FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

PROGRAMA DE CURSO
CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Validación Programa		
Enviado por: Daniel Andrés Egaña Rojas	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 30-01-2026 12:31:05
Validado por: Paulina Cecilia Herrera Rojas	Cargo: Coordinadora Tercer Nivel	Fecha validación: 14-07-2026 14:00:00

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar	
Código del Curso:NU05029	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Básica
Créditos: 3	Periodo: Primer Semestre año 2026
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU01020910007,NU01020910010	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Daniel Andrés Egaña Rojas	Profesor Encargado (1)
Rebecca Michelle Kanter	Profesor Coordinador (1)

Propósito Formativo
El presente curso analiza el proceso social de la alimentación, la diversidad de sus pautas culturales y los factores económicos y sociales que determinan el consumo de alimentos y el estado de la seguridad alimentaria a nivel nacional y regional. Tributa al perfil de egreso proporcionando herramientas que permitan a los/las futuros/as nutricionistas implementar intervenciones en comunidades, que consideren las dimensiones culturales, socioeconómicas y territoriales de la alimentación humana. Para ello, retoma y profundiza el aporte de los cursos previos: “Alimentos II” y “Ciencias Sociales y Salud” y entrega elementos fundamentales para la reflexión de problemáticas vinculadas con la seguridad y la soberanía alimentaria en contextos sociales específicos para el curso posterior “Desarrollo Social y Comunitario”.

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 1.3
Fundamentando a nivel teórico-práctico las decisiones relacionadas con las intervenciones educativas, comunicacionales u otras, dirigidas a personas o grupos de la comunidad, para contribuir con el desarrollo de la misma.
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 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.

Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
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. Razonar, a partir de la búsqueda de evidencia disponible, respecto de la relación existente entre la evolución histórica de la alimentación humana y la influencia de los pueblos originarios de Chile, con los cambios en los determinantes económicos, sociales y culturales de la población, en el contexto de la situación epidemiológica actual, para comprender el rol de la alimentación en la adaptación biológica y sociocultural del ser humano.
RA2. Analizar los factores que determinan la disponibilidad, el acceso, los precios, utilización biológica, sustentabilidad y la inocuidad de los alimentos, para determinar su incidencia en el estado de la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria en el contexto chileno y mundial actual, tanto a nivel individual, familiar, como colectivo.
RA3. Examinar las prácticas alimentarias actualmente presentes en Chile en el contexto de la diversidad sociocultural y de la identidad cultural, con enfoque en la seguridad alimentaria, con el fin de identificar el rol de la homogeneización alimentaria, las influencias externas y las diferencias de género.

Unidades	
Unidad 1:Seguridad alimentaria	
Encargado: Daniel Andrés Egaña Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica el derecho a la alimentación como un factor para asegurar la seguridad alimentaria de la población a nivel mundial. 2. Analiza el concepto de seguridad alimentaria y nutricional y su evolución en el tiempo. 3. Explica las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria (Disponibilidad, acceso, utilización biológica, estabilidad) 4. Conceptualiza soberanía alimentaria. 5. Conceptualiza los desiertos alimentarios. 6. Analiza el estado de la inseguridad alimentaria y nutricional en Chile y el mundo. 7. Clasifica los riesgos que amenazan la seguridad alimentaria en Chile y el mundo.	Clases expositivas Exposición estudiante Lectura dirigida

Unidades	
8. Ejemplifica inseguridad alimentaria y nutricional a partir del análisis de la literatura existente. 9. Analiza críticamente estrategias y políticas públicas que se han implementado para combatir la inseguridad alimentaria. 10. Describe los factores económicos, sociales y culturales que influyen en el acceso a los alimentos.	
Unidad 2:Cultura alimentaria	
Encargado: Daniel Andrés Egaña Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Conceptualiza cultura y sus características universales. 2. Describe las principales teorías antropológicas para analizar la evolución sociocultural de la alimentación humana. 3. Describe la alimentación en la época preindustrial y los factores socioculturales que la determinan. 4. Describe la alimentación moderna y los factores socioculturales que la determinan. 5. Identifica los pueblos originarios de Chile, sus características socioculturales y su influencia sobre la cocina chilena actual.	Clases expositivas Exposiciones estudiantes Lecturas dirigidas
Unidad 3:Prácticas alimentarias en la época actual	
Encargado: Daniel Andrés Egaña Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe los factores socioeconómicos y culturales que condicionan la diversidad de prácticas alimentarias, a nivel individual y colectivo. 2. Analiza la relación entre alimentación e identidad cultural. 3. Analiza la relación entre alimentación y diferencias de género. 4. Identifica la influencia de la globalización sobre el proceso de homogeneización alimentaria. 5. Describe los canales agroalimentarios y su importancia en la seguridad y soberanía alimentaria.	Entrevista en terreno Revision bibliográficas Laboratorio de técnicas culinarias

Unidades	
6. Identifica la influencia del mestizaje sobre la alimentación en Chile y el mundo. 7. Aplica diversos métodos cualitativos para estudiar las prácticas alimentarias en Chile, según patrones culturales de comportamiento. 8. Analiza diversas prácticas alimentarias presentes en Chile en la actualidad, desde una perspectiva sociocultural y de seguridad alimentaria. 9. Ejemplifica las características en la alimentación de una cultura alimentaria diferente a la chilena, identificando las similitudes y diferencias con la estructura de la alimentación chilena actual. 10. Reproduce una preparación culinaria que identifique a un pueblo inmigrante internacional.	

Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certamen	• Prueba contenidos clases 1-5 y lecturas (1-4)	20.00 %	Pruebas de contenidos (certámenes): consiste en una prueba de desarrollo (escrita) a partir de las clases expositivas y sus correspondientes lecturas. Es materia de los certámenes tanto la materia entregada por los o las docentes como aquello conversado en las discusiones posteriores.
Prueba teórica o certamen	• Prueba contenidos clases 6-9 y lecturas (5-8)	20.00 %	Pruebas de contenidos (certámenes): consiste en una prueba de desarrollo (escrita) a partir de las clases expositivas y sus correspondientes lecturas. Es materia de los certámenes tanto la materia entregada por los o las docentes como aquello conversado en las discusiones posteriores.
Presentación individual o grupal	Presentaciones grupales	15.00 %	Presentaciones grupales: El curso será dividido en grupos. Cada uno deberá exponer uno de los textos comprendidos en la bibliografía obligatoria. Esta presentación será evaluada por los docentes del curso y dos grupos de pares. La asistencia de los pares evaluadores es obligatoria. EL grupo

			evaluador debe estar presente la totalidad de la presentación. Ausentarse una parte, no entregar la evaluación a tiempo o no evaluar, afectará la calificación del grupo evaluador. Actividad no recuperable.
Trabajo escrito	Informe de investigación	25.00 %	Informe de investigación: trabajo grupal de investigación bibliográfica sobre cultura alimentaria de un país migrado a Chile. Debe incluir, adicionalmente, información obtenida de entrevistas a personas miradas. Actividad no recuperable.
Presentación individual o grupal	• Presentación recetario + laboratorio	20.00 %	Recetario: trabajo grupal elaborado a partir de las entrevistas realizadas por el grupo. También se deberá elaborar la receta en el laboratorio de técnicas culinarias. Actividad no recuperable.
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	examen escrito	30,00%	Se eximirán del examen aquellos estudiantes con nota igual o superior a 5.5, que no presenten notas inferiores a 4.0 en las pruebas de contenidos, nota de investigación, nota de presentaciones grupales y nota del

			recetario/laboratorio. El examen del curso será escrito y corresponderá al 30% de la nota final. Considera todos los contenidos del curso. El examen es reprobatorio.
Nota final		100,00%	

Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Mary Douglas , 1995 , Las estructuras de lo culinario en Alimentación y cultura : necesidades, gustos y costumbres , primera , Universitat de Barcelona, Servicio de Publicacione , Español , 171
- Juan Alfonso Sepúlveda , 2005 , PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN MAPUCHE COMO UN APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA , primera , CETSUR , Español , 36
- Umberto Eco , 1999 , Cuándo y cómo se cita: diez reglas, en Cómo hacer , GEDISA , Español
- Carolina Franch Maggiolo, Paula Hernández Hirsch, Gerardo Weisstaub Nuta, Catalina Ivanovic Willumsen , 2012 , Consideraciones para identificar barreras y potencialidades , 1 , CIEG , Español , 36 , Carolina Franch Maggiolo Paula Hernández Hirsch Gerardo Weisstaub Nuta Catalina Ivanovic Willumsen
- MINSAL , 2022 , GUIAS ALIMENTARIAS PARA CHILE , 2 , MINSAL , Español , 108 , https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/
- Guadalupe Ramos-Truchero , 2015 , Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios , Revista de Humanidades , 25 , Español , 85 , http://revistas.uned.es/index.php/rdh/article/view/14211/13804
- Alicia Reigada , 2012 , Reflexiones feministas en torno a la confrontación globalización agroalimentaria vs. soberanía alimentaria , AREAS. Revista Internacional de Ciencias Sociales , 31 , Español , 16 , https://revistas.um.es/areas/article/view/165051/143471
- Ivonne VIZCARRA BORDI , 2008 , Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre , Argumentos , 21 , 57 , Español , 141 , http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-57952008000200007&script=sci_abstract
- 5. Cáceres, P., Strasburg, V. J., Morales, M., Huentel, C., Jara, C., & Solís, Y. , 2021 , Determinación de la ecoeficiencia en desperdicios alimentarios generados a nivel de hogar: Caso piloto en Chile , Revista de Ciencias Ambientales , 55 , Español , 16 , https://www.scielo.sa.cr/pdf/rca/v55n2/2215-3896-rca-55-02-276.pdf
- UNSCN , 2017 , Dietas sostenibles para una población y un planeta sanos. , United Nations System Standing Committee on Nutrit , Español , 36
Bibliografía Complementaria

Plan de Mejoras
Se agrega coevaluación del trabajo de investigación. Debido a los tres feriados, los laboratorios reducen su tiempo

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:
REGLAMENTO DE ASISTENCIA De conformidad con lo dispuesto en la Resolución Exenta N°111 del 26 de enero de 2024 y el Decreto Exento N° 0023842 (Reglamento General de los Planes de Formación), las actividades curriculares teóricas del curso se definen como de asistencia libre. Por el contrario, las actividades prácticas —tales como laboratorios, seminarios, talleres y todas las instancias de evaluación— son de carácter obligatorio y exigen una asistencia mínima del 80% para la aprobación de la asignatura. Para el correcto desarrollo de las sesiones, se establece un margen de tolerancia de 15 minutos desde el inicio del horario programado; transcurrido este lapso, no se permitirá el ingreso al aula y se consignará al estudiante como inasistente. En caso de ausencia a una actividad obligatoria, es imperativo que el estudiante active el protocolo de justificación estipulado en la normativa vigente. Este procedimiento exige: 1. Aviso inmediato: Notificar la inasistencia al Profesor Encargado de Curso (PEC) vía correo electrónico institucional dentro de las 24 horas siguientes al evento. 2. Acreditación: Presentar ante la Escuela los documentos de respaldo en un plazo máximo de cinco días hábiles. Se considerarán causales válidas las razones de salud (certificado médico o informe SEMDA), situaciones personales acreditadas por Bienestar Estudiantil y la participación en eventos oficiales de representación de la Carrera, Facultad o Universidad (Art. 21, Dec. Ex. N° 0023842). Para aquellas actividades obligatorias que incluyen evaluación y que, por su naturaleza colectiva o logística, son consideradas no recuperables —específicamente las presentaciones grupales, la evaluación de pares de dichas presentaciones y las sesiones de laboratorio—, se procederá a asignar la nota obtenida por el grupo de trabajo únicamente si la inasistencia ha sido debidamente justificada y aceptada. Si la recuperación de una actividad justificada no pudiera realizarse antes del cierre del semestre, se podrá aplicar la calificación de "Pendiente" en el acta final por un periodo máximo de 20 días hábiles, sujeto a la aprobación de la Dirección de Escuela. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias que no sea justificada en los plazos establecidos, o la acumulación de un porcentaje de inasistencias superior al 20% (aun justificadas, salvo excepciones autorizadas por la Escuela), implicará la reprobación automática del curso con calificación final 1.0.
Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:
La recuperación de inasistencia a prueba 1 y 2 se realizará la semana 16, en el horario de clases. La prueba será en formato escrito. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias deben ser justificadas dentro del plazo de 5 días hábiles (incluyendo el día de inasistencia), por la plataforma DPI habilitada para modalidad online: https://dpi.med.uchile.cl/gestion/justificacion

Requisitos de aprobación y asistencia adicionales a lo indicado en decreto Exento N°23842 del 04 de julio de 2013.
Otros requisitos de aprobación:
.
Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.5 Se eximirán del examen aquellos estudiantes con nota igual o superior a 5.5, que no presenten notas inferiores a 4.0 en las pruebas de contenidos, nota de investigación, nota de presentaciones grupales y nota del recetario/laboratorio. El examen del curso podrá ser escrito u oral y corresponderá al 30% de la nota final. Considera todos los contenidos del curso. El examen para este curso es reprobatorio

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 y reprobatoria. 2. Si la nota es igual o mayor a 4.0** el(la) 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(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final. 4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el(la) 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 ingresas con dos decimales. sólo la nota del acta de curso es con aproximación y con decimal, siendo realizado esto automáticamente por el sistema ** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.95 a 3.99 tendrán dos oportunidades para rendir examen. *** Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.45 a 3.94 tendrán una única oportunidad para rendir examen. 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.