

Universidad Nacional de Quilmes.
Departamento de Ciencias Sociales

Carrera de Licenciatura en Terapia Ocupacional
Programa Regular-Cursos Presenciales

Año: 2011

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

Horas de consulta extra clase:

- Amalia Kuchta: martes de 20 a 21hs.
- Beatriz Alzola: martes de 18 a 19 hs.
- Marisa Tavecchio: lunes de 15 a 16 hs.

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.

Módulo A: JARDINERÍA

Carga Horaria: 2 horas semanales.

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.

B.A.-A.K- M.T.

1

- 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 Jardinería a través de las distintas etapas del desarrollo humano. Análisis de las demandas de la actividad según Marco de trabajo para la Práctica de la Terapia Ocupacional. *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. 2001. *Conceptos fundamentales de Terapia Ocupacional*. Editorial Panamericana. España. Capítulo 12, 19, 20.
- Polonio López Begoña 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.
- Hale Gloria y Colab. 1980. *Manual del Minusválido*. Blume Ediciones. Pág. 204-225.
- Fresenius Medical Care. 2007. *Cosechando Fortalezas. Huerta y personas en diálisis*. Fresenius Medical Care. Argentina.
- 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. 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.

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. 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).*

UNIDAD 3

Herramientas, elementos, materiales y equipamientos utilizados en la horticultura. Principios ergonómicos. Normas de seguridad e higiene en jardinería y actividades relacionadas. Factores de riesgo. Medidas preventivas. Análisis de ayudas técnicas.

Bibliografía:

- 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
- Hale Gloria y Colab. 1980. *Manual del Minusválido.* Blume Ediciones. Pág. 204-220

UNIDAD 4

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 las demandas de la actividad.

Bibliografía

- Pro-Tierra. Centro de Investigación y capacitación para Autoproducción de Alimentos Orgánicos. 2003. *Práctica Elemental de Huerta Orgánica.* Editorial Hemisferio Sur. Cap.1 y 5. 2003
- Pippa Greenwood. 1995 *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos.* Ediciones La Isla. Buenos aires.

UNIDAD 5

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. 1995. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos.* Ediciones La Isla. Buenos aires.
- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. (). *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional.* Aytona Editores. España.
- American Occupational Therapy Association Occupational therapy practice framework: Domain and Process (2nd ed.) Am J Occup Ther. 2008; 62 625-683 Traducción.



UNIDAD 6

Conceptos 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. Análisis desde la intervención de Terapia Ocupacional.

Bibliografía:

- American Occupational Therapy Association Occupational therapy practice framework: Domain and Process (2nd ed.) Am J Occup Ther. 2008; 62 625-683 Traducción.
- Pro-Tierra. Centro de Investigación y capacitación para Autoproducción de Alimentos Orgánicos. 2003. *Práctica Elemental de Huerta Orgánica*. Editorial Hemisferio Sur.
- INTA- PRO HUERTA. 2005. *La huerta orgánica*. Ediciones INTA.
- Pippa Greenwood. 1995. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos*. Ediciones La Isla. Buenos Aires.
- Fresenius Medical Care. 2007. *Cosechando Fortalezas. Huerta y personas en diálisis*. Fresenius Medical Care. Argentina.

UNIDAD 7

Análisis desde Terapia Ocupacional de diversas técnicas de cultivos y/o actividades relacionadas (terrario, hidroponía, estanques, disecado de flores). Cuidados de las plantas: signos de alertas, poda y riego. Protecciones. Limpieza y desmalezado. Cobertura del suelo. Tutores. Intervención desde Terapia Ocupacional

Bibliografía

- Margallo Ortiz de Zarate, San Juan Jiménez, y otros. (2005). *El Análisis y la adaptación de la actividad en Terapia Ocupacional*. Aytona Editores. España
- Pippa Greenwood. 1995. *La Nueva Guía de Jardinería. Aspectos básicos y proyectos*. Ediciones La Isla. Buenos Aires.
- American Occupational Therapy Association Occupational therapy practice framework: Domain and Process (2nd ed.) Am J Occup Ther. 2008; 62 625-683 Traducción.

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



Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas- prácticas

- Trabajos prácticos (individuales y grupales)
- Estudios de casos
- Trabajos de campo
- Búsqueda bibliográfica. Análisis de la misma

Evaluación:

La evaluación en la asignatura se llevará a cabo de manera permanente con la finalidad de elaborar juicios evaluativos y realizar un seguimiento del desempeño del alumno.

- *Formativa o de proceso:* a través de *trabajos prácticos* individuales y grupales (según modalidad planteada por el docente) y un *examen parcial escrito individual* y un *examen parcial escrito y oral grupal*.
 - Los *trabajos prácticos* son obligatorios y deberán presentarse en *tiempo y forma completa*.
 - Deben aprobarse todos los trabajos prácticos (6). Sólo se podrán recuperar 2 (dos).
 - Se evaluará en el T.P. si el alumno concurre a la clase con los materiales solicitados y la participación activa en la misma.
- *Sumativa:* se realiza *después* de finalizado el proceso de aprendizaje, a fin de otorgar calificaciones tendientes a la acreditación y promoción del alumno. La calificación será el resultado del promedio de los trabajos prácticos y los exámenes parciales.

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 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.

José María S. B. G.



➤ **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, 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, 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:

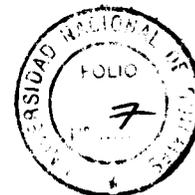
- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional.3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.2 (115-125; 129-135; 149-160;169-179;196-225)

Unidad 5:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2º edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 15 (Pág. 315-322).

B.A.-A.K- M.T.

6
J. L. L.
S. B. L.



- 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. 2ª 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:

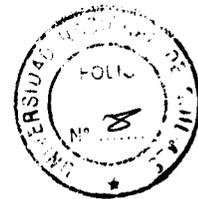
- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 8, (Pág. 176-198). Cap. 11, (Pág. 233, 236-250). Cap. 12, (Pág. 265-282). Cap. 13, (Pág. 290-296, 300-302). Cap. 18, (Pág. 352-361). Cap. 19, (Pág. 362-377).
- Polonio López, B. Terapia ocupacional en geriatría: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

Unidad 4:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap 9, (Pág. 207-223). Cap. 14, (Pág. 303-314).
- 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).



Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas- prácticas

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

❖ **Evaluación.**

- **Formativa o de proceso:** a través de trabajos prácticos individuales y grupales (4), y un examen parcial. Las notas de los trabajos prácticos serán promediadas entre sí.
- **Sumativa:** a través de un proyecto de intervención del terapeuta 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. La nota del mismo se promediara con el resultado del promedio de los trabajos prácticos y el parcial.

Requisitos para la aprobación de Ocupaciones Terapéuticas VI

Generalidades: De acuerdo a la Resolución 04/08 el Consejo Superior aprobó el *Nuevo Régimen de Estudios de la Universidad Nacional de Quilmes*

La asignatura se aprueba con una puntuación de 4 a 10 puntos y se reprobaban de 0 a 3 puntos

- Asistencia: cumplir con una asistencia no inferior al 75 % de las clases
- Aprobación de 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 (escrito y/u oral). En caso de tener que rendir el examen integrador, deberá rendir los dos módulos de la asignatura.

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

AMALIA KUCHTA
Lic. en Nutrición
M.N. 1619

MARIELA TAVECCHIO
TERAPISTA OCUPACIONAL
M.P. : 164