



Formato de Presentación de Proyectos Comunitarios de Postas de Salud Rural 2017.

El presente formato es el instrumento oficial de presentación de Proyectos para el Fondo Postas de Salud Rural.

Antecedentes de la Entidad Postulante		
Nombre Entidad Postulante	CORPORACIÓN MUNICIPAL DALCAHUE	
Tipo de Entidad	EDUCACIÓN Y SERVICIOS	
Rut Entidad Postulante	71.146.000-4	
Nombre completo del Representante Legal o Alcalde	Juan Segundo Hijierra Serón	
Antecedentes del Responsable o Encargado del Proyecto		
Nombre del Responsable del Proyecto	Alejandro Soffia Troncoso	
Correo Electrónico	Alejnadro_89_05@hotmail.com	
Teléfono fijo	65 /642302	
Teléfono móvil	9 /85437530	
Antecedentes Generales del Proyecto		
Nombre ficticio del proyecto	Rescatando la alimentación tradicional Chilota	
Comuna donde se implementará el proyecto	Posta de salud Mocopulli , Butalcura	
Monto del Aporte solicitado al Fondo (Requisito de admisibilidad)	\$ 1.368.700	
Monto del Aporte Propio		
Monto del Aporte de Terceros		
Monto Total del Proyecto	\$ \$ 1.368.700	
Resumen del Proyecto (Describa en no más de 30 líneas el proyecto que está presentando en el cuadro de la derecha)	Dicha iniciativa, está orientada al rescate de las tradiciones alimenticias Chilotas, de nuestros adultos mayores que están bajo control en el programa cardiovascular, pertenecientes a las postas de salud rural de Butalcura y de Mocopulli, con lo se pretende que nuestros usuarios puedan mantenerse compensados por medio de la alimentación.	
Clasificación del Proyecto (Nuevo o Continuidad)		
Duración del Proyecto (Meses)		
Área Temática del Proyecto (Marque con una X)	Autocuidado en salud	X
	Satisfacción Usuaria	
	Participación Social	
	Promoción y Prevención	X

1.- JUSTIFICACIÓN.

- **Justificación o fundamentación del problema:**

Señale el por qué es importante el proyecto a presentar y cómo contribuiría a solucionar el problema descrito. Es conveniente mencionar experiencias anteriores en relación al tema.

Es necesario intervenir porque a través del proyecto se propone recopilar antecedentes, de anécdotas, historias, tradiciones y costumbres de la alimentación chilota con nuestros adultos mayores que están bajo control, realizándole talleres de alimentación saludable con pertinencia cultural.

Otro de los objetivos que queremos alcanzar con este proyecto es entregarles nuevas habilidades en su manera de cocinar los productos típicos chiles, muchos de estos productos son cultivados y producidos por los usuarios históricamente y se han transmitido de generación en generación.

La monitorea de la actividad en conjunto con la nutricionista del equipo de salud rural, tienen la misión de entregarle información y los conocimientos a nuestros adultos mayores, para lograr reducir índices de colesterol y mantener a los pacientes hipertensos controlados desde una alimentación saludable utilizando los mismos ingredientes que históricamente se han utilizados en los hogares chiles.

2. CALIDAD DEL PROYECTO

2.1 Objetivos Generales

- **Objetivo General**

Se refiere al cambio principal que se quiere lograr en relación con el problema detectado por la organización.

Realizar taller de alimentación saludable con pertinencia cultura a los adultos mayores de la posta de salud rural de Mocopulli y Butalcura.

- **Objetivos Específicos**

Plantee los objetivos específicos que desagreguen del objetivo general en componentes de acción específicos. Recuerde que los objetivos específicos constituyen las etapas que permiten lograr el objetivo general.

Adquirir habilidades en el uso de alimentación tradicional

Fortalecer la alimentación saludable para Disminuir los niveles de colesterol

Otorgar espacios de autocuidado

2.2 Actividades necesarias para cumplir los objetivos específicos

Debe establecerse claramente las actividades que se realizarán para cumplir con cada uno de los objetivos específicos descritos en el punto anterior.

Objetivo 1:	Actividad 1: Realizar 15 talleres de alimentación saludable
	Actividad 2: Reuniones de planificación
	Actividad 3: Búsqueda de espacio físico para la actividad
Objetivo 2:	Actividad 1: 4 Talleres hábitos saludables
	Actividad 2: Reuniones con la comunidad
	Actividad 3: Evaluaciones con equipo de salud
Objetivo 3	Actividad 1: Realizar 4 talleres de autocuidado en salud mental

3. BENEFICIARIOS

- **Población Objetivo del Proyecto (usuarios o beneficiarios del proyecto)**

Cuadro de Población Objetivo Comprometida

N° de Beneficiarios Directos del Proyecto (definir número comprometido de beneficiarios directos)	20
N° de Beneficiarios Indirectos del Proyecto (por ejemplo: familias y cercanos a beneficiarios directos) (definir número comprometido de beneficiarios indirectos)	220

▪ **Cronograma de actividades:**

Transcriba actividades identificadas en el punto 2.2, marcando con una “X” su lugar en el siguiente cuadro temporal.

ACTIVIDADES	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5			
	SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA			
	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º	1º	2º	3º	4º
Reuniones de planificación comité de salud	X		x		x				x				x				X			
Talleres de alimentación con pertinencia cultural						x	x	x	x	X	x	X								
Taller de hábitos saludables					x				X				X				x			
Talleres de Autocuidado						X				X								X		

4. PLAN E INSTRUMENTO DE EVALUACION

Describir cómo y qué verificador o indicador, evaluara el desarrollo y resultados de su proyecto, tales como: *lista de asistencia, registro fotográfico, acta de reunión, evaluación nutricional, etc.*

Éstos deben ser presentados con el informe del corte al 31 de diciembre de 2017 del Programa Mejoría en la Equidad en Salud Rural.

Máximo 1 página.

Crónicas grupales de registro de asistentes a las reuniones

Fotografía de las actividades

Reuniones de planificación y coordinación

6. PRESUPUESTO DEL PROYECTO P.S.R. BUTALCURA

El presupuesto debe ser coherente con los objetivos planteados y las actividades propuestas en el proyecto, de igual manera, se deben respetar los topes presupuestarios y lo solicitado debe enmarcarse dentro de las orientaciones técnicas existentes.

Se solicita realizar un desglose de los gastos asociados a cada ítem y presentar por lo menos una cotización que respalde el presupuesto solicitado.

Recursos necesarios para realizar cada actividad:

ITEM	FONDOS PROPIOS (A)	FONDOS EQUIDAD RURAL (B)	TOTAL (A+B)
Gastos Operacionales			
Movilización traslados 10 adultos mayores de Mocopulli y Butalcura, interiores		\$ 270.000	
Gastos Equipamiento Equipamiento			
20 Licuadoras vaso de vidrio LI-2000VNG Sindelen		\$ 399.800	
10 <u>Oster Minipimer 250W 2609 Stick Mixer</u>		\$ 119.000	
Gastos Recursos Humanos			
Honorarios Monitora 10 talleres		\$ 330.000	
Insumos para los 10 talleres ((papas, zanahorias, ajos, cilantro, perejil, zapallos , etc)		\$ 250.000	
TOTAL		\$ 1.368.800	

7. ANEXOS QUE DEBEN SER ADJUNTADOS AL PROYECTO

Incluya cualquier antecedente o documento que considere pertinente para complementar la información entregada en el formulario.

- a). - Se debe adjuntar por lo menos una cotización.
- b). - Cartas de compromiso institucional y comunitario que respalden el proyecto.
- c). - Nombre y contacto del/la/los/las dirigentes de la comunidad responsable.

Cotizaciones

Licuadaora vaso de vidrio LI-2000VNG

Sindelen



Precio corresponde a tienda:
Sodimac Homecenter Chiloé.
El precio puede cambiar al modificar la ciudad de despacho o retiro.

\$19.990C/U



[Oster](#)

[Minipimer 250W 2609 Stick Mixer](#)

SKU:90324-8

Precio normal: **\$11.990 C/U**

COTIZACIÓN**Proyecto Comunitario Equidad Rural.**

“Talleres de Alimentación saludable tradicional para adultos mayores que están bajo control en programa Cardiovascular en Posta Rural de Butalcura y Mocopulli.”

Nº de Talleres	Contenido
10 SESIONES	Clases Teórico-Prácticas de alimentación saludable con pertinencia cultural. Realizar preparaciones típicas de nuestra zona de una manera sana, mejorando técnicas y aprendiendo más sobre lo que estamos consumiendo. Además de incluir la elaboración de recetas a base de la alimentación complementaria aportada por el Gobierno (Crema años dorados), potenciadas por productos locales. Confeccionar un recetario y finalizar los talleres con una actividad que incluya la preparación de una comida típica de manera saludable para compartirla y demostrar lo aprendido al resto de la Posta.
Duración Taller	2 Horas.
Valor clase por hora	\$15.000 por 10 Total: \$ 330.000
Valor Insumos por Taller	\$ 250.000
Total	\$ 580.000 Impuesto Incluido

Dennisse Zúñiga Sotelo.

Cocinera Internacional.

Pastelera Profesional.