



Universidad Nacional de Quilmes.
Departamento de Ciencias Sociales
Carrera de Licenciatura en Terapia Ocupacional
Programa Libre

Año: 2013

Curso: OCUPACIONES TERAPEUTICAS VI:

- Módulo Actividades Culinarias
- Módulo Jardinería

Créditos: 8

Tipo de asignatura: Teórico- Práctica

Contenidos Mínimos:

Módulo Jardinería: conocimiento de las técnicas básicas en el manejo de elementos, materiales, herramientas y cultivos que posibiliten su aplicación en Terapia Ocupacional para las diferentes funciones de la misma. Ayudas técnicas.

Módulo Actividades Culinarias: conocimiento de las técnicas básicas para las actividades caseras e industriales. Aplicación terapéutica en las distintas funciones de Terapia Ocupacional. Ayudas técnicas.

MODULO A: JARDINERÍA

OBJETIVO GENERAL

Que los alumnos logren...

- 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.



CONTENIDOS TEMÁTICOS:

UNIDAD 1

Terapia Ocupacional y la ocupación de Jardinería. La horticultura como medio de intervención. La ocupación de jardinería/huerta a través de las distintas etapas del desarrollo humano. Análisis del desempeño ocupacional.

Bibliografía:

- Polonio López, Durante Molina, Noya Arnaiz. 2001. *Conceptos fundamentales de Terapia Ocupacional*. Editorial Panamericana. España. Capítulo 12, 19, 20.
- Polonio López Begofía y otros. 2004. *Terapia Ocupacional en Discapacitados físicos: Teoría y Práctica*. Editorial Panamericana. Capítulo 4.
- Hopkins H. y Smith H. (1998) *Willard & Spackman. Terapia Ocupacional*. 8va Edición. Ed. Médica Panamericana. España. Unidad 2. Cap. 9. Sección 3.
- Crepeau, Cohn, Schell. (2005). *Spackman & Willard. Terapia Ocupacional*. 10º Edición. Ed. Médica Panamericana. Unidad 5. Cap. 16.
- OMS. OPS. 2001. *Clasificación Internacional del Funcionamiento, de la Discapacidad y de la Salud*. Grafo, S.A. España.
- Fresenius Medical Care. 2007. *Cosechando Fortalezas. Huerta y personas en diálisis*. Fresenius Medical Care. Argentina.
- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. (2005). *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional*. Aytona Editores. España.
- Tuner Annie y otros. 2003. *Terapia Ocupacional y disfunción física. Principios, técnicas y práctica*. 5º Edición. Ediciones Elsevier Science. España. Sección 1, Capítulos 2 y 6.
- Mulligan. 2006. *Terapia Ocupacional en Pediatría Proceso de Evaluación*. Editorial Médica Panamericana. España.
- American Journal of Occupational Therapy (2008). *Marco de Trabajo para Práctica en Terapia Ocupacional. Dominio y proceso*. 2da. Edición. Estados Unidos. Traducción española 2009
- Álvarez Evelyn y otros integrantes del Comité de Ciencia de la Ocupación. *Definición y desarrollo del concepto de ocupación: Ensayo sobre la experiencia de construcción teórica desde una identidad local*. Revista Chilena de Terapia Ocupacional Nº 7. Universidad de Chile. Noviembre 2007.
- Ramírez Rolando P. y Schliebener T. *Ocupación y literatura, Un análisis desde la dialéctica materialista*. Revista Chilena de Terapia Ocupacional. Nº 9. Universidad de Chile Diciembre 2009

UNIDAD 2

~~Principios ergonómicos y su importancia en la actividad de jardinería/huerta. Herramientas, elementos, materiales y equipamientos utilizados en la horticultura. Normas de seguridad e higiene en jardinería/huertas.~~

Bibliografía:

- Fundación MAPFRE. 1997. *Manual de Ergonomía*. Editorial MAPFRE. España.. Segunda parte: 1, 4.

- Tuner Annie y otros. 2003. *Terapia Ocupacional y disfunción física. Principios, técnicas y práctica*. 5º edición. Ediciones Elsevier Science. España. Sección 4, 22.
- Crepeau, Cohn, Schell. (2005). *Spackman & Willard. Terapia Ocupacional*. 10º Edición. Ed. Médica Panamericana. 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).
- INTA. PRO-HUERTA. 2003 *Fabricación casera de herramientas e implementos para la huerta. Herramientas de huerta para personas con capacidades diferentes*. Ediciones INTA. Argentina.
- Pro-Tierra. Centro de Investigación y capacitación para Autoproducción de Alimentos Orgánicos. 2003. *Práctica Elemental de Huerta Orgánica*. Editorial Hemisferio Sur. Cap. 2. Pág.17-24
- Martínez Lorena S. *Evaluación de factores de riesgos asociados al manejo manual de carga*. Revista Chilena de Terapia Ocupacional N° 9. Universidad de Chile. Diciembre 2009.

UNIDAD 3

Conceptos básicos en la jardinería/huerta y su implementación en Terapia Ocupacional (Espacio, clima y suelo. Nutrientes. Abonos. Siembra. Calendario de siembra. Proceso de germinación. Semillas.) Análisis del desempeño ocupacional.

Bibliografía

- Hopkins H. y Smith H. (1998) *Willard & Spackman. Terapia Ocupacional*. 8va Edición. Ed. Médica Panamericana. España. Unidad 2. Cap. 9. Sección 3.
- Crepeau, Cohn, Schell. (2005). *Spackman & Willard. Terapia Ocupacional*. 10º Edición. Ed. Médica Panamericana. Unidad 5. Cap. 16.
- La Huerta en casa. Construcción/Plantación/Cultivos/Recetas. Números 1-20. Revista Jardín Buenos Aires. 2012.
- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. (2005). *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional*. Aytona Editores. España.

UNIDAD 4

Conceptos básicos en la planificación y organización de un jardín y una huerta. Tipos de cultivos. Selección de espacios. Cuidados de las plantas. Mantenimiento y recolección. Análisis desde la intervención de Terapia Ocupacional.

Bibliografía:

- INTA- PRO HUERTA. 2005. *La huerta orgánica*. Ediciones INTA.
- Fresenius Medical Care. 2007. *Cosechando Fortalezas. Huerta y personas en diálisis*. Fresenius Medical Care. Argentina.
- La Huerta en casa. Construcción/Plantación/Cultivos/Recetas. Números 1-20. Revista Jardín Buenos Aires. 2012.
- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. (2005). *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional*. Aytona Editores. España.



Bibliografía Consulta

- Lejarraga Horacio. 2004. *Desarrollo del niño en Contexto*. Paídos. Tramas Sociales. Argentina.
- Paganizzi Liliana. 1997. *Actividad Lenguaje Particular*. Ed. Cálamus. Bs. As.
- Raffo C. *Horticultura Therapy*. (1994) Revista Heather Fooks. Traducido en Bs. As. Argentina.
- Gene Robbert, HTR. *The Enabling Garden. Creating Barrier-Free Gardens*. Taylor Publishing Company.

MODULO B: ACTIVIDADES CULINARIAS

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 estrategias de intervención profesional, a través de proyectos, que contemplen las características nutricionales de la población a asistir.
5. 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.

➤ 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.

➤ Unidad 3: Nutrición y enfermedades crónicas.

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

➤ **Unidad 4: Malnutrición.**

Aspectos fisiopatológicos y nutricionales relativos a: Obesidad, Desnutrición.

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

Aspectos fisiopatológicos y características generales de la alimentación adecuada a:
Disfagias, Esclerosis Múltiple, Mal de Parkinson, Mal de Alzheimer. 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. (Pág.11-40)
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. República Argentina. 2º edición. Año 2006. Cap. “Fundamentos Técnicos de la selección de nutrientes y pautas a recomendar mediante las guías.” (Pág.61-82).
- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Cap.2, (Pág.12-23).

Unidad 2:

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Cap.14, (Pág.333- 355). Cap. 15, (page. 356-375). Cap.16, (Pág.376-388).
- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (Pág.41-46).

Unidad 3:

Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional.3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.3 (Pág.229-240; 252-254; 267-282; 292-306; 332-342; 355-358; 367-370; 387-389; 404-407). Cap. 6 (657-660; 673-682).Cap.7 (755-762).

Unidad 4:



- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.2 (115-125; 129-135; 149-160; 169-179)

Unidad 5:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2º edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 15 (Pág. 315-322).
- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.5 (567-571, 575-576, 592-594).

❖ **Bibliografía de consulta.**

Unidad 1:

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Bs. As., 2005. Cap.: 5, 6, 7.
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición. 1991. Cap.: 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23.

Unidad 2:

- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. República Argentina. 2º edición Año 2006. Anexo I: La situación alimentaria nutricional y el contexto. (pag. 111-120).
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. República Argentina. 2ª edición. Año 2006. Cap. Inocuidad de los alimentos. (Pág. 83-84)
- Polonio López, B. Terapia ocupacional en geriatría: 15 casos prácticos. Médica Panamericana, Madrid 2002. Cap.: 4, 6, 16.
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición. 1991. Cap.: 36, 37, y 39.

-
- Moruno Miralles. Actividades de la vida diaria. Masson. Barcelona. 2006. Cap: 6, 12.

Unidad 3:



- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2º edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 8, (Pág. 176-198). Cap. 11, (Pág. 233, 236-250). Cap. 12, (Pág. 265-282). Cap. 13, (Pág. 290-296,300-302). Cap. 18, (Pág. 352-361). Cap. 19, (Pág. 362-377).
- Polonio López, B. Terapia ocupacional en geriatría: 15 casos prácticos. Médica Panamericana, Madrid 2002. Cap.: 12.

Unidad 4:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. . 2º edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap 9, (Pág. 207-223).
- OPS/ILSI. Conocimientos Actuales sobre Nutrición. Sexta Edición.1991. Cap.5. (Pág. 47-55)
- Polonio López, B. Terapia ocupacional en geriatría: 15 casos prácticos. Médica Panamericana, Madrid 2002. Cap.: 13.

Unidad 5:

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional.3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.7 (713-718).
- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. El Ateneo, Bs. As., 1994. Cap.3 (Pág. 36-38; 46-60).



REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN DE OCUPACIONES TERAPEUTICAS VI

REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN:

- El alumno deberá presentar por escrito 8 (ocho) trabajos prácticos (TP): 4 TP para Módulo Jardinería y 4 TP para Módulo Actividades Culinarias.
- El día del examen se evaluarán los contenidos temáticos del programa en forma escrita. Aprobado el examen escrito se realizará la evaluación oral y exposición de los trabajos prácticos.
- La presentación de los Trabajos Prácticos deberá realizarse con 30 (treinta) días de anticipación a la fecha del examen final en la Dirección del Departamento de Terapia Ocupacional y aviso mediante dirección de correo electrónico a los docentes de la asignatura.
amaliakutch@ yahoo.com.ar
marisatavecchio@argentina.com
alzolabeatriz@ yahoo.com.ar
- Tener en cuenta para su presentación en las Normas Básicas para la presentación de trabajos prácticos de la Licenciatura en Terapia Ocupacional.
- Elección por parte del alumno del recurso para la ponencia. En caso que se requiera y de contar con el mismo en la UNQ, solicitar a los docentes el equipamiento con un mínimo de 20 días antes de la fecha del examen.

MODULO A: JARDINERÍA:

Módulo Jardinería:

La presentación de los Trabajos Prácticos para la aprobación del examen requiere el análisis de las siguientes consignas utilizando marcos teóricos que avalen la intervención del Terapeuta Ocupacional desde la mirada de esta ocupación.

Trabajo Práctico N° 1:

Diseñar un programa de horticultura para una intervención educativa de nivel inicial desde Terapia Ocupacional. Fundamentación y justificación desde un marco teórico. Objetivos de la intervención de Terapia Ocupacional. Desarrollar un mínimo de 4 encuentros donde



conste objetivos que cada uno de esos encuentros y las actividades a realizar en cada uno de ellos.

• **Trabajo Práctico N° 2:**

Programa de cuidado posturales y principios de ergonomía para personas que concurren a un curso de horticultura, organizado por el Programa PROHUERTA (INTA). Estas personas se desempeñen en actividades de forestación, huerta y preparación de compost. Fundamentación y justificación desde un marco teórico de Terapia Ocupacional. Objetivos de la intervención de Terapia Ocupacional. Desarrollar un mínimo de 4 encuentros donde conste objetivos que cada uno de esos encuentros y las actividades a realizar en cada uno de ellos.

• **Trabajo Práctico N° 3:**

Planificar una huerta en un comedor comunitario. Fundamentación y justificación desde un marco teórico. Objetivos de la intervención de Terapia Ocupacional. Desarrollar un mínimo de 4 encuentros donde conste objetivos que cada uno de esos encuentros y las actividades a realizar en cada uno de ellos.

• **Trabajo Práctico N°4:** Planificar programas de jardinería y/o huerta con adolescentes de una escuela agraria. Fundamentación y justificación desde un marco teórico. Objetivos de la intervención de Terapia Ocupacional. Selección de las actividades a analizar.

MODULO B: ACTIVIDADES CULINARIAS:

❖ **Presentación de Trabajos Prácticos.**

TRABAJO PRACTICO N°1

Lea atentamente el Test del estado nutricional. (En apunte N° 1).

Parte A:

Elija uno o varios marcos de referencia o modelo teóricos de Terapia ocupacional; en base a estos 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.



Parte B.

1. 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.
2. 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.
3. 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).

TRABAJO PRÁCTICO N° 2

- 1- Ud. llevará a cabo un taller de cocina para un grupo de pacientes que han sufrido un ataque hipertensivo, que derivó en hemiplejía. Especifique el modelo teórico o marco de referencia que utilizará para la intervención.
 - 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 su selección y describa los ingredientes y forma de preparación, las adaptaciones, ayudas técnicas, equipos de protección y cuidados posturales que considera se deberán implementar para realizar dichas preparaciones culinarias.



TRABAJO PRÁCTICO N° 3.

Parte A

Ud. se encuentra trabajando en un proyecto de huerta en una comunidad de bajos recursos. Un grupo de familias de la comunidad manifiestan tener dificultades con el consumo de vegetales y frutas en sus hogares, y otros en la preparación de los vegetales. Asimismo se detecta que existen problemas de malnutrición (algunos casos de obesidad y otros de desnutrición.). Desde el servicio de T.O. se le solicita planifique un taller de alimentación saludable.

- a. Determine a que miembros de la comunidad estará dirigido el taller. Fundamente.
- b. Defina el tipo de intervención y las características de la misma.
- c. Describa los objetivos, la duración, la frecuencia y el número de encuentros.
- d. Desarrolle los contenidos nutricionales teóricos que se consideraran en la planificación del proyecto.

Parte B.

- 1- Ud. se encuentra asistiendo a un paciente diabético tipo II, quien le manifiesta que sufre accidentes en forma frecuente en el momento de la preparación de las comidas, esto ocasiona que por temor no cocine y no se alimente correctamente.
 - a. Desarrolle la intervención que Ud. realizaría.
 - b. Describa los contenidos nutricionales a tener en cuenta para la misma.
 - c. Informe las medidas posturales, equipos de protección y medidas de seguridad que ud. considera oportunas para este caso.

TRABAJO PRÁCTICO N° 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. Realice un informe con el detalle de la receta (ingredientes y preparación) las modificaciones nutricionales, adaptaciones, ayudas técnicas, equipos de protección y cuidados posturales que considera se deberán realizar en función de la población, el tema y la preparación elegida. Deberá elaborarla y presentarla el día del examen.
- 8- Este proyecto será expuesto por el alumno el día del examen acompañado de soporte audiovisual (poster, maqueta, video, transparencias, power-point, por ejemplo).