un paralelo de las mejores analogías para rediseñar la idea que se había planteado en una primera instancia, es una forma de verificar si una idea puede funcionar en otros planos.



Fig. 6

- **OBJETIVO DEL DISEÑO POR ANALOGÍAS**

Replantear el punto de vista del proyecto Dr. Chef

- DESCRIPCIÓN DEL DISEÑO POR ANALOGÍAS

Partiendo del planteamiento del problema, “El paciente oncológico y su familia, en el tratamiento contra cáncer en la Fundación Hospital San Pedro, necesita apoyo en su recuperación de manera integral, mejorando sus hábitos alimenticios en el hogar, porque una mala nutrición afecta su proceso de recuperación” se buscaron analogías que permitieron observar desde otro punto de vista el proyecto Dr. Chef encontrando oportunidades de mejoramiento de la idea y tomando de aquellas analogías lo funcional y aplicarlo al proyecto de diseño. Las analogías que se utilizaron, fueron: El funcionamiento de la red social Facebook, los planes de telefonía celular, el software Illustrator, celulares, recomendaciones astrológicas, partidos de la selección Colombia, Carnaval de Negros y Blancos y las promociones de un hipermercado por temporada; de las analogías se analizó como era el funcionamiento y se procedió a relacionar los hallazgos con el proyecto Dr. Chef.

- RESULTADO

Con la metodología del diseño por analogías la idea se definió concretamente, ya que se encontraron unos parámetros para el diseño del paquete didáctico Dr. Chef, se observó que el proyecto Dr. Chef debería ser funcional y lúdico, integrando variables al diseño como lo digital y análogo que podemos encontrar en las aplicaciones móviles, debería ser capaz de propender a unir a la familia al rededor del paciente oncológico como lo hace la Selección Colombia, generar credibilidad en las recomendaciones nutricionales y además ser de uso práctico y sencillo.

4.6. BODYSTORMING

El BodyStorming es una técnica que permite ver el funcionamiento de un producto o una idea con el lenguaje corporal, se hace un simulacro de uso de un nuevo producto, buscando la mayor innovación. El BodyStorming permite ver como se comportaría una idea con los usuarios finales, es un paso previo a la validación y brinda la oportunidad de hacer ajustes en el diseño de una idea o producto.

- OBJETIVO DEL BODYSTORMING

Observar el funcionamiento del paquete didáctico Dr. Chef

- DESCRIPCIÓN DEL BODYSTORMING

A lo largo del proyecto Dr. Chef se hicieron varios ajustes al diseño y se fue moldeando la idea para cumplir el objetivo de diseñar un paquete didáctico que apoye el proceso de recuperación del paciente oncológico teniendo como base los buenos hábitos alimenticios.

El BodyStorming se realizó partiendo de los malos hábitos alimenticios y de consumo que generalmente tienen algunas personas, luego se hizo una relación con el cáncer mostrando el impacto emocional que encierra la noticia de tener algún tipo de cáncer, luego se asoció el tratamiento médico con el proyecto Dr. Chef, mostrando como podría beneficiar al paciente oncológico tener una alternativa o herramienta que ayude a tener mejores hábitos alimenticios para contribuir con el proceso de recuperación.

En el siguiente enlace se encuentra el video del BodyStorming realizado para el proyecto de diseño Dr. Chef en la fase de ideación, https://www.youtube.com/watch?v=pgobT7Ow_R8

- RESULTADO

El BodyStorming permitió afinar los últimos detalles para proceder al diseño del paquete didáctico Dr. Chef. Además se confirmó la viabilidad del diseño y su relación directa con el reto de diseño del Diplomado Design Thinking, “Reforzar en concepto de bienestar en el área de Oncología de la Fundación Hospital San Pedro”, ya que la nutrición hace parte fundamental en el tratamiento, no solo de una enfermedad tan devastadora como el cáncer sino que es susceptible de aplicarse en otros entornos como el de la prevención y mejora de la calidad de vida de las personas a través de la nutrición.

5. PROPUESTA CREATIVA

La propuesta creativa relaciona dos aspectos que se han venido tratando a lo largo del desarrollo de proyecto que se ha denominado “Dr. Chef”.

5.1. CONTENIDO PAQUETE DIDÁCTICO

El proyecto de diseño Dr. Chef es un paquete didáctico, que contiene diferentes elementos diseñados para mejorar los hábitos nutricionales del paciente oncológico y su familia, para contribuir con su proceso de recuperación.

El paquete didáctico consta del diseño de una ruleta la cual contiene preparaciones recetas saludables, que se pueden elegir al azar, es decir cada movimiento de la ruleta arroja un menú diferente, para otorgarle variedad en la alimentación; también viene acompañado de un manual de instrucciones y un recetario donde se encuentra la forma de preparar las recetas, la ruleta y el recetario son magnéticas así que se pueden pegar en un lugar donde se pueda ver y tener a disposición para su uso, por ejemplo en la nevera. Además el paquete didáctico contiene una versión digital, trae un CD ROM con la ruleta realizada con el software Processing, las recetas y su preparación y un juego para entretenerse cruzando laberintos. En el paquete didáctico Dr. Chef también se encuentran elementos que le permitirán preparar las recetas de forma más rápida y profesional, como un Dr. Chef.



Fig. 7



Fig. 8

5.2. OBJETIVO DEL PROYECTO

Reforzar en concepto de bienestar en el área de Oncología de la Fundación Hospital San Pedro.

5.3. DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES

Para llevar a cabo la validación del proyecto Dr. Chef, se ha realizado una serie de actividades clave que se aplicaron con los Stakeholders, es decir con el paciente oncológico y su familia, en la fase de validación del diplomado Design Thinking. Estas actividades están segmentadas en tres fases, gestión, lúdica y seguimiento.

1. Gestionar ante la gerencia del Hospital Infantil los Ángeles la realización de la actividad lúdica, el cronograma y fechas definidas. Hacer convocatoria a los familiares del paciente oncológico, Ubicar afiches en las carteleras del hospital y hacer ambientación y adecuación del espacio lúdico de la sala de oncología de HILA para la realización de la actividad.

2. Actividad lúdica con material didáctico a gran escala, integrando a los pacientes con su respectiva familia, actividad en la que se entregan los premios y el material POP.

3. Actividad de comprobación del material en el hogar utilizando el protocolo ThinkAloud.

5.3.1 GESTIÓN

Esta actividad fue la apertura para poder llevar a cabo la validación del proyecto Dr. Chef, donde se solicitó todos los permisos requeridos para realizar la lúdica con los pacientes y sus familiares. Se solicitó mediante una carta desde el departamento de diseño dirigida a la Dr. Doris Sarasty Rosero, Gerente General del Hospital Infantil los Ángeles, donde tuvo lugar la validación del Proyecto Dr. Chef, esta fase de la actividad se denominó gestión y encierra todas aquellas autorizaciones, permisos y diligencias que se deben realizar para trabajar con los pacientes oncológicos y su familia.

Se realizó un listado de las personas que asistirán a la actividad, se hizo perifoneo interno en el hospital, el listado de asistencia se realizó previo a la actividad para concretar la asistencia de las personas participantes.

Se publicó información impresa en las carteleras del hospital como también en las zonas más concurridas de este.

5.3.2 ACTIVIDAD LÚDICA

1. Se realizó una presentación del proyecto en la cual se dio a conocer la importancia de la nutrición en la recuperación del paciente oncológico y la susceptibilidad a cambios en los hábitos nutricionales de la familia.

2. Terminado el anterior punto se inició con la presentación del proyecto doctor chef a los pacientes.

3. Se realizó un calentamiento de integración con dinámicas para romper el hielo, la dinámica que se utilizó fue “monos a sus ramas”, luego inicio con la actividad referente al juego en gran escala donde se llamó a pacientes y a su familia para desarrollarlo, se formaron dos equipos en el juego los cuales se nombraron Los Guerreros y Los Drs. Chefs.

4. Pautas a seguir en el juego:

Al girar la ruleta se elige al azar varios tipos de alimentos saludables y con estos se forma un plato especial, el paciente y su familia se dirigirá rápidamente a buscar los ingredientes que arrojó como resultado la ruleta que están sobre varios contenedores, el grupo que logre armar su plato más rápido ganó puntos que se fueron sumando a medida que avanza el juego, hasta obtener un equipo ganador. Finalizando la actividad lúdica se repartieron entre los asistentes material POP de Dr. Chef, se entregaron detalles con características educativas para los niños hospitalizados y los ambulatorios, y se obsequiaron dos paquetes didácticos.

En la actividad final, se delegó a una persona del equipo de trabajo a que reparta el material POP y el juego didáctico, esto se realizó con el registro previamente efectuado en la convocatoria.

5.3.3 SEGUIMIENTO

Se efectuó seguimiento a una persona que recibió el paquete didáctico Dr. Chef, donde se evaluó la efectividad y practicidad del paquete didáctico, este seguimiento se realizó con el protocolo de evaluación ThinkAloud o pensamiento en voz alta; durante la demostración se grabó al usuario del paquete didáctico

haciendo uso de este para verificar si el paquete era de uso fácil, entendible y la reacción al ver el contenido.

5.4 INDICADORES DE EVALUACIÓN

En el Proyecto “Dr. Chef” se desarrollaron tres actividades de validación importantes y globales las cuales son: La gestión, la actividad lúdica y el seguimiento.

5.4.1 INDICADORES DE GESTIÓN

Indicador:

Se espera tener 15 asistentes a la actividad lúdica, los pacientes oncológicos oscilan entre 2 y 17 años, además se cuenta con nueve niños hospitalizados y sus respectivos acompañantes, padre, madre o familiar.

¿Cuántas personas asistieron al evento? Registro de asistencia nombres y firmas
¿Qué requisitos se necesitan para el registro fílmico/fotográfico? Formato para Consentimiento informativo para toma de registros fílmicos, videos o fotos.

5.4.2 INDICADORES DE ACTIVIDAD LÚDICA

Se realizó la presentación “Dr.Chef “en el Hospital Infantil Los Ángeles , acompañada de juegos dinámicos e información sobre la importancia de la nutrición para la recuperación del paciente oncológico, pero lo más importante en esta etapa fue la explicación del paquete Dr.Chef, su funcionamiento y como se debe usar en el hogar.

Indicadores:

¿Cómo comprobar si la lúdica deja un mensaje claro sobre la nutrición y sobre el Kit Dr. Chef?

¿Cómo saber si el usuario entiende el uso del paquete didáctico y si es de fácil manejo?

Se utilizó diferencial semántico para evaluar la actividad lúdica.

5.4.3 INDICADORES DE SEGUIMIENTO

¿La familia y el paciente pueden utilizar fácilmente el kit “Dr. Chef”?

Indicadores:

El método de evaluación que se desarrolló fue ThinkAloud o pensamiento en voz alta, es una evaluación de usabilidad y/o experiencia de actividad mientras se realiza la interacción. Además también se utilizó el diferencial semántico para evaluar el uso del paquete didáctico.

6. RESULTADOS OBTENIDOS

La actividad lúdica del proyecto Dr. Chef acogió pacientes oncológicos del Hospital Infantil y a sus familiares, de manera que se pudo realizar la validación con los grupos objetivos que se habían planteado en el proyecto, se convocó con anticipación a las personas que harían parte de la validación y se trabajó mancomunadamente con las docentes de la sala de oncología del hospital, en horas de la mañana se preparó el lugar y se alistaron los últimos de talles para ejecutar la actividad lúdica, una vez que estuvo distribuido el material se procedió a la actividad lúdica, el juego didáctico de la ruleta asociada a los buenos hábitos nutricionales. Los niños hospitalizados y aquellos que están recibiendo el tratamiento de quimioterapia participaron activamente junto con sus padres, siguiendo las instrucciones y las dinámicas que se habían preparado.

La actividad de validación del proyecto de diseño resultado del Diplomado Design Thinking, tuvo lugar el día jueves 5 de noviembre de 2015, en horas de la mañana entre las 8:00 a.m. y las 11:30 a.m. en El Hospital Infantil los Ángeles, sin embargo la actividad clave, es decir la lúdica con los niños y los familiares fue entre las 10:00 a.m. y las 11:00 a.m. como se había planeado con anticipación, debido a que algunos pacientes oncológicos necesitaban estar conectados al tratamiento de quimioterapia y era poco el tiempo que podían permanecer desconectados.

6.1 INDICADORES DE EVALUACIÓN PREVIOS

INDICADOR DE ASISTENCIA ESPERADO

El indicador de asistencia que se esperaba es de 15 personas. Incluidos familiares acompañantes y el paciente oncológico.

- DIFERENCIAL SEMÁNTICO PARA LA ACTIVIDAD LÚDICA DR. CHEF ESPERADO

Para la etapa de validación de la actividad lúdica se utilizó la herramienta de diferencial semántico en la cual se evaluaron los siguientes requerimientos.

Desempeño del producto /servicio

Poder potencia, afecto del producto/servicio

Actividad del individuo frente al producto/ servicio

Con una línea roja se muestra el resultado que el grupo de trabajo espera lograr en la actividad.

¿QUÉ OPINA SOBRE LA ACTIVIDAD LÚDICA DR. CHEF?

Desempeño del producto/servicio	Divertida	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrida
	Necesaria	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesaria
	Profunda	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
Poder, potencia afecto del producto/servicio	Precisa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Imprecisa
	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	des motivante
	Organizada	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizada
	Activa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasiva
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

Gráfica 1

LA REPARTICIÓN DE REGALOS O INCENTIVOS EN LA ACTIVIDAD DR. CHEF FUE:

Desempeño del producto/ servicio	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Preciso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia afecto del producto/ servicio	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasiva
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Trascendente	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Intrascendente

Gráfica 2

VALORE EL MENSAJE QUE SE DIO SOBRE TENER UNA BUENA NUTRICIÓN Y DE COMO MANEJAR DEL DR. CHEF

Desempeño del producto /servicio	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Preciso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia afecto del producto servicio	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

Gráfica 3

- DIFERENCIAL SEMÁNTICO PARA EL PAQUETE DIDÁCTICO DR. CHEF ESPERADO

Para la entapa de validación del paquete didáctico se utilizó la herramienta de diferencial semántico en la cual se evaluaron los siguientes requerimientos.

Desempeño del producto /servicio

Poder potencia, afecto del producto/servicio

Actividad del individuo frente al producto/ servicio

Con una línea roja se muestra el resultado que el grupo de trabajo espera lograr en la actividad.

PARA USTED EL KIT DR. CHEF ES UN PRODUCTO QUE BRINDA UN MENSAJE RESPECTO A LA NUTRICIÓN:

Desempeño del producto /servicio	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Claro	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Confuso
	Preciso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia afecto del producto servicio	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

EL USO DEL KIT DR CHEF ES:

Desempeño del producto	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Fácil	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Complicado
Poder, potencia afecto del producto	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Rápido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Lento

Gráfica 4

- EVALUACIÓN UTILIZANDO EL PROTOCOLO THINKALOUD ESPERADO

Se espera que el paquete didáctico Dr. Chef sea práctico y de fácil entendimiento y utilización, además que motive y que el paciente o familiar se sienta incentivado a mejorar sus hábitos nutricionales.

6.2 INDICADORES DE EVALUACIÓN OBTENIDOS

- INDICADOR DE ASISTENCIA

Se utilizó una lista de chequeo, donde se registró el nombre del paciente, la edad y el nombre del familiar o acompañante teniendo en cuenta el parentesco entre estos.

Estuvieron presentes en la actividad lúdica Dr. Chef, nueve niños, paciente oncológicos entre los de Oncoambulatoria y los niños hospitalizados en la sala de Oncohematología, cada niño estuvo acompañado por un familiar o acompañante, en su mayoría las madres de los niños y dos profesoras que dictan clase a los niños hospitalizados. En total asistieron 18 personas, la mitad niños y la otra mitad adultos, pero también de la actividad lúdica hicieron parte las dos docentes que tiene el Hospital Infantil los Ángeles; para un total de 20 asistentes a la actividad. Ver anexo de asistencia.

- DIFERENCIAL SEMÁNTICO PARA LA ACTIVIDAD LÚDICA DR. CHEF

Para la evaluación del diferencial semántico se analiza el diferencial semántico esperado, que se identifica con una línea roja y el diferencial semántico logrado que se identifica con una línea verde.

¿QUÉ OPINA SOBRE LA ACTIVIDAD LÚDICA DR. CHEF?

Desempeño del producto/servicio	Divertida	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrida
	Necesaria	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesaria
	Profunda	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Precisa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Imprecisa
Poder, potencia afecto del producto/ servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	des motivante
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Organizada	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizada
	Activa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasiva
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

Gráfica 5

LA REPARTICIÓN DE REGALOS O INCENTIVOS EN LA ACTIVIDAD DR. CHEF FUE:

Desempeño del producto/ servicio	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Preciso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia afecto del producto/ servicio	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activa	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasiva
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Trascendente	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Intrascendente

Gráfica 6

VALORE EL MENSAJE QUE SE DIO SOBRE TENER UNA BUENA NUTRICIÓN Y DE COMO MANEJAR DEL DR. CHEF

Desempeño del producto /servicio	Divertido	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Innecesario
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Preciso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia afecto del producto servicio	Bueno	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Malo
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Sensible	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Insensible
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

Gráfica 7

- DIFERENCIAL SEMÁNTICO PARA EL PAQUETE DIDÁCTICO DR. CHEF

Para la evaluación del diferencial semántico se analiza el diferencial semántico esperado, que se identifica con una línea roja y el diferencial semántico logrado que se identifica con una línea verde.



Gráfica 8

- **EVALUACIÓN UTILIZANDO EL PROTOCOLO THINKALLOUD**

Se realizó el protocolo ThinkAloud con un usuario del Kit didáctico, el cual se le pidió que utilizará el paquete didáctico y que fuera contando en voz alta lo que pensaba sobre el producto. En términos generales el kit cumplió las expectativas, mostrando que era efectivo y que su uso era acorde con lo que se había diseñado. En la apertura del kit fue donde más presento dificultad, ya que no hay instrucciones para abrir la caja que contiene el paquete didáctico, esta es una oportunidad de mejora en el diseño. Para ver el protocolo ThinkAloud se encuentra el video en el siguiente enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=fPd-KAr3dhk>

6.3 CONCLUSIONES DE INDICADORES

Se tuvo mayor asistencia de la esperada la actividad lúdica Dr. Chef, ya que se pudieron reunir a los pacientes oncológicos que están hospitalizados y aquellos que van al hospital para el tratamiento de quimioterapia. Uno de los puntos a favor fue poder trabajar la actividad con los niños y a su vez con los padres de familia, ya que se logró reunir a los dos grupos de interés que se plantearon al inicio del proyecto, es decir el paciente oncológico y la familia.

La actividad lúdica Dr: Chef fue mucho más divertida de lo que el grupo esperaba, tuvo buena acogida en los pacientes oncológicos y fue un momento de interacción entre los padres de familia y sus hijos. Los incentivos que se obsequiaron fueron del agrado de los niños y estos facilitaron la actividad lúdica e incentivaron la participación.

En el siguiente enlace de Youtube se puede observar una parte del desarrollo de la actividad lúdica: <https://www.youtube.com/watch?v=fPd-KAr3dhk>

Dentro del juego y la lúdica con el Dr. Chef se debe mejorar la forma como se entrega el mensaje, ya que según el diferencial semántico hay una tendencia a ser poco entendible ya que fue considerado por los participantes como ligeramente bueno y agradable, casi con una tendencia a cero.

Por otra parte el paquete didáctico Dr. Chef, tiene buena acogida en el usuario, su uso es entendible y el paquete como tal no presenta mayores fallas de diseño salvo en la cinta que rodea el empaque, ya que en un principio es difícil comprender como se lo retira, dificultando en cierta medida la apertura del kit. Pero en general los elementos que tiene el paquete didáctico son llamativos e inmediatamente se entiende su utilidad; las instrucciones traen información adicional sobre el magnetismo de los elementos ya que estos a primera vista no se los identifica con esa funcionalidad, sin embargo una vez se conoce la utilidad de los imanes el paquete sorprende.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El proyecto Dr. Chef que se desarrolló en el Diplomado Design Thinking, se constituyó en una experiencia valiosa, para abordar con mayores herramientas de diseño y con mejor sentido de innovación proyectos centrados en el las personas, más aun cuando se trabajó con pacientes oncológicos y su familia, ya que primero se necesita hacer un trabajo de sensibilización con el grupo de trabajo.

Los resultados que se obtuvieron en todas las fases del Diplomado Design Thinking, fueron vitales para el desarrollo de una excelente validación, que fue de carácter emocional y satisfactoria tanto para los pacientes oncológicos y sus familiares como para el grupo de trabajo, y además la información recolectada respecto a los hábitos nutricionales y el cáncer es útil para muchos ámbitos de la vida cotidiana. Por lo tanto el trabajo no quedará simplemente en un proyecto académico, ya que se cumple plenamente uno de los objetivos que habla de concienciar a las personas sobre la nutrición, en ese sentido son los creadores del proyecto quienes han conocido a fondo las ventajas de una sana alimentación.

El Design Thinking brinda mejores resultados cuando el equipo de trabajo es interdisciplinario, así que la combinación de diseñadores gráficos e industriales limito los resultados, como recomendación se debería buscar crear un grupo de trabajo heterogéneo que permita ver diferentes puntos de vista.

8. BIBLIOGRAFÍA

1. Ferlay J, Shin HR, Bray F, et al. Estimates of worldwide burden of cancer in 2008: GLOBOCAN 2008. International Journal of Cancer 2010; 127(12):2893–2917. Disponible en <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18039108>
2. Cancer org, Una guía sobre quimioterapia. Tratamientos y efectos secundarios.2015 Disponible en <http://www.cancer.org/espanol/servicios/tratamientosyefectossecundarios/quimioterapia/fragmentado/quimioterapia-una-guia-para-los-pacientes-y-sus-familias-chemo-side-effects>

ANEXOS

Anexo A. Lista de asistencia

HOSPITAL INFANTE, LOS ANGELES Código: FOS0100174_01
 Fecha: Mayo 27 de 2013
 Responsables: "García"
 (apellido)
 Páginas: 1 de 1

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA TOMA DE REGISTROS FÍLMICOS, VIDEOS O FOTOS

FECHA: 27/05/13
 NOMBRE: Nival
 EDAD: 2 años
 APELLIDOS: Roberto Artois

Descripción: **INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LA TOMA DE REGISTROS FÍLMICOS, VIDEOS O FOTOS**
 Procedimiento: Actividad Índice De Chef
 Finalidad: Pruebas de apoyo en la recuperación con buenos hábitos nutricionales
 Beneficio: Beneficio motivacional al paciente y su familia con el llamado "Niños Nutricionales"

Que he leído cuidadosamente el texto de autorización y prohibición de registros fílmicos, videos o fotos, además le he informado de todas las dudas que me surgieron.

EXPOSICIÓN: Que yo, ROBERTO ARTOIS, padre del niño NIVAL, en adelante "paciente", autorizado a que el centro FOS01 o personal designado de San Juan de Dios, a su ... (del país de ...) y en donde sea este consentimiento puede ser utilizado por el personal del centro FOS01 únicamente antes de la toma de registros fílmicos, videos o fotos.

MANIFIESTO: Que he leído y he entendido bien todos los procedimientos y restricciones indicados y OTORGÓ NO CONSENTIMIENTO para que el personal del centro FOS01 o personal designado de San Juan de Dios, a su ... (del país de ...) y en donde sea este consentimiento puede ser utilizado por el personal del centro FOS01 únicamente antes de la toma de registros fílmicos, videos o fotos.

FIRMA O HUELLA DEL PACIENTE O RESPONSABLE: [Firma] C.C. No. 22242517
 NOMBRE DEL SOCIATARIO: [Firma] C.C. No. ...

FIRMA O HUELLA DEL PACIENTE O RESPONSABLE: [Firma] C.C. No. ...
 NOMBRE DEL TESTIGO: [Firma] C.C. No. ...

REGISTRO DE ASISTENCIA A LA LUDICA DE CHEF
 "Apoyando su recuperación con buenos hábitos nutricionales"

Nombre del paciente: María José Arribas 8 años
 Nombre del Padre/familiar: Catalina Daza Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: 29802534

Nombre del paciente: Zahira Ordoñez Arribas 7 años
 Nombre del Padre/familiar: José Manuel Pardo Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: 29802534

Nombre del paciente: Andrés Felipe Arroyave 6 años
 Nombre del Padre/familiar: Roberto Arroyave Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: ...

Nombre del paciente: Juan José Arroyave 3 años
 Nombre del Padre/familiar: Doris Arroyave Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: ...

Nombre del paciente: Alfonso Benito Arroyave 3 años
 Nombre del Padre/familiar: Nidia Arroyave Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: ...

Nombre del paciente: Natalia Teresita Delgado 4 años
 Nombre del Padre/familiar: Stella Olga Balcázar Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: ...

Nombre del paciente: ...
 Nombre del Padre/familiar: ... Relación: ...
 Firma: [Firma] Cédula: ...

REGISTRO DE ASISTENCIA A LA LUDICA DE CHEF
 "Apoyando su recuperación con buenos hábitos nutricionales"

Nombre del paciente: Diego Andrés Rodríguez 14 años
 Nombre del Padre/familiar: Rosa Jacinto Mejía Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: 41181147

Nombre del paciente: Heidi Vivid Rosero 7 años
 Nombre del Padre/familiar: Nancy Palosi Relación: Madre
 Firma: [Firma] Cédula: 2100420761

Nombre del paciente: Kevin Saiz Jara 12 años
 Nombre del Padre/familiar: Alejandro Melendez Relación: Hijo
 Firma: [Firma] Cédula: ...

Nombre del paciente: _____ Edad: _____
 Nombre del Padre/familiar: _____ Relación: _____
 Firma: _____ Cédula: _____

Nombre del paciente: _____ Edad: _____
 Nombre del Padre/familiar: _____ Relación: _____
 Firma: _____ Cédula: _____

Nombre del paciente: _____ Edad: _____
 Nombre del Padre/familiar: _____ Relación: _____
 Firma: _____ Cédula: _____

Nombre del paciente: _____ Edad: _____
 Nombre del Padre/familiar: _____ Relación: _____
 Firma: _____ Cédula: _____

Anexo B. Diferencial semánticos.

DIFERENCIAL SEMÁNTICO
"Según la experiencia con su jefe inferior, ¿cómo es?"

¿PARA QUÉ EL JEFE ES UN PRODUCTO QUE ENVIÓ UN MENSAJE AL RESPECTO A LA ACTIVIDAD?

Desempeño del producto/servicio	Diverso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Interesante
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Presiso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia, efecto del producto/servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Serena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inserena
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
Frente al producto/servicio	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

EL JEFE DEL JEFE ES

Desempeño del producto/servicio	Diverso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Interesante
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Presiso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia, efecto del producto/servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Serena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inserena
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
Frente al producto/servicio	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

DIFERENCIAL SEMÁNTICO LÚDICA

Para la etapa de validación se utilizó la herramienta de diferencial semántico en la cual se evaluaron los siguientes requerimientos:

1. Desempeño del producto/servicio
2. Poder, potencia, efecto del producto/servicio
3. Actividad del individuo frente al producto/servicio

¿QUÉ OPINA SOBRE LA ACTIVIDAD LÚDICA DE CHEF?

Desempeño del producto/servicio	Diverso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Interesante
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Presiso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia, efecto del producto/servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Serena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inserena
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
Frente al producto/servicio	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

LA REPARTICIÓN DE REGALOS O INCENTIVOS EN LA ACTIVIDAD DEL JEFE FUE

Desempeño del producto/servicio	Diverso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Interesante
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Presiso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia, efecto del producto/servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Serena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inserena
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
Frente al producto/servicio	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

VALIÓ EL MENSAJE QUE SE DIÓ SOBRE TENER UNA BUENA NUTRICIÓN Y DE COMO MANEJAR DEL JEFE

Desempeño del producto/servicio	Diverso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Aburrido
	Necesario	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Interesante
	Profundo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Superficial
	Presiso	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Impreciso
Poder, potencia, efecto del producto/servicio	Buena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Mala
	Agradable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desagradable
	Serena	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inserena
Actividad del individuo frente al producto/servicio	Motivante	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desmotivante
	Organizado	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Desorganizado
	Activo	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Pasivo
Frente al producto/servicio	Responsable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Irresponsable
	Estable	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	Inestable

Anexo C. Material Diseñado

