

PROGRAMA DE CURSO
TÉCNICAS CULINARIAS II

Validación Programa		
Enviado por: Camila Farias Castro	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 02-09-2024 10:56:40
Validado por: Ana María Palomino Pérez	Cargo: Coordinadora Segundo Nivel	Fecha validación: 02-09-2024 11:02:45

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU04027	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 4	Periodo: Segundo Semestre año 2024
Horas Presenciales: 81	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU03019	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Profesor Encargado (1)
Camila Farias Castro	Profesor Encargado (2)
Claudia Alexandra Lataste Quintana	Profesor Coordinador (1,2)



Ajustes de ejecución de curso

El calendario está sujeto a modificaciones según eventualidades

Propósito Formativo

Este curso teórico-práctico permite que el estudiantado comprenda desde el hacer, los procesos de transformación culinaria a los cuales son sometidos los alimentos para la obtención de diversas preparaciones gastronómicas, así como los factores que influyen en su calidad nutricional, características organolépticas, de higiene e inocuidad, determinados por la normativa y reglamentación vigente. Contribuye en la formación de profesionales nutricionistas facultados/as para a futuro intervenir en temas de sustentabilidad alimentaria, promoviendo y evaluando prácticas sustentables de y para la población. El curso se articula con los cursos previos de Técnicas culinarias I y "Alimentos I y II"; además es la base para las asignaturas posteriores relacionadas con el manejo de alimentos

Competencia

Dominio: Genérico Transversal

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 1.1

Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño 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.

Competencia: Competencia 3

Competencia
Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a mejorar las situaciones que afectan la alimentación, nutrición y salud de individuos y poblaciones
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
Competencia:Competencia 4
Aplicar determinadas habilidades inherentes a un líder en equipos de trabajo de la disciplina e interdisciplinarios, en diferentes instancias, contribuyendo a lograr un clima organizacional óptimo, respetando las individualidades y principios éticos.”
SubCompetencia: Subcompetencia 4.1
Argumentando las características que sustentan el liderazgo en el marco del desempeño profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.2
Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo.
Dominio:Gestión
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
Competencia:Competencia 1
Gestionar y administrar los recursos en forma eficaz, eficiente y sustentable, actuando de modo reflexivo, ético y conforme al marco regulatorio vigente, para alcanzar y dar respuesta satisfactoria a los objetivos establecidos.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes técnicos pertinentes de su formación para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos, problemas de gestión que el quehacer profesional presente.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Evaluando la calidad y pertinencia de las directrices, la estructura organizacional, la gestión de personas y de los recursos financieros, tecnológicos y materiales disponibles y necesarios para dar cumplimiento a los objetivos establecidos.
Competencia:Competencia 2
Garantizar de manera ética, responsable y sustentable, el óptimo desarrollo de los procesos involucrados en las etapas de la cadena productiva de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Interpretando técnicamente los resultados de encuestas de satisfacción usuaria y de análisis nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales aplicados a los alimentos de acuerdo a sus características, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Proponiendo correcciones y mejoras en las etapas de la cadena productiva conformes con las normas de calidad e inocuidad, para prevenir y/o resolver problemas de calidad del producto y/o servicio.
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
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 1.5
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.
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 2.2
Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3



Competencia
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
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. Realizar preparaciones gastronómicas, resguardando higiene, prevención de riesgos y sustentabilidad, para comprender los procesos de transformación, higiene y manipulación requeridos en el logro del objetivo.

RA2. Analizar desde el punto de vista técnico las preparaciones gastronómicas realizadas, con un enfoque integral, para determinar globalmente la calidad, pertinencia y técnicas culinarias aplicadas en su elaboración.

RA3. Trabajar en equipo en contextos simulados de servicio de alimentación colectiva para desarrollar la capacidad de liderazgo y toma de decisiones.

RA4. Comunicar de manera efectiva en forma oral y/o escrita los resultados del trabajo de equipo para dar respuesta al desafío de la tarea planteada.

Unidades

Unidad 1:Elaboración y análisis de entradas y platos de fondo en un menú saludable.

Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana

Indicadores de logros

Metodologías y acciones asociadas

1. Identifica los diferentes ítems del menú en su estructura, componentes y gramajes, para los diferentes tiempos de comida.
2. Describe la clasificación, composición y utilización de entradas y salsas.
3. Describe la clasificación, composición y utilización de los platos de fondos ya sea ítem principal más acompañamientos o guisos y estofados.
4. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, en entradas y platos de fondo.
5. Desempeña conductas de higiene e inocuidad relativas al manipulador, al establecimiento, a superficies en contacto con alimentos y a los procesos de manipulación alimentaria.
6. Desempeña conductas de prevención de riesgos y seguridad laboral durante la manipulación de alimentos.
7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento

Clase teórica participativa

Laboratorios de preparaciones culinarias con simulación (3)

Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas (2)

Lectura de material de apoyo

Elaboración de material de apoyo



Unidades	
de alimentos. 8. Elabora material de las preparaciones, con información de ingredientes y técnicas culinarias, diagrama de flujo, peligros y puntos críticos de la producción, aporte energético, de macro y micronutrientes por preparación y ración de consumo, en formato de etiquetado nutricional. 9. Discute el valor nutricional de las preparaciones en base a posibles descriptores, sellos, densidad energética, entre otros indicadores de calidad nutritiva. 10. Discute sobre el análisis financiero de la preparación considerando precios de distintos lugares de expendio, además de factores influyentes como disponibilidad, estacionalidad, tipo de venta, entre otros. 11. Discute sobre el análisis organoléptico de la preparación considerando el método de obtención de información por parte de los comensales, además de la proyección de la aceptabilidad del plato según sus características. 12. Relaciona las preparaciones con un grupo o comensal objetivo, en diferentes etapas del curso de la vida, estados fisiológicos o patológicos y condiciones que limiten o afectan su alimentación.	
Unidad 2:Elaboración y análisis de postres, sándwich y productos de coctelería en un menú saludable.	
Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica los diferentes ítems del menú en su estructura, componentes y gramajes, para los diferentes tiempos de comida. 2. Describe la clasificación, composición y utilización postres. 3. Describe la clasificación, composición y utilización de sándwich, bocados salados, dulces y bebestibles. 4. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de	Clase teórica participativa Laboratorios de preparaciones culinarias con simulación (3) Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas (2) Lectura de material de apoyo



Unidades	
regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, en postres y coctelería. 5. Desempeña conductas de higiene e inocuidad relativas al manipulador, al establecimiento, a superficies en contacto con alimentos y a los procesos de manipulación alimentaria. 6. Desempeña conductas de prevención de riesgos y seguridad laboral durante la manipulación de alimentos. 7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos. 8. Elabora material de las preparaciones, con información de ingredientes y técnicas culinarias, diagrama de flujo, peligros y puntos críticos de la producción, aporte energético, de macro y micronutrientes por preparación y ración de consumo, en formato de etiquetado nutricional. 9. Discute el valor nutricional de las preparaciones en base a posibles descriptores, sellos, densidad energética, entre otros indicadores de calidad nutritiva. 10. Discute sobre el análisis financiero de la preparación considerando precios de distintos lugares de expendio, además de factores influyentes como disponibilidad, estacionalidad, tipo de venta, entre otros. 11. Discute sobre el análisis organoléptico de la preparación considerando el método de obtención de información por parte de los comensales, además de la proyección de la aceptabilidad del plato según sus características. 12. Relaciona las preparaciones con un grupo o comensal objetivo, en diferentes etapas del curso de la vida, estados fisiológicos o patológicos y condiciones que limiten o afectan su alimentación.	Elaboración de material de apoyo



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certamen	Prueba 2	20.00 %	unidad 2, selección múltiple y desarrollo
Control o evaluación entre pares	Controles de salida	10.00 %	4 controles
Prueba teórica o certamen	Prueba 1	20.00 %	unidad 1, selección múltiple y desarrollo
Evaluación de desempeño clínico	Desempeño en Lab	30.00 %	20% lab 1 al 5, 10% lab 6
Presentación individual o grupal	Presentación Taller	20.00 %	4 notas
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen I	30,00%	Reprobatorio
Nota final		100,00%	



Bibliografías	
Bibliografía Obligatoria	
- Iciar Astiasaran , 2000 , Alimentos: composición y propiedades. , SEGUNDA , McGraw-Hill Interamericana de España , Español	
- Charley , 2006 , Tecnología de los alimentos, Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. , PRIMERA , LIMUSA, ESPAÑA , Español	
- Paola Cáceres , 2021 , Manual de Bolsillo Laboratorio Técnicas Culinarias , 1 , U. Chile , Español , , http://bibliografias.uchile.cl/4311	
- Paola Cáceres, Claudia Lataste , 2021 , Indicadores de transformación de alimentos: manual para su uso en el quehacer del nutricionista , 1 , U. Chile , Español , , https://libros.uchile.cl/1252	
Bibliografía Complementaria	
- Urteaga C., Mateluna A , 2003 , Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español	
- Paola Cáceres Rodríguez , Melani Moreira Jara , Constanza Simunovic Andrade , Valentina Sumonte Páez , 2019 , Foodbook: perfiles de alimentos , PRIMERA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español , https://doi.org/10.34720/k8w2-b491	



Plan de Mejoras

Este año, las secciones estarán a cargo de distinto PEC, manteniendo el mismo coordinador para velar por la igualdad entre ambas secciones.

Se elaborará un guía para los plenarios a fin de estandarizar los grupos.

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:

Esta asignatura tiene 15 actividades obligatorias como tal y se aceptará máximo un 20% total de inasistencias justificadas a estas actividades, es decir, talleres, laboratorios y evaluaciones presenciales (incluye la opción dada de ausencia sin justificar a taller), con un máximo de 3 instancias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará reprobado automáticamente.

“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 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 modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Los controles serán recuperados de forma oral/escrito a mitad y al final de la asignatura.

En el caso de los laboratorios (6) no se aceptará inasistencia sin el justificativo vía conducto regular correspondiente. Una ausencia al laboratorio sin justificación formal será de carácter reprobatorio. La ausencia justificada por conducto regular, podrá ser recuperada en la modalidad que el encargado de curso estime conveniente, pudiendo ser igual o equivalente a la actividad perdida. En caso de atraso al laboratorio, se permitirá la entrada a este hasta un máximo de 30 minutos desde la hora de inicio de la actividad (hasta las 9:00 A.M.), sin embargo, cada atraso (8:31 a 8:59) será calificado con nota mínima en la evaluación “desempeño del laboratorio”. No se aceptará más de un atraso por estudiante; un segundo atraso será motivo de presentación a examen independiente de su nota, es decir, pierde el derecho a eximición. A partir de las 9:01 A.M. el estudiante no podrá ingresar al laboratorio quedando ausente sin la posibilidad de recuperar la actividad.

Talleres deben ser entregados de la misma forma prevista en caso de estar correctamente justificados.

Si se falta a las instancias recuperativas se pierde la oportunidad de recuperar y será calificado con nota mínima 1,0.

Otros requisitos de aprobación:

Las justificaciones a las actividades obligatorias deben enviados por DPI adjuntando certificados/documentos que comprueben la causa de inasistencia .

Se velará por el comportamiento ético y respetuoso en las evaluaciones y que serán evaluados con nota mínima 1,0 quienes copien o incurran en plagio.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

Se considerará eximición con nota final igual o superior a 5,5, considerando notas iguales o superiores a 4,0 en ambos certámenes y en el promedio de controles.



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

El examen de este curso tiene carácter reprobatorio y será en modalidad oral y/o escrita, teórico y/o práctico, dependiendo del número de estudiantes, prefiriendo la primera opción.

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 Nº 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.