



Universidad Nacional de Quilmes
Carrera de Terapia Ocupacional
Asignatura: Ocupaciones Terapéuticas VI
Actividades Culinarias
Jardinería

Profesoras: Amalia Edith Kuchta
María Esther Fernández

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

Año 2001
Plan 1997
Curso: 3° año
Cuatrimestre: 6°
Créditos: 8

PRIMER 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 celiaca, 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'Donnell, A. Nutrición infantil. Editorial Celcius.
- Robinson, C. Fundamentos de nutrición normal. Editorial Cecsca.

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.

SEGUNDO MÓDULO: JARDINERÍA.

OBJETIVO GENERAL:

- Conocer e implementar los métodos y técnicas de los procesos que competen a la función del Terapeuta Ocupacional para implementar actividades de Jardinería y Huerta.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y analizar los requerimientos motores, sensorio-perceptivos, cognitivos, intrapersonales e interpersonales de la actividad.
- Identificar y analizar las competencias propias de las actividades de Jardinería y Huerta.
- Analizar los requerimientos funcionales para la planificación de proyectos.
- Analizar las actividades de Jardinería y Huerta como puesto de trabajo.

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. La jardinería y huerta como actividad en tratamiento, actividad de tiempo libre, como tarea con orientación laboral. Presentación y aplicación de planillas para evaluación de las actividades de jardinería y huerta según C.I.U.O y según Índice Internacional de las Ocupaciones.



Unidad 2:

Conocimiento sobre la composición de los distintos suelos. Fases del suelo: agua, aire y sólidos. Nutrientes. PH: acidez y alcalinidad. Características y beneficios de fertilizantes orgánicos e inorgánicos. Almácigos sobre suelo y elevados. Invernaderos. Microclima. Análisis de la actividad de preparación de abonos orgánicos: distintos tipos de mantillo, humus orgánico, compost, de estiércol. Análisis de la actividad de las actividades de preparación de suelos (desmalezar terrenos y abonar con sustratos orgánicos). Evaluación de la actividad de preparación de variados tipos de almácigos: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

Unidad 3:

Reconocimiento de las distintas partes que conforman una planta para conocer e implementar vocabulario técnico apropiado de las actividades de jardinería y huerta en Terapia Ocupacional. Las plantas: sus partes. Funciones de cada una. Tallo. Raíz. Hoja. Flor. Fruto. Semilla. Análisis de la actividad de preparación y conservación de las partes de la planta para diversas utilidades, preservando propiedades. Evaluación de la actividad disecar y conservar productos verdes: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento.

Unidad 4:

Identificación de los distintos tipos de reproducción de las plantas. 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 cultivar en semilleros y en plena tierra: competencias, adaptaciones posibles, entrenamiento. Análisis de la actividad de cultivar bulbos, transplantar, realizar acordaduras, realizar injertos.

Unidad 5:

Conocer los distintos tipos de cultivos de acuerdo a factores del ambiente y objetivo de interés (producción o hobby). Tipos de cultivos: floricultura, horticultura, forestación, aromáticas, bonsai. Análisis de la actividad de preparación de ambientes adecuados al cultivo seleccionado. 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. Identificación de las necesidades de cuidado del cultivo. Análisis de la actividad de los cuidados de una planta de interior y exterior. Aproximación al 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:

- Aljanati, D.; Wolovelsky, E. (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.
- Fuster, P.; Rodríguez, T. (1965). Botánica. Ed. Kapeluzs.



- INTA. (1998). Pro-huerta. La huerta orgánica. Cartillas 0-6. Material de capacitación. Secretaría de Desarrollo. Bs. As. Argentina.
- Isukawa. (1996). Curso fácil de bonsai e ikebana. Ed. Newbook. Bs. As. Argentina.
- Raffo, C. (1994). Horticultural Therapy. Revista Heather Fooks. Traducido en Bs. As. Argentina.
- Reed, K. (1991). Quick Reference to Occupational Therapy. Aspen Publishers Inc. USA.
- Willard y Spackman. (1998). Terapia Ocupacional. 8va. edición. Ed. Médica Panamericana. España.

METODOLOGÍA:

- Dictado de clases teórico-prácticas.
- Participación activa en huerta orgánica y/o jardín orgánico y confección de invernadero, a través de trabajos grupales, en las instalaciones de esta Universidad, utilizando herramientas manuales y materiales propios de la actividad.
- Visitas a distintas instituciones para la observación directa de la actividad.
- Presentación de trabajos prácticos individuales y grupales.

EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Alumnos regulares:

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

Alumnos libres:

- Presentación de un coloquio oral y escrito, con calificación de 4 a 10 puntos.