



Universidad Nacional de Quilmes  
Departamento de Ciencias Sociales

Carrera de Licenciatura en Terapia Ocupacional  
Programa Regular-Cursos Presenciales

Año: 2013

**Curso: OCUPACIONES TERAPEUTICAS VI:**

- Módulo Actividades Culinarias
- Módulo Jardinería

**Profesores:** Lic. en Nutrición Kuchta Amalia  
T.O. Tavecchio Marisa  
Lic. en T.O. Alzola Beatriz

**Carga Horaria semanal:** 4 Horas

Horas de consulta extra clase:

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

**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.
- 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 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.
- 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.

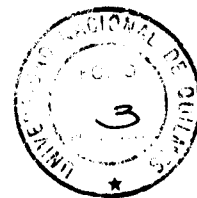
### Bibliografía:

- 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.

Jacobs

Schliebener

2  
A.



- Crepeau, Cohn, Schell. (2005). *Spackman & Willard. Terapia Ocupacional*. 10° 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*. 10° Edición. Ed. Médica Panamericana. Unidad 5. Cap. 16.
- La Huerta en casa. Construcción/Plantación/Cultivos/Recetas. Números 1-20. Revista Jardín Buenos Aires. 2012.

### 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.

#### 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.

*Horacio*

*Spackman*

3  
*[Signature]*



- Gene Robbert, HTR. *The Enabling Garden. Creating Barrier-Free Gardens*. Taylor Publishing Company.

**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.

### ➤ **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. 2ª 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).

5

*Adelina Salas*



- 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 conexto. ( 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.

*Jedro Salas* 6 *QI.*



- 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).

#### **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.

*Sección de Bibliografía*  
7  
*[Handwritten signature]*




- 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.

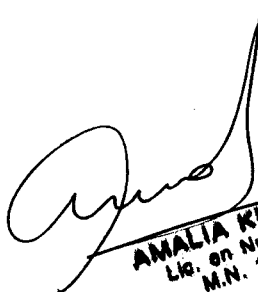
### **Requisitos para la aprobación de Ocupaciones Terapéuticas VI**

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 reprueban 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/es parcial/es
- 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.

  
MARIELA TAVECCHIO  
TERAPISTA OCUPACIONAL  
VI P 164

  
AMALIA KUCHTA  
Lic. en Nutrición  
M.N. 1612

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

8  
