

PROGRAMA DE CURSO
DIETÉTICA INFANTO JUVENIL

Validación Programa		
Enviado por: Cynthia Andrea Barrera Ramírez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 26-08-2024 09:48:04
Validado por: Ana María Palomino Pérez	Cargo: Coordinadora Segundo Nivel	Fecha validación: 28-08-2024 14:39:27

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU04022	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 7	Periodo: Segundo Semestre año 2024
Horas Presenciales: 108	Horas No Presenciales: 81
Requisitos: (NU03017,NU03014,NU03016)/(NUFISINT2,NUNUTBAS2,NUNUTGEN2,NUEVNUGE3,NUEVNUAP3)	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Cynthia Andrea Barrera Ramírez	Profesor Encargado (1)
Karla Amada Bascuñan Gamboa	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Curso teórico práctico que habilita al estudiantado en la planificación y desarrollo de una alimentación saludable y sustentable a partir de un diagnóstico alimentario nutricional en personas sanas, lactantes (destacando la importancia de la lactancia materna) como también en edad preescolar, escolar y adolescente. Tributa en la facultad de intervenir de manera ética, fundamentada y responsable en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y/o salud que señala el perfil de egreso. Se articula con el curso previo: “Evaluación del estado nutricional” y desarrolla actividades conjuntas con el curso “Educación, conducta y salud”, siendo la antesala de los cursos “Dietética del adulto y adulto mayor” y “Dietoterapia I y II”.

Competencia

Dominio:Educación

Se refiere a ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de promover la interacción personal y a través de diversos medios con individuos y grupos, respetando principios éticos y bioéticos, para facilitar en ellos la reflexión, autocrítica y decisión de realizar voluntariamente cambios en su conducta alimentaria y en otras relacionadas con la nutrición, con el propósito de mantener un estado nutricional normal y por consiguiente favorecer su salud y calidad de vida.

Competencia:Competencia 1

Elaborar propuestas fundamentadas de intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, orientadas a la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud de la población, considerando para ello las diversas variables biopsicosociales, los ambientes alimentarios, entre otros, y el respeto por los principios (bio)éticos, con el objeto de contribuir en la calidad de vida de las personas.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Diagnosticando las necesidades relacionadas con la alimentación, nutrición y salud, en personas y grupos de la comunidad, para determinar acciones e intervenciones educativas, comunicacionales u otras adecuadas al contexto reconocido.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Planificando intervenciones educativas, comunicacionales u otras en el ámbito de la alimentación, nutrición y salud, coherentes con el diagnóstico realizado, para la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud en grupos de la comunidad.

Competencia:Competencia 2

Desarrollar intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, que permitan la movilización de variables biopsicosociales o que produzcan cambios en los ambientes alimentarios de personas o grupos de la comunidad, respetando los principios (bio)éticos, para contribuir en su calidad de vida.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

Elaborando material didáctico sustentable, coherente y pertinente al contexto social, económico y cultural de la persona o grupos de la comunidad, para apoyar las intervenciones educativas, comunicacionales u otras a realizar.

Dominio:Genérico Transversal



Competencia
Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.
Competencia:Competencia 1
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.
Competencia:Competencia 2
Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
Dominio:Intervención
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
Competencia:Competencia 1
Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Competencia
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Determinando la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades que lo requieren, ya sea en salud o enfermedad, considerando los diversos factores de protección y riesgo que la condicionan para intervenir de forma efectiva.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Prescribiendo planes de alimentación individual y/o colectivos, para la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición y la mantención de la salud, con decisiones fundamentadas en las ciencias básicas, humanas, los saberes disciplinares y los protocolos, recomendaciones y normativa vigente.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.5
Desarrollando planes de alimentación, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.6
Realizando consejerías de promoción y prevención, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición
Competencia: Competencia 2
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Fundamentando los procedimientos, técnicas y patrones de referencia de evaluación nutricional aplicados para determinar la dieta consumida de forma cualitativa y cuantitativa, así como el estado nutricional de las personas, con el fin de respaldar las decisiones técnicas de su intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Aplicando procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías coherentes y pertinentes a las necesidades del contexto, para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias.
Dominio: Investigación



Competencia

Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.

Competencia: Competencia 1

Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo, para sustentar el conocimiento requerido.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo, para obtener aquella que constituye un verdadero aporte.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.

Resultados de aprendizaje

RA1. Manejar técnicas de amamantamiento, extracción y conservación de la leche materna de manera fundamentada, para promover una lactancia materna exitosa, desarrollar el vínculo en la díada madre-hijo y una alimentación sustentable, según las características fisiológicas del lactante sano.

RA2. Estimar los requerimientos nutricionales de manera fundamentada, coherente y pertinente, para diseñar pautas alimentarias y minutas dirigidas a las primeras etapas del curso de la vida.

RA3. Desarrollar todas las etapas de la consulta nutricional de manera completa, coherente, pertinente y considerando aspectos de la alimentación sustentable, para entregar una atención nutricional de calidad y asegurar un óptimo estado de salud en la población pediátrica.

RA4. Interactuar mediante una adecuada comunicación verbal, no verbal y escrita, utilizando el pensamiento crítico y reflexivo, para alcanzar de manera efectiva los objetivos planteados.

Unidades

Unidad 1: UNIDAD I. LACTANCIA MATERNA

Encargado: Cynthia Andrea Barrera Ramírez

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
- Explica las características fisiológicas de un recién nacido de término.	Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.
- Describe las características de crecimiento y desarrollo del niño en relación al tipo de alimentación.	Desarrolla talleres de casos clínicos.
- Analiza y fundamenta los beneficios de la lactancia materna para la madre y el niño.	Participa en juegos de rol.
- Explica la fisiología de la lactancia materna.	Participa en laboratorios de preparación de alimentos.
- Identifica las propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna.	Diseña material audiovisual u otras herramientas para presentar temas de
- Explica las técnicas de amamantamiento, técnicas de extracción y conservación de la leche materna.	Alimentación y Nutrición Infantojuvenil.
- Identifica los problemas y contraindicaciones de la lactancia materna.	



Unidades	
Unidad 2: UNIDAD II. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE	
Encargado: Karla Amada Bascuñan Gamboa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
- Describe los factores que influyen en el gasto energético basal. - Identifica las fórmulas para el cálculo de gasto energético basal, la distribución de la molécula calórica de macronutrientes y requerimientos de micronutrientes. - Explica la alimentación saludable y sustentable para el lactante. - Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el lactante. - Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el lactante, incluyendo el concepto de sustentabilidad. - Identifica las fórmulas lácteas disponibles en el mercado. - Describe y realiza el procedimiento de cálculo de fórmulas lácteas. - Distingue las propiedades nutricionales e inmunológicas de la leche materna comparadas con las fórmulas lácteas comerciales. - Elabora preparaciones en base a minuta planificada con anterioridad. - Identifica conductas no saludables relacionadas con alimentación. - Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria más	- Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo. - Participa en juego de rol. - Desarrolla talleres de casos clínicos. - Participa en laboratorios de preparación de alimentos. - Diseña material audiovisual u otras herramientas para presentar temas de Alimentación y Nutrición Infantojuvenil.



Unidades	
frecuentes a esta edad.	
- Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el lactante.	
- Adapta la recomendación dietética del lactante de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, cultural y de sustentabilidad de su grupo familiar.	
Unidad 3: UNIDAD III. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PREESCOLAR	
Encargado: Cynthia Andrea Barrera Ramírez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
- Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del preescolar.	Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo.
- Caracteriza los hábitos de actividad física del preescolar.	Participa en juego de rol.
- Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el preescolar.	Desarrolla talleres de casos clínicos.
- Explica la alimentación saludable y sustentable para el preescolar.	Participa en laboratorios de preparación de alimentos.
- Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del preescolar.	Diseña material audiovisual u otras herramientas para presentar temas de Alimentación y Nutrición Infantojuvenil.
- Describe las características de la alimentación institucionalizada para este grupo etario.	
- Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para el preescolar, incluyendo el concepto de sustentabilidad.	
- Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el preescolar.	



Unidades	
- Adapta la recomendación dietética del preescolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, cultural y de sustentabilidad de su grupo etario.	
Unidad 4: UNIDAD IV. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ESCOLAR Y ADOLESCENTE	
Encargado: Cynthia Andrea Barrera Ramírez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
- Describe el crecimiento y las etapas del desarrollo normal del escolar y adolescente. - Caracteriza los hábitos de actividad física de escolares y adolescentes. - Calcula y fundamenta los requerimientos de energía y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física para el escolar y adolescente. - Explica la alimentación saludable y sustentable para el escolar y adolescente. - Identifica conductas no saludables relacionadas con la alimentación del escolar y adolescente. - Argumenta recomendaciones para prevenir alteraciones de la conducta alimentaria más frecuentes a esta edad. - Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes para escolar y adolescente, incluyendo el concepto de sustentabilidad. - Aplica habilidades comunicacionales en la intervención alimentaria nutricional para el escolar. - Adapta la recomendación dietética del escolar, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, cultural y de sustentabilidad de su grupo etario.	- Participa en clases expositivas, con lecturas previas de apoyo. - Participa en juego de rol. - Desarrolla talleres de casos clínicos. - Participa en laboratorios de preparación de alimentos. - Diseña material audiovisual u otras herramientas para presentar temas de Alimentación y Nutrición Infantojuvenil.



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Evaluación de desempeño clínico	Consulta Nutricional	20.00 %	Simulación de consulta nutricional en Centro de Habilidades Clínicas
Control o evaluación entre pares	Control	10.00 %	- Los controles tienen la misma ponderación. - Se utilizará la media. - Serán realizados al inicio de la sesión. Estudiantes atrasados podrán rendir el control usando el tiempo restante destinado para ello.
Prueba teórica o certamen	Certamen 1	20.00 %	- Preguntas de selección múltiple - Preguntas de desarrollo - Contempla bibliografía obligatoria
Prueba teórica o certamen	Certamen 2	20.00 %	- Preguntas de selección múltiple - Preguntas de desarrollo - Contempla bibliografía obligatoria
laboratorio	Laboratorio	10.00 %	Los 2 laboratorios tienen la misma ponderación. Se utilizará la media.
Juego de rol	Juego de rol	10.00 %	Se realizarán juegos de rol en el transcurso del semestre. Habrá al inicio del curso un juego de rol de carácter formativo.
Presentación individual o grupal	Presentación temas en Alimentación y Nutrición Infantojuvenil	10.00 %	Se realizará jornada de presentación de material audiovisual u otras herramientas preparadas por grupo y que servirán de material educativo resumido de apoyo en consulta nutricional infantojuvenil
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen	30,00%	Reprobatorio. Será de



		carácter oral si el número de estudiantes que se eximen superan el 70%, de lo contrario será escrito.
Nota final	100,00%	



Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Schonhaut L, Assef M. , 2004 , Semiología pediátrica, conociendo al niño sano , 1ª Edición , Editorial Mediterráneo , Español , 300
- Report of a Joint FAO/OMS/UNU Expert Consultation, Rom , 2001 , Human Energy Requirements. Food and Nutrition Technical Report Series. , Español , http://www.minsal.cl/ici/nutricion/Human%20energy%20requirements.pdf .
Bibliografía Complementaria
- Meneghello R.; Fanta E.; Paris E.; Puga T. , 1997 , Pediatría Meneghello; Volumen 1 y 2 , 6a Edición , Editorial Panamericana , Español , 2600
- FAO/OMS. , 2008 , Grasas y ácidos grasos en nutrición humana, consulta de expertos , Español , http://www.fao.org/3/i1953s/i1953s.pdf
- Institute of Medicine of the National Academies , 2005 , Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) , Inglés , https://www.nal.usda.gov/sites/default/files/fnic_uploads/energy_full_report.pdf
- FAO/WHO/UNU. , 2008 , Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition , Español , https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43411/WHO?sequence=1

Plan de Mejoras

Con base en las evaluaciones del curso en su versión 2023 se propone lo siguiente:

- Mejorar el tiempo de entrega de las notas de evaluación, siendo el máximo de 2 semanas para certámenes y talleres, y de 1 semana para controles y juegos de rol.
- Se han incluido en forma explícita instancias de retroalimentación a través del calendario de la asignatura
- Durante el desarrollo del curso se trabajarán contenidos para la consulta nutricional final, con actividades formativas, de manera de no concentrar todas las evaluaciones hacia el final del curso. Ambos aspectos contribuirán a la evaluación por procesos
- Se realizará una revisión y adecuación en pertinencia de las pautas de evaluación de desempeño del estudiante para el CHC.

Requisitos de aprobación y asistencia adicionales a lo indicado en decreto Exento N°23842 del 04 de julio de 2013.

Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:

La inasistencia a una actividad evaluativa deberá ser comunicada al PEC en un plazo máximo de 24 horas posterior a la fecha de la actividad programada y la justificación (licencias médicas y/o documentos relacionados) deberá ser presentada por el estudiante a través de la plataforma DPI de la Universidad en el link: <https://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/>, dentro del plazo máximo de 5 días hábiles, contados desde la fecha de la inasistencia”.

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Sin embargo, considerando que pudiera presentarse alguna situación de salud de importancia es que se permitirá un máximo de un 10% de inasistencia máximo (debidamente justificadas) a las actividades obligatorias. Son consideradas actividades obligatorias con fines de evaluación: juegos de rol, laboratorios, consulta nutricional, certámenes y controles.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

La ausencia a una actividad evaluada o certámen se recuperará al finalizar el curso y su modalidad es de actividad similar para el caso de certámenes y controles. Actividades obligatorias, no recuperables como tal, son los laboratorios, juegos de rol y CHC. La instancia para la recuperación de evaluaciones debidamente justificadas será al final del mismo, previo al examen de curso, de acuerdo a lo indicado en el calendario

Otros requisitos de aprobación:

Se condena la copia o plagio.

En caso de sorprender a estudiantes en estas prácticas, será calificado con la nota mínima, y se comunicará a la coordinadora de nivel para otras posibles sanciones (reprobación del curso o expulsión de la carrera universitaria).

El comportamiento durante un proceso evaluativo debe ser intachable y ético, acorde a los estándares de la Universidad de Chile.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

El examen tiene carácter de reprobatorio.

La nota de eximición será a partir de 5,5 para los y las estudiantes que no presenten nota inferior a 4.0 en certámenes, juego de rol y consulta nutricional.

El examen será oral frente a comisión evaluadora.

ANEXOS

Requisitos de aprobación.

Artículo 24: El rendimiento académico de los(las) estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación. Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima (2 decimales). La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior(*).

Artículo 25: El alumno(a) que falte sin la debida justificación a cualquier actividad evaluada, será calificado automáticamente con la nota mínima de la escala (1,0).

Artículo 26: La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el(la) estudiante en las competencias establecidas en ellos. La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera. La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

Artículo 27: Los profesores o profesoras responsables de evaluar actividades parciales dentro de un curso deberán entregar los resultados a los(as) estudiantes y al(la) Profesor(a) Encargado(a) en un plazo que no exceda los 15 días hábiles después de la evaluación y antes de la siguiente evaluación. En aquellos cursos que contemplan Examen Final, la nota de presentación a éste deberá estar publicada como mínimo 3 días hábiles antes del examen y efectuarlo será responsabilidad del(la) Profesor(a) Encargado(a) del Curso.

Artículo 28: Al finalizar el curso, o unidad de aprendizaje podrán existir hasta dos instancias para evaluar los logros de aprendizaje esperados en el(la) estudiante, debiendo completarse el proceso de calificación en un plazo no superior a 15 días continuos desde la fecha de rendición del examen de primera oportunidad.

Artículo 29: Aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a esta.

1. Será de carácter obligatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0 el estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50 y 3.94 (ambas incluidas), el estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.49, el estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.



Requisitos de aprobación.

(*) la vía oficial para el ingreso de notas es u-cursos, deben ser ingresadas con dos decimales. sólo la nota del acta de curso es con aproximación y con decimal, siendo realizado esto automáticamente por el sistema

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento N° 23842 del 04 de julio de 2013.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

Para el caso de actividades curriculares cuya asistencia sea considerada como obligatoria por la Escuela respectiva, el o la estudiante deberá justificar su inasistencia de acuerdo al procedimiento establecido.

Cada programa de curso -y según su naturaleza y condiciones de ejecución- podrá considerar un porcentaje y número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, excluyendo actividades calificadas. Este porcentaje no debe superar el 20% del total de actividades obligatorias programadas.

Las actividades de recuperación, deberán ser fijadas y llevadas a cabo en forma previa al examen del curso. Cada estudiante tendrá derecho a presentarse al examen sólo si ha recuperado las inasistencias. En el caso de cursos que no contemplen examen, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.

PROCEDIMIENTO DE JUSTIFICACIÓN:

1. En el caso de inasistencias a actividades obligatorias, incluidas las de evaluación definidas en cada programa de curso, el o la estudiante debe avisar su inasistencia al PEC, dentro de las 24 horas siguientes por correo electrónico institucional.
2. Además, vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto en el [Portal de Estudiantes](#), el o la estudiante debe presentar la justificación de inasistencia por escrito con sus respectivos respaldos, a modo de ejemplo: certificado médico comprobable, informe de SEMDA., causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil; en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia.
3. La Escuela o quién esta designe deberá resolver la solicitud, informando a el o la PEC a la brevedad posible a fin de reprogramar la actividad si correspondiese.

Si el estudiante usa documentación adulterada o falsa para justificar sus inasistencias, deberá ser sometido a los procesos y sanciones establecidos en el Reglamento de Jurisdicción Disciplinaria.

Para el caso de que la inasistencia se produjera por fallecimiento de un familiar directo: padres, hermanos, hijos, cónyuge o conviviente civil, entre otros; los estudiantes tendrán derecho a 5 días hábiles de inasistencia justificada, y podrá acceder a instancias de recuperación de actividades que corresponda.

Normas de asistencia a actividad curriculares.

RECUPERACIÓN DE ACTIVIDADES:

Si el o la estudiante realiza la justificación de la inasistencia de acuerdo a los mecanismos y plazos estipulados, la actividad de evaluación debe ser recuperada de acuerdo a lo establecido en el programa, resguardando las condiciones equivalentes a las definidas para la evaluación originalmente programadas.

Si una inasistencia justificada es posteriormente recuperada íntegramente de acuerdo a los criterios del artículo tercero anterior, dicha inasistencia desaparece para efectos del cómputo del porcentaje de inasistencia. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias que superen el porcentaje establecido en programa que no sea justificada implica reprobación del curso.

SOBREPASO DE MÁXIMO DE INASISTENCIAS PERMITIDAS:

Si un o una estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido y, analizados los antecedentes por su PEC, y/o el Consejo de Escuela, se considera que las inasistencias están debidamente fundadas, el o la estudiante no reprobará el curso, quedando en el registro académico en estado de Eliminado(a) del curso ("E") y reflejado en el Acta de Calificación Final del curso. Esto implicará que él o la estudiante deberá cursar la asignatura o actividad académica en un semestre próximo, en su totalidad, en la primera oportunidad que la Escuela le indique.

Si el o la estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido, y no aporta fundamentos y causa que justifiquen el volumen de inasistencias, el o la estudiante reprobará el curso.

Si el o la estudiante, habiendo justificado sus inasistencias adecuadamente, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, y analizados los antecedentes el Consejo de Escuela, el PEC podrá dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final, por un periodo máximo de 20 días hábiles a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad.

Cualquier situación no contemplada en esta Norma de Regulación de la Asistencia, debe ser evaluada en los Consejos de Escuela considerando las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.

Estas normativas están establecidas en resolución que fija las Normas de Asistencia a Actividades Curriculares de las Carreras de Pregrado que Imparte la Facultad de Medicina (Exenta N°111 del 26 de enero de 2024) y vigente actualmente.

Política de corresponsabilidad social en la conciliación de las responsabilidades familiares y las actividades universitarias.

Con el fin de cumplir con los objetivos de propender a la superación de las barreras culturales e institucionales que impiden un pleno despliegue, en igualdad de condiciones, de las mujeres y hombres en la Universidad y el país; Garantizar igualdad de oportunidades para la participación equitativa de hombres y mujeres en distintos ámbitos del quehacer universitario; Desarrollar medidas y acciones que favorezcan la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños y permitan conciliar la vida laboral, estudiantil y familiar; y, Desarrollar un marco normativo pertinente a través del estudio y análisis de la normativa universitaria vigente y su eventual modificación, así como de la creación de una nueva reglamentación y de normas generales relativas a las políticas y planes de desarrollo de la Universidad; se contempla cinco líneas de acción complementarias:

Línea de Acción N°1: proveer servicios de cuidado y educación inicial a hijos(as) de estudiantes, académicas(os) y personal de colaboración, facilitando de este modo el ejercicio de sus roles y funciones laborales o de estudio, mediante la instalación de salas cunas y jardines infantiles públicos en los diversos campus universitarios.

Línea de Acción N°2: favorecer la conciliación entre el desempeño de responsabilidades estudiantiles y familiares, mediante el establecimiento en la normativa universitaria de criterios que permitan a los y las estudiantes obtener la necesaria asistencia de las unidades académicas en el marco de la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños.

Línea de Acción N°3: garantizar equidad de género en los procesos de evaluación y calificación académica, a través de la adecuación de la normativa universitaria respectiva, con el fin de permitir la igualdad de oportunidades entre académicas y académicos en las distintas instancias, considerando los efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

Para más detalles remitirse al Reglamento de corresponsabilidad social en cuidado de hijas e hijos de estudiantes. Aprobado por Decreto Universitario Exento N°003408 de 15 de enero 2018.