



**UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE MEDICINA**

**PROGRAMA OFICIAL DE CURSO
FORMACIÓN GENERAL**

Nombre del curso: Información Alimentaria en Ferias Libres

Código : FG00000502027-1

Línea de formación: Compromiso Ciudadano

Semestre : II Semestre

Año : 2012

Número de créditos: 3

Horas de trabajo presenciales y no presenciales: 21/ 60

Nº Alumnos estimado : 12

ENCARGADO/A DE CURSO: Graciela Jiménez Castro

DOCENTES PARTICIPANTES	Unidad Académica	Nº de horas directas
Graciela Jiménez	Escuela de Nutrición y Dietética	20
Fabian Vasquez	Escuela de Nutrición y Dietética	3
Marcela Romo	Escuela de Nutrición y Dietética	2

Propósito formativo: Planifica, ejecuta y evalúa un proyecto para fomentar el consumo de frutas, verduras y leguminosas de la población en ferias libres aledaña a la facultad, en el marco de los programas de Formación General de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile que promueve el Compromiso Ciudadano.

Competencia(s) del curso

- 1.-Aplicar un proyecto aprobado para contribuir a fomentar y el consumo de frutas, verduras y leguminosas de las personas que demandan a las ferias,
- 2.- Contribuir a aumentar el consumo de frutas y verduras en su alimentación como un elemento importante en su estilo de vida y el fomento en las personas de su comunidad.

Realización esperada como resultado de aprendizaje del curso:

- 1.-Reconoce conceptos de una alimentación saludable
- 2.-Autoevalúa su ingesta alimentaria
- 3.-Identifica y diagnostica un espacio pertinente para llevar a cabo un proyecto de intervención nutricional.
- 4.- Ejecuta y evalúa el proyecto de intervención aprobado
- 5.-Presenta resultados de su proyecto intervención en la unidad curso de F.G. y a la comunidad universitaria.

Requisitos de aprobación y asistencia :

Asistencia al 100%, con posibilidad de recuperación a 2 inasistencias
 Inasistencia a una evaluación, se solicitará certificado médico o social para su recuperación.
 Recuperación y aprobación de acuerdo a reglamento de Facultad

Resultados de aprendizaje esperados

- 1.- Identifica estilos de vida saludable
- 2.- Incorpora las características de una alimentación saludable.
- 3.- Valoriza la importancia de las verduras, frutas y leguminosas como parte de una dieta saludable.
- 4.- Reconoce y aplica preparaciones saludables para incorporarlas a su dieta y a las de las personas.
- 5.- Aplica las técnicas de formulación de un proyecto.
- 6.- Planifica el proyecto.
- 7.- Diseña material pertinente al proyecto
- 8.- Ejecuta el proyecto.
- 9.- Presenta su proyecto frente a la comunidad universitaria.

Estrategias metodológicas	Clases interactivas Talleres Discusión de grupo Actividades no presenciales: - Formulación de proyecto intervención 10 hrs. - Revisión y ajuste del proyecto 5 hrs. - Confección de material de apoyo 15 hrs. - Reuniones de equipo 5 hrs. - Etapas de evolución del proyecto 5 hrs.
----------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de presentación proyecto 5 hrs. - Aplicación de proyecto en ferias libres (terreno) 17 hrs.
Procedimientos evaluativos	<p>Talleres 30 % Ejecución y evaluación del Proyecto, 50% Elaboración y validación de material didáctico 20%</p>
Recursos	<p>Sala de clases con data Material reproducible Guías de trabajo</p> <p>Bibliografía:</p> <p>Necesidades y requerimientos nutricionales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 17–24 October 2001. ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/007/y5686e/y5686e00.pdf 2. Human Vitamin and Mineral Requirements Joint FAO/WHO expert consultation – 2002. http://www.fao.org/docrep/004/y2809e/y2809e00.HTM 3.-Ander-Egg,Ezequiel, Aguilar I.,María José,:Como elaborar un proyecto.13.^a edición, Edit. Lumen/hhvmanitas, via monte 1675, Rep. De Argentina. 4.- Gabriel Salazar Vergara. Santiago, 2003,: Ediciones SUR. Santiago, 2003 J. M. Infante 85, Providencia, Santiago de Chile, corporacionsur@sitiosur.cl Inscription RPI: 134.148, ISBN nº: 956.208.070-6 4.- Martinic, Sergio, Evaluación de Proyectos, evaluación y herramientas para el aprendizaje. 1997, Comexani - cejuv, México. 5.- http://minsal.cl <ul style="list-style-type: none"> • <u>Cuaderno de la salud nutricional de la familia</u> • <u>Guía de vida saludable Uno</u> • <u>Guía de vida saludable Dos</u> • <u>Norma General Técnica N°76 "guía educativa para una vida saludable, guías alimentarias, actividad física y tabaco"</u> • <u>Programa de Alimentación Saludable y Actividad Física para la Prevención de Enfermedades Crónicas en Niños, Niñas, Adolescentes y Adultos 2008</u> <p>Consejería Vida Sana</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Consejerías en Vida Sana, Manual de Apoyo</u> • <u>Consejo Breve en Vida Sana, Guía de Apoyo</u> • <u>Taller de Autocuidado, Relajación y Vida Sana, Manual del Facilitador</u> • <u>Autoestima y Autocuidado, Primera Sesión</u> • <u>Mente Sana, Cuerpo Sano, Segunda Sesión</u> • <u>Comunicación y estilos de Vida Saludable, Tercera Sesión</u> • <u>Yo me Cuido!!!, Te invito a Cuidarte Conmigo</u>

	<p>Disponibilidad alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crovetto M. Cambios en la estructura alimentaria y consumo aparente de nutrientes de los hogares del gran Santiago 1988-1997. Rev. Chil. Nutr. 2002; 29(1):24-32. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-75182002000100004&script=sci_arttext [capturado en marzo de 2009] • Hoja de Balance de Alimentos, FAO. Disponible: http://www.fao.org/waicent/faostat/agricult/fbs-s.htm [Capturado en marzo de 2011] • http://www.dietaequilibrada.org • http://www.eufic.org
--	---

PLAN DE CLASES

Fecha	Horario	Lugar	Nº Sesión	Actividades principales	Profesor(es)
17/08	13.00-14.30		1	Cine en su Facultad “Nuestros hijos nos acusan” Introducción del programa	Graciela Jiménez
24/08	13.00-14.30		2	Reseña de las ferias libres chilenas Disponibilidad alimentaria	Graciela Jiménez Marcela Romo
31/08	13.00-14.30		3	Bases conceptuales de proyectos de intervención en la comunidad. Como hacer y evaluar un proyecto	Graciela Jiménez Fabián Vásquez

				Entrega de experiencia a visita feria	
07/09	13.00-14.30		4	Alimentación y nutrición y Taller evaluado: Autoevaluación Nutricional Presentación y definición de proyecto	Graciela Jiménez
14/09	13.00-14.00			Visita a la feria definida Taller :Elaboración de pautas trabajo	Graciela Jiménez Fabián Vásquez
21/09			----	Vacaciones	-----
28/09	13.00-14.00		5	Revisión y evaluación de material de apoyo/terreno Taller : Estado de avance	Graciela Jiménez
05/10			----	Olimpiadas	-----
12/10			----	Semana Facultad	-----
19/10	11.30.-13.30		6	Salida a la feria	Graciela Jiménez
26/10	11.30.-13.30		7	Salida a ferias	Graciela Jiménez
09/11	11.30.-13.30		8	Salida a las ferias	Graciela Jiménez
16/11	11.30.-13.30		9	Salida a las ferias	Graciela Jiménez
23/11	11.30.-13.30		10	Salida a las ferias	Graciela Jiménez
30/11	13.00-14.30		11	Evaluación del proyecto. Presentación de proyectos en unidad curso Aplicación pauta evaluativa	Graciela Jiménez
07/12	13.00-14.30		12	Presentación de resultados a la Facultad	Graciela Jiménez