



**Universidad Nacional de Quilmes**  
**Carrera de Terapia Ocupacional**  
**Asignatura: Ocupaciones Terapéuticas VI**

Jardinería  
Actividades Culinarias  
Profesoras: María Esther Fernández  
Amalia Edith Kuchta

Carga horaria: 72 horas, con una frecuencia de 4 horas semanales.  
Tipo de asignatura: Teórico-práctica.

Año 2003  
Plan 1997  
Curso: 3° año  
Cuatrimestre: 6°  
Créditos: 8

## **PRIMER MÓDULO: JARDINERIA**

### **OBJETIVO GENERAL**

Conocer e implementar los métodos y técnicas de los procesos que competen a la función del Terapeuta Ocupacional para implementar Actividades Terapéuticas de Jardinería, Huerta y otras actividades alternativas y complementarias relacionadas.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Identificar y analizar los componentes del desempeño requeridos para la realización de las actividades de Jardinería y huerta.
- Identificar y analizar los requerimientos propias de las actividades de Jardinería y Huerta
- Analizar los requerimientos funcionales para la planificación de proyectos, teniendo en cuenta los contextos de desempeño donde se desarrollara la actividad de jardinería y/o huerta..
- Categorizar las Actividades de Jardinería, Huerta y alternativas relacionadas, como área de desempeño según las necesidades e interés del individuo en tratamiento.

---

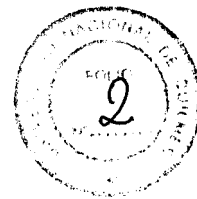
### **Contenidos Temáticos:**

#### **Unidad 1**

Introducción conceptual sobre las actividades de Jardinería y huerta y su relación con principios de ergonomía en los equipos y el ambiente y según la Terminología Uniforme 3era Edición.. La jardinería y Huerta como actividad de tratamiento, actividad de Esparcimiento, como tarea productiva y de trabajo. Presentación y aplicación de planillas para la evaluación de las Actividades de Jardinería y Huerta según C.I.U.O. y según Índice Internacional de las Ocupaciones

#### **Unidad 2**

Composición de los distintos suelos: Fases del suelo: agua, aire y sólidos Nutrientes, Acidez y alcalinidad. Características y beneficios de Fertilizantes Orgánicos / Inorgánicos. Almacigos sobre suelo y elevados. Micro clima. Invernaderos. Medio ambiente . Ecología.  
Análisis de la Actividad: preparación de abonos orgánicos: distintos tipos de mantillo, humus orgánico, compost, de estiércol, lumbricompuesto.  
Análisis de la Actividad: preparación de suelos (desmalezar terrenos y abonar con substratos orgánicos). Evaluación de la actividad de preparación de variados tipos de almacigos: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.



### Unidad 3

Partes que conforman una planta. Tallos. Raíz. Hoja. Flor. Fruto. Semilla Aplicación de vocabulario técnico apropiado en las actividades de jardinería y huerta en Terapia Ocupacional. Disecado y conservación de productos verdes.

Análisis de la Actividad: preparación y conservación de las partes de la planta para diversas utilidades, preservando propiedades. Evaluación de la actividad: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### Unidad 4

Tipos de reproducción en las plantas: Reproducción Sexual y Reproducción Asexual. Selección del posible cultivo de acuerdo a los objetivos y características del ambiente.

Análisis de la actividad: cultivos en semilleros, en pleno tierra, hidropónicos: competencias, adaptaciones posibles en las herramientas y el ambiente.

Análisis de la Actividad de cultivar bulbos, transplantar, realizar acodaduras, realizar injertos

### Unidad 5

Conocer los distintos tipos de cultivos de acuerdo a factores del ambiente y eje de interés: Producción, autoabastecimiento y/o hobby) Tipos de cultivos: Floricultura. Horticultura. Forestación. Huerta Orgánica. Hidropónia. Evaluación de la actividad de diseñar, transplantar y sembrar: en el espacio y ambiente seleccionado: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

### Unidad 6

Conocimiento y aplicación de técnicas relacionadas con: Sanidad vegetal. Riego. Poda. Cuidados posteriores de las plantas. Plaguicidas químicos y orgánicos.

Análisis de la actividad de los cuidados de una planta de interior y exterior. Aromáticas. Bonsái. Ornamentos florales: secos y en vidrio.

Análisis Ocupacional de las actividades de poda, riego y prevención de enfermedades y plagas. Evaluación de cada una de las actividades. Competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

---

### Bibliografía Obligatoria

- C. Raffo (1994) Horticultura Therapy. Revista Heather Fooks. Traducido en Bs. As. Argentina.
- D. Aljanati, E. Wolovelsky (1997) Biología III Los códigos de la Vida. Ed. Colihue. Bs. As. Argentina.
- Enciclopedia Argentina de plantas y flores (1996) Volumen I. Fascículos 2-6. Ed. Quiero Saber S. A. Bs. As. Argentina.
- Floraprint (1996) El jardín y el huerto día a día" Ed. Orbis, S.A. Bs. As. Argentina.
- INTA (1998) Pro huerta La Huerta orgánica. Cartillas 0 - 6 Material de Capacitación. Secretaria de Desarrollo. Bs.As. Argentina.
- Isukawa (1996) Curso fácil de Bonsái e Ikebana. Ed. Newbook. Bs. As. Argentina
- Kathlyn L. Reed (1991) Quick Reference to Occupational Therapy. Aspen Publishers, Inc.USA.
- Patricio E. Fuster, Tomás A. Rodríguez (1965) Botánica. Ed. Kapeluz. Bs. As. Argentina.
- Willard y Sapckman (1998). Terapia Ocupacional. 8va. Edición Ed. Médica Panamericana. España.
- Gene Rothert, HTR (1994)The Enabling Garden.Taylor Publishing Company. Dallas, Texas.
- Ferruzy Carlos(2001) Manual de Lumbricultura. Ed. Mundi – Prensa. España.
- Resh Howard M Ph D. (2001). Cultivos Hidropónicos. Nuevas técnicas de Producción. Edición 5ta. Ed. Mundi – Prensa. España.

---

### Metodología

- Dictado de clases teórico – Práctico, en el aula taller y en el espacio descubierto, para los trabajos en exterior. Mediante demostración y utilización de material didáctico diseñado.

- Participación activa en Huerta Orgánica y/o Jardín Orgánico y confección de Invernadero.
- Diseño, confección y utilización de herramientas manuales y materiales propios de la actividad en espacios cerrados y abiertos.
- Visitas a distintas Instituciones para la observación directa de la actividad
- Presentación de trabajos prácticos individuales y grupales de otras cursadas.
- Presentación de video relacionado con el trabajo en Jardinería, Huerta Orgánica, Lumbricultivo y cultivo hidropónico.

## **SEGUNDO MÓDULO: ACTIVIDADES CULINARIAS.**

### **OBJETIVOS:**

Que los alumnos:

- Adquieran conocimientos básicos en relación a la alimentación en las distintas etapas biológicas de la vida.
- Desarrollen la comprensión y el conocimiento de las modificaciones del plan alimentario normal, a causa de enfermedades agudas o crónicas habituales en la población.
- Desarrollen habilidades y destrezas para contribuir al mantenimiento y recuperación del correcto estado nutricional del individuo.
- Descubran la importancia de los cuidados nutricionales y educación alimentaria en la calidad de vida de la población sana y enferma.

---

### **Contenidos Temáticos:**

#### **Unidad 1:** Nutrición normal.

Alimentos: grupos básicos. Alimentación adecuada al embarazo y la lactancia. Ablactación. Ancianidad y nutrición. Salud dental.

#### **Unidad 2:** Nutrición y enfermedades crónicas.

Aspectos fisiopatológicos. Nociones elementales del plan de alimentación adecuado a: diabetes, enfermedades cardiovasculares, dislipemias, insuficiencia renal, enfermedad celíaca, SIDA.

#### **Unidad 3:** Malnutrición.

Desnutrición. Obesidad. Anorexia. Bulimia.

#### **Unidad 4:** Nutrición y enfermedades del sistema nervioso.

Disfagias. Esclerosis múltiple. Guillain Barré. Alimentación enteral.

#### **Unidad 5:** Alimentación de comunidades sanas.

Pautas de higiene y correcta manipulación de alimentos. Higiene del personal de cocina. Nociones básicas para la elaboración de listas de comidas.

---

### **Bibliografía Obligatoria**

- Brusco, O. Compendio de Nutrición Normal. Editorial López Libreros Editores.
- Longo, E.; Navarro. Técnica dietoterápica. Editorial El Ateneo.

---

### **Bibliografía de Consulta:**

- Cervera, Clapes, Rigolfas. Alimentación y dietoterapia. Editorial Interamericana.
- Cooper y col. Nutrición y dieta. Editorial Interamericana.



- Musmanno, E. La escuela como tribuna alimentaria. Aprendiendo a comer saludablemente. 5ta. edición.
- O'Donnel, A. Nutrición infantil. Editorial Celcius.
- Robinson, C. Fundamentos de nutrición normal. Editorial Cecsa.

#### **Metodología:**

- Exposición oral.
- Estudio de casos.
- Demostración didáctica.
- Dinámicas grupales: dramatización, grupos de discusión, elaboración de recursos audiovisuales.
- Lectura y análisis de trabajos de investigación científica.

#### **EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA:**

##### **El alumno en condición de regulares:**

- Asistencia al 80 % del total de las clases dictadas
- Aprobación de todos los trabajos prácticos presentados (escritos, orales y proyectos propios de la actividad) con calificación de 4 a 10 puntos.