UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 1

Universidad Nacional de Quilmes.

Departamento de Ciencias Sociales

Carrera de Licenciatura en Terapia Ocupacional

Año: 2009

Curso: OCUPACIONES TERAPEUTICAS VI:

- **Módulo Actividades Culinarias**
- **Módulo Jardinería**

Profesores: Lic. en T.O. Alzola Beatriz

Lic. en Nutrición Kuchta Amalia

T.O. Tavecchio Marisa

Carga Horaria semanal: 4 Horas

Créditos: 8

Tipo de asignatura: Teórico- Práctica

Módulo A: JARDINERÍA

Carga Horaria: 2 horas semanales.

OBJETIVO GENERAL

- Adquirir habilidades para evaluar e implementar el desempeño ocupacional de las personas en relación al módulo de jardinería, huerta y actividades relacionadas.
- Conocer, analizar y aprender estrategias de intervención de Terapia Ocupacional dentro de los programas relacionados a la jardinería, huerta y actividades relacionadas.
- Conocer e implementar protocolos de análisis ocupacional.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
2

CONTENIDOS TEMÁTICOS:

UNIDAD 1

Terapia Ocupacional y la ocupación de Jardinería. La horticultura como medio de intervención. La Jardinería a través de las distintas etapas del desarrollo humano. Análisis de la actividad. Adaptación y graduación de la actividad Contexto o ambiente donde se desarrolla la actividad. Selección de espacios (canteros, macetas, cajones, invernaderos).

Bibliografía:

- Polonio López, Durante Molina, Noya Arnaiz. *Conceptos fundamentales de Terapia Ocupacional.* Capítulo 12, 19, 20. Editorial Panamericana. 2001.
- Polonio López Begoña y otros. *Terapia Ocupacional en Discapacitados físicos: Teoría y Práctica.* Capitulo 4. Editorial Panamericana. España. 2004.
- Raffo C. *Horticultura Therapy.* Revista Heather Fooks. Traducido en Bs. As. Argentina. (1994)
- Willard y Spckman. *Terapia Ocupacional.* 8va Edición. Ed. Médica Panamericana. España. 1998. Unidad 2. Cap. 9. Sección 3.
- Willard y Spackman. *Terapia Ocupacional.* 10ª Edición. Ed. Médica Panamericana. 2005. Unidad 5. Cap. 16.
- OMS. OPS. *Clasificación Internacional del Funcionamiento, de la Discapacidad y de la Salud.* Grafo, S.A. España. 2001.
- Gene Robbert, HTR. *The Enabling Garden. Creating Barrier-Free Gardens.* Taylor Publishing Company.
- Hale Gloria y Colab. *Manual del Minusválido.* Pág. 204- 225. Blume Ediciones. 1980.
- Fresenius Medical Care. *Cosechando Fortalezas. Huerta y personas en diálisis.* Fresenius Medical Care Argentina. 2007.
- Mulligan. *Terapia Ocupacional en Pediatría Proceso de Evaluación.* Editorial Médica Panamericana. Madrid. España. 2006.
- Lejarraga Horacio *Desarrollo del niño en Contexto.* Paídos. Tramas Sociales. Argentina. 2004.
- Paganizzi Liliana. *Actividad Lenguaje Particular.* Cálamus. Bs. As. 1997.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 3

- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional.* Aytona Editores. España.
- Tuner Annie y otros. *Terapia Ocupacional y disfunción física. Principios, técnicas y práctica. 5°* edición. Ediciones Elsevier Science. España. 2003. Sección 1, capítulos 2 y 6.

UNIDAD 2

Ergonomía. La importancia de la ergonomía en la actividad de jardinería y actividades relacionadas. Cuidados posturales. Planos de trabajo. Alcances. Selección de herramientas. Accesibilidad. Análisis de la actividad.

Bibliografía:

- Fundación MAPFRE. *Manual de Ergonomía.* Editorial MAPFRE. España.1997. Segunda parte: 1, 4.
- Tuner Annie y otros. *Terapia Ocupacional y disfunción física. Principios, técnicas y práctica. 5°* edición. Ediciones Elsevier Science. España. 2003. Sección 4, 22.
- Willard y Spackman. *Terapia Ocupacional.* 10° Edición. Ed. Médica Panamericana. 2005. Unidad 7. Cap. 24. sección III.
- NIOSH. (Instituto Nacional de Salud y seguridad Ocupacional) Departamento de Salud y Servicios Humanos. *Soluciones Simples: ergonomía para trabajadores agrícolas. HHS N° de publicación* 2001-111 (Sp 2002).

UNIDAD 3

Herramientas, elementos, materiales y equipamientos utilizados en la horticultura. Principios ergonómicos. Ayudas técnicas. Precauciones.

Bibliografía:

- INTA. PRO-HUERTA. *Fabricación casera de herramientas e implementos para la huerta. Herramientas de huerta para personas con capacidades diferentes.* Ediciones INTA. 2003.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 4

- Pro-Tierra. Centro de Investigación y capacitación para Autoproducción de Alimentos Orgánicos. *Práctica Elemental de Huerta Orgánica*. Editorial Hemisferio Sur. 2003. Cap. 2. Pag.17-24
- Hale Gloria y Colab. *Manual del Minusválido*. Blume Ediciones. 1980. Pág. 204-220
- Gene Robhert, HTR. *The Enabling Garden. Creating Barrier-Free Gardens*. Taylor Publishing Company. 1994. Cap. 5.
- Fundación MAPFRE. *Manual de Ergonomía*. Editorial MAPFRE. España.1997. Sección 2: 4.
- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos*. Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995

UNIDAD 4

Normas de seguridad e higiene en jardinería. Factores de riesgo. Medidas preventivas.

Bibliografía.

- Manual de riesgos laborales en jardinería. Parcs I Jardins de Barcelona. Instituto Municipal. España.

UNIDAD 5

Conceptos básicos en la jardinería y/o actividades relacionadas y su implementación en Terapia Ocupacional: Espacio, clima y suelo. Nutrientes. Abonos. Siembra. Calendario de siembra. Proceso de germinación. Semillas. Análisis de la actividad.

Bibliografía

- Sala Angelita. *Como cultivar y podar sus PROPIAS PLANTAS*. Ediciones Utilsen 1997.
- Práctica elemental de Huerta Orgánica. Realización Pro-Tierra. Centro de Investigación y capacitación para la Autoproducción de Alimentos Orgánicos. Editorial Hemisferio Sur. S.A. 2003. Cap.1 y 5.
- Revista Vidarural-Chacra. Tomo 2 Nº 8. Abril 1998.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 5

- Revista Vidarural- Chacra. Tomo 4 Nº 24. Agosto 1999.
- Revista Vidarural-Chacra. Año 1 Nº 1. septiembre 1997.
- Revista El Jardín en la Argentina. Septiembre 1995. Año de Publicación 4 Nº 13.
- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos.* Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995

UNIDAD 6

Conceptos básicos de elección y reproducción de las plantas (gajos o esqueje, acodo, estacas, bulbos, injerto, división en matas o por medio de semillas). Análisis y selección de técnicas según requerimientos del individuo y/o **actividad.**

Bibliografía:

- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos.* Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995.
- Enciclopedia Argentina de Plantas y Flores. Ed. Talleres Gráficos Recali. Año 1986. Volumen 1. Fascículo 5, 6, 7 y 12.

UNIDAD 7

Concepto básicos en la planificación y organización de una huerta. Cultivos (hierbas, hortalizas, árboles frutales). Selección de espacios. Conceptos de asociaciones, rotaciones de cultivos, labores culturales y raleos. Mantenimiento y recolección. Estudio desde Terapia Ocupacional.

Bibliografía:

- Pro-Tierra. *Práctica Elemental de Huerta Orgánica.* Editorial Hemisferio Sur. 2003.
- INTA- PRO HUERTA. *La huerta orgánica.* Ediciones INTA. 2005
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 6 - Nº 24. Junio 1998.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de Primavera. Año de publicación: 4- Nº 13. Septiembre 1995

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 6

- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de verano. Año de publicación: 5- Nº 18. Diciembre 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de invierno. Año de publicación: 5– Nº 16. Junio 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de verano. Año de publicación: 6 – Nº 26. Noviembre 1998.
- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos*. Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995.
- Revista Jardín en la Argentina. La Huerta. Año de publicación 3, Edición especial Nº 4. empresas Cocharane S.A. Abril 2001.

UNIDAD 8

Análisis desde Terapia Ocupacional de diversas técnicas de cultivos y/o actividades relacionadas (terrario, hidroponía, estanques, disecado de flores).

Bibliografía

- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de invierno. Año de publicación: 5 – Nº 16. Junio 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 6 - Nº 24. Junio 1998.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de Primavera. Año de publicación: 4- Nº 13. Septiembre 1995.
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 5 – Nº 16. Junio 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de verano. Año de publicación: 5 – Nº 18. Diciembre 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 6 - Nº 26. Noviembre 1998.
- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos*. Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 7

UNIDAD 9

Cuidados de las plantas: signos de alertas, poda y riego. Protecciones. Limpieza y desmalezado. Cobertura del suelo. Tutores. Intervención de Terapia Ocupacional.

Bibliografía:

- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 6 - Nº 24. Junio 1998.
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 4 – Nº 13. Septiembre 1995
- Revista El Jardín en la Argentina. Año de publicación: 5 – Nº 16. Junio 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de invierno. Año de publicación: 5 – Nº 16. Junio 1996.
- Revista El Jardín en la Argentina. Guía de verano. Año de publicación: 6– Nº 26. Noviembre 1998.
- Sala Angelita. *Como cultivar y podar sus PROPIAS PLANTAS.* Ediciones Utilsen 1997.
- Pippa Greenwood. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos.* Ediciones La Isla. Buenos aires. 1995

Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas- prácticas

- Trabajos prácticos (individuales y grupales)
- Visitas a instituciones para observar la actividad jardinería/huerta
- Estudios de casos
- Trabajos de campo

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 8

Modulo B: ACTIVIDADES CULINARIAS

Carga horaria: 2 horas semanales

Tipo de asignatura: Teórico – Práctica.

Objetivos: *Lograr que los alumnos:*

1. Adquieran conocimientos básicos en relación a la alimentación correcta en las distintas etapas biológicas de la vida.
2. Comprendan las modificaciones de la alimentación a causa de enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población.
3. Descubran la importancia de los cuidados nutricionales y de la educación alimentaria en la calidad de vida de la población sana y enferma.
4. Desarrollen habilidades y destrezas para contribuir al mantenimiento y recuperación del correcto estado nutricional.
5. Desarrollen estrategias de intervención profesional, a través de proyectos, que contemplen las características nutricionales de la población a asistir.
6. Descubran la importancia del trabajo interdisciplinario del equipo de salud, y desarrollen competencia para el desempeño profesional en el mismo.

CONTENIDOS TEMÁTICOS:

- **Unidad 1: Nutrición Normal.**

Conceptos básicos relacionados con la nutrición. Leyes de la Alimentación. Alimentos: grupos básicos. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Vitaminas hidrosolubles y liposolubles.

- **Unidad 2: Nutrición en comunidades sanas.**

Alimentación adecuada al embarazo y la lactancia. Alimentación Saludable de niños, adultos y adultos mayores. Pautas de higiene y correcta manipulación de alimentos.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 9

➢ **Unidad 3: Nutrición y enfermedades crónicas.**

Aspectos fisiopatológicos y características generales de la alimentación adecuada a: Diabetes, Enfermedades Cardiovasculares, Dislipemias, Insuficiencia Renal, Enfermedad Celíaca, Cáncer, Sida.

➢ **Unidad 4: Malnutrición.**

Aspectos fisiopatológicos y nutricionales relativos a: Obesidad, Anorexia, Bulimia y Desnutrición.

➢ **Unidad 5: Nutrición y enfermedades del Sistema Nervioso.**

Aspectos fisiopatológicos y características generales de la alimentación adecuada a: Disfagias, Esclerosis Múltiple, Guillen Barré. Alimentación Enteral.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

Unidad 1:

- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (pag.11-40)
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. República Argentina. Año 2000. Cap. "Fundamentos Técnicos de la selección de nutrientes y pautas a recomendar mediante las guías." (pag.53-74).
- López L., Suárez M. : Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Cap.2, (pag.12-23). Cap.8, (pag.147-185). Cap. 9, (pag186-241).

Unidad 2:

- López L., Suárez M. : Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Cap.14, (pag.333- 355). Cap. 15, (pag. 356-375). Cap.16, (pag.376-388).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 40

- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (pag.41-46).

Unidad 3:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. El Ateneo, Bs. As., 1994. Cap. 8, (pag. 173-182). Cap.11, (pag.223, 226-240,245). Cap. 12, (pag.257-274). Cap. 13, (pag.283-289,292-294). Cap.18, (pag.342-351). Cap.19, (pag.352-365).

Unidad 4:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. El Ateneo, Bs. As.,1994. Cap.9, (pag.199-217). Cap.14, (pag.296-304).
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991. Cap.5. (pag. 47-55)

Unidad 5:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. El Ateneo, Bs. As.,1994. Cap.3, (pag36-37; 45-60). Cap.15, (pag.305-312).

❖ **Bibliografía de consulta.**

Unidad 1:

- López L., Suárez M. : Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Capítulos: 5, 6, y 7.
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991. Capítulos: 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19,20, 21, 22 y 23.
- Musmanno E.: La escuela como tribuna alimentaria. 5° Edición. 2000.Capítulos 1, y 3.

Unidad 2:

- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 11

República Argentina. Año 2000.Cap. "Situación Nutricional en la República Argentina." (pag. 37-48).

- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. República Argentina. Año 2000.Cap. Inocuidad de los alimentos. (pag75-76)
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991.Capítulos: 36, 37, y 39.

Unidad 3:

- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991.Capítulos: 41, 42, 43, 45 y 47.
- Villazón A., Arenas Márquez. : Nutrición Enteral y Parenteral. Nueva Editorial Interamericana. México, D.F. 1993. Capítulos: 39, 40, 41.

Unidad 4:

- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991.Capitulo: 4.
- Villazón A., Arenas Márquez. : Nutrición Enteral y Parenteral. Nueva Editorial Interamericana. México, D.F. 1993. Capítulo: 7.

Unidad 5:

- Villazón A., Arenas Márquez. : Nutrición Enteral y Parenteral. Nueva Editorial Interamericana. México, D.F. 1993. Capítulo: 19.
-

❖ **Metodología.**

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 12

- **Evaluación.**
  - Formativa o de proceso: a través de trabajos prácticos individuales y grupales.
  - Sumativa: a través de un proyecto de intervención del terapista ocupacional, en el cual se deberán integrar los aspectos nutricionales estudiados; deberá presentarse en forma escrita y expuesto en clase a través de dinámicas grupales de trabajo.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 13

Requisitos para la aprobación de Ocupaciones Terapéuticas VI

- **Alumno Regular**:

- La asignatura se aprueba con una puntuación de 4 a 10 puntos y se reprueban de 0 a 3 puntos
- Asistencia: cumplir con una asistencia no inferior al 75 % de las clases
- Aprobación de todos los trabajos prácticos (escritos, orales y proyectos)
- Aprobación de examen parcial
- Aprobación del trabajo final para cada uno de los Módulos
- Un examen recuperatorio
- Un examen integrador

- **Alumno libre:**

- El alumno deberá presentar por escrito 8 (ocho) trabajos prácticos (TP): 4 TP para módulo jardinería/huerta y 4 TP para módulo actividades culinarias. La presentación deberá realizarse con 30 (treinta) días de anticipación a la fecha del examen final.
- El día del examen se evaluarán los contenidos temáticos del programa en forma oral y/o escrita.

A) Requisitos del Módulo Jardinería:

a) **Presentación de Proyecto** (individual), exposición escrita y oral, utilizando como medio de intervención la actividad de Jardinería/Huerta y/o actividades relacionadas.

1) Requisitos para la presentación escrita: Hoja A4, *Fuente*: tipo de letra: Times New Roman; tamaño de letra Nº 12, *párrafo:* interlineado: 1,5. Mínimo de páginas: 10; Portada: nombre de la asignatura, título, nombre del autor, fecha de entrega.

2) Elección por parte del alumno del recurso para la ponencia (poster, maqueta, video, transparencias, power-point, etc.). En caso que se requiera y de contar con el mismo en la

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 14

UNQ, solicitar a los docentes el equipamiento con un mínimo de 20 días antes de la fecha del examen.

Guía para diseño de un proyecto.

1. Título/Nombre del Proyecto
2. Fundamentación (intervención desde Terapia Ocupacional).
3. Objetivos: General y Específicos
4. Marco Teórico
5. Lugar dónde se llevará a cabo.
6. Población
7. Tiempo.
8. Recursos: humanos, materiales, económicos y físicos.
9. Programa de actividades (desarrollar actividades que se llevarán a cabo)
10. Análisis de la actividad (Análisis de la actividad. Adaptación y graduación de la actividad.).
11. Bibliografía.

Bibliografía:

- Ander-Egg y otros. *Cómo elaborar un proyecto.* Editorial Lumen.

b) Presentación de Trabajos Prácticos:

1. Trabajo Practico Nº 1: Diseñar un programa de jardinería para una intervención educativa desde Terapia Ocupacional
2. Trabajo Práctico Nº 2: Principios biomecánicos para la adaptación de herramientas para personas de tercera edad trabajadores rurales.
3. Trabajo Práctico Nº 3: Planificar una huerta para niños que concurren a un comedor comunitario. Aplicar el formato del análisis de la actividad basada en al ocupación (Willard & Spackman Terapia Ocupacional. 10ª edición. Editorial Panamericana. 2005. España)
4. Trabajo Práctico Nº 4: Planificar programas de jardinería y/o huerta con pacientes cardiacos. Aplicar el formato del análisis de la actividad basada en la ocupación. (Willard & Spackman Terapia Ocupacional. 10ª edición. Editorial Panamericana. 2005. España)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 15

B) Requisitos del Módulo B: Actividades Culinarias:

❖ **Evaluación de alumnos en condición de libre.**

Los alumnos libres deberán presentar los siguientes trabajos (4) 30 días antes de la fecha de examen. Podrán realizar consultas al docente a través de la siguiente dirección de correo electrónico amakuchta@yahoo.com.ar .

TRABAJO PRACTICO N°1: ADULTOS MAYORES

1. Lea atentamente el Test del estado nutricional.(en apunte N° 1). Analice cada ítem; determine cuáles son aquellos ítems que pueden involucrar su quehacer profesional. Desarrolle las posibles intervenciones terapéuticas que Ud. podría realizar en dichas circunstancias.
2. Seleccione una persona mayor a los 65 años, y realice el test del estado nutricional. Describa, además los siguientes datos de la persona seleccionada:

- Edad:
- Sexo:
- Condición socio – económica:
- Enfermedades que padece:
- Estado físico actual:
- Cualquier otro dato que resulte relevante para valorar su estado nutricional.

3. Solicite a la persona que realice un registro de los alimentos consumidos durante una semana. Observe si dicho paciente consume en promedio todos los grupos de alimentos dentro de las porciones recomendadas para cada uno. Evalúe los resultados obtenidos, analice las posibles carencias y excesos de grupos de alimentos, y especifique los nutrientes afectados.
4. De acuerdo al resultado obtenido en la aplicación del test del estado nutricional y la evaluación de la ingesta de alimentos; determine si debe realizar una intervención profesional o bien derivar a otro profesional. (En caso de realizar una intervención desarrolle la misma).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 16

TRABAJO PRACTICO Nº 2: HIPERTENSIÓN ARTERIAL

1- Ud. llevará a cabo un taller de cocina para un grupo de pacientes que han sufrido un ataque hipertensivo, que derivó en hemiplejía.

a- Establezca los objetivos del taller.

b- Las posibles acciones a implementar dentro del taller.

c- Describa los contenidos nutricionales a tener presente en la planificación y desarrollo del taller.

d- Seleccione 4 preparaciones culinarias que Ud. realizará con dicho grupo de pacientes. Fundamente la selección de dichas preparaciones.

TRABAJO PRACTICO Nº 3: TRABAJO DE INTEGRACION

1- Ud. se encuentra asistiendo a una comunidad de bajos recursos, específicamente a un grupo de madres en etapa de embarazo. Le interesa realizar una evaluación para conocer si su alimentación actual es adecuada.

a- ¿Qué grupo de alimentos deberán estar presentes esencialmente en su alimentación?

b- ¿Cuáles serían las recomendaciones nutricionales que le transmitiría a este grupo de paciente?

c- ¿Qué actividad elegiría para hacerlo?

2- Ud. se encuentra asistiendo profesionalmente a un geriátrico, donde existe un número importante de ancianos que padecen dislipemia. Le solicitan colaboración del servicio de alimentación, para evaluar si los ancianos ingieren, fuera de lo programado en la institución, alimentos que comprometan su estado de salud.

a- ¿Sobre qué tipo de alimentos buscaría información, especialmente?

b- ¿A través de que actividad o instrumento haría dicha evaluación?

3- Ud. se encuentra asistiendo profesionalmente a un paciente derivado al servicio de T.O. En uno de los encuentros le comenta que habitualmente no consume carnes de ningún tipo, solo cada 15 días una porción de pescado o pollo y además muy pocas frutas (solo banana, 1 vez por semana); no adiciona aceites a ninguna de sus comidas, ni para la cocción ni en crudo para condimentar. Cuales serían los nutrientes que se encuentran en carencia en la alimentación del paciente?

4- Ud. se encuentra llevando adelante un proyecto de huerta con pacientes que padecen

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 17

hipertensión.

a- ¿Qué vegetales elegiría para cultivar?

b- ¿Qué conceptos nutricionales considera importantes transmitir a este grupo de paciente?

a- ¿Qué actividad elegiría para hacerlo?

5- Ud. llevará a cabo un taller de cocina para un grupo de pacientes ancianos, que padecen diabetes ;

a- Establezca los objetivos del taller.

b- Describa los contenidos nutricionales a tener presente en la planificación y desarrollo del taller.

TRABAJO PRACTICO Nº 4: PROYECTO FINAL.

1- Desarrolle un proyecto de intervención propia de T.O. aplicado a un grupo de pacientes que padezcan alguna de las patologías del programa, o bien a un grupo de personas sanas de los distintos grupos o momentos biológicos estudiados.

2- Determine y describa las características del grupo a asistir. (Institución, edad, características fisiopatológicas, nivel socioeconómico, estado físico, etc.)

3- Desarrolle los objetivos generales y específicos del proyecto.

4- Determine la duración del proyecto, número, frecuencia y duración de los encuentros. (mínimo 4 encuentros).

5- Desarrolle cada uno de los encuentros, mencione los objetivos y las actividades a realizar en cada uno de ellos.

6- Seleccione aquellos encuentros en los cuales implemente actividades que se relacionen con aspectos nutricionales. Desarrolle y describa los contenidos teóricos nutricionales a considerar y /o transmitir a la población asistida, la dinámica por medio de la cual trabajará dichos contenidos y los recursos a utilizar.

7- Elija una preparación culinaria relacionada con el tema elegido. Deberá elaborarla y presentar un informe con las dificultades o aportes que considera importante destacar en la preparación de la receta.

BEATRIZ ALZOLA
Lic. en Terapia Ocupacional
M.P. 658

PROF. MARISA TAUZOCHIO