



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES.

- Carrera: Terapia Ocupacional.
- Asignatura: Ocupaciones Terapéuticas VI: Actividades Culinarias.
- Carga horaria: 2 horas semanales (miércoles de 19 a 21 hs.)
- Profesora: Amalia Edith Kuchta.
- Ubicación de la asignatura: vinculada a la Práctica Profesional III. (Hospitales, Centros de Rehabilitación).
- Tipo de asignatura: Teórico - práctica.
- Objetivos:
Lograr que los alumnos:
 - 1- Adquieran conocimientos básicos en relación a la alimentación en las distintas etapas biológicas de la vida.
 - 2- Desarrollen habilidades y destrezas para la selección y preparación de los alimentos acordes a distintas patologías, íntimamente relacionadas con la alimentación.
 - 3- Descubran la importancia de la alimentación en la educación sanitaria y calidad de vida de la población sana y enferma.

- Contenidos temáticos

Unidad 1:

Nutrición normal.

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

Unidad 2:

Nutrición y enfermedades crónicas.

Aspectos fisiopatológicos. Nociones elementales del plan de alimentación adecuado a: diabetes, enfermedades cardiovasculares, dislipemias, insuficiencia renal aguda y crónica, enfermedad celiaca.

Unidad 3:

Malnutrición.

Desnutrición: marasmo - kwashiorkor. Obesidad. Anorexia. Bulimia.



Unidad 4:

Nutrición y enfermedades del sistema nervioso.
Disfagias. Esclerosis Múltiple. Guillén Barré.
Utilización de sondas para la alimentación.

Unidad 5:

Alimentación de comunidades sanas.
Pautas de higiene y correcta manipulación de alimentos. Personal.
Nociones básicas para la elaboración de listas de comidas.

- Bibliografía obligatoria:

- 1- Compendio de Nutrición Normal. Osvaldo Brusco. Ed. López Libreros Editores.
- 2- Técnica dietoterápica. Elsa Longo. Navarro. Ed. El Ateneo.

- Bibliografía de consulta:

- 1- Alimentación y Dietoterapia. Cervera. Clapes. Rigolfas. Ed. Interamericana.
- 2- Nutrición Infantil. Alejandro O'Donnell. Ed. Celcius.
- 3- Nutrición y Dieta. Cooper y col. Ed. Interamericana.
- 4- Fundamentos de Nutrición Normal. Corinne Robinson. Ed. Cecsá.
- 5- Nutrición Humana. Anderson. Ed. Bella Terra.

- Metodología:

Clases teóricas: Exposición oral.

Lectura de trabajos de investigación.

Clases prácticas: Dinámicas grupales (dramatización)

Resolución de situaciones-problema (selección de alimentos).

Trabajo práctico de confección de listas de comidas.

- Evaluación:

La misma se realizará a través de un trabajo práctico de integración (Teoría nutricional y aplicación concreta en el rol específico del terapeuta ocupacional.)

Presentación escrita y exposición oral mediante dinámicas grupales en clase.

Prof. MARTA SUTER
Directora

Carrera de Terapia Ocupacional
Universidad Nacional de Quilmes