FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

PROGRAMA DE CURSO
DIETéTICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR

Validación Programa		
Enviado por: Rodrigo Andres Chamorro Melo	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 20-01-2026 10:30:15
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 Nutrición	
Código del Curso:NU05030	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 7	Periodo: Primer Semestre año 2026
Horas Presenciales: 108	Horas No Presenciales: 81
Requisitos: NU04022	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Rodrigo Andres Chamorro Melo	Profesor Encargado (1)
María José Árias Téllez	Profesor Coordinador (1)

Ajustes de ejecución de curso
Actividades presenciales del curso si por alguna razón externa no se pudiesen realizar, se adaptarán a modalidad online en donde se solicitará la asistencia sincrónica online
Propósito Formativo
Curso teórico práctico que habilita al estudiantado en la planificación y desarrollo de la alimentación saludable para la persona adulta y persona mayor, de manera individual y/o colectiva. Tributa al perfil de egreso al facultar al estudiantado en la determinación de la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades, y en el desarrollo de intervenciones fundamentadas, éticas, sustentables, responsables, coherentes y pertinentes, proyectadas a partir de la naturaleza de su profesión. El curso integra saberes, habilidades y destrezas adquiridas en los cursos previos de: “Evaluación del Estado Nutricional”, “Bioquímica Nutricional”, “Fisiología General y de Sistemas”, “Educación, Conducta y salud” y “Técnica Culinarias I y II”, los que constituyen la base para la realización de la consulta nutricional efectiva, articulándose con el curso siguiente “Dietoterapia I”.

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 1.2
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, 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 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.

Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
Competencia:Competencia 3
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
SubCompetencia: Subcompetencia 3.2
Participando proactivamente en intervenciones destinadas a resolver las necesidades alimentario-nutricionales de individuos y comunidades, respetando su entorno sociocultural.
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: 1.0
Integrando los saberes fundamentales de las ciencias básicas y biomédicas para explicar la estructura y funcionamiento del cuerpo humano en distintas condiciones de salud de manera pertinente a su quehacer profesional
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 1.2
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

Competencia
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
SubCompetencia: Subcompetencia 1.7
Asesorando técnicamente a equipos interdisciplinarios, instituciones y empresas públicas y privadas en materia de alimentación, nutrición y salud, conforme a las estrategias de intervención consideradas, normativas, protocolos, recomendaciones de organismos científicos reconocidos y/o el marco institucional vigente
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 2.2
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
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. Evaluar la situación alimentaria y nutricional de la persona adulta y/o persona mayor, para cubrir las necesidades nutricionales con una alimentación pertinente, saludable y sustentable
RA2. Fundamentar la prescripción dietética, según la situación alimentaria y nutricional y la evidencia científica disponible, con el fin de adecuar la alimentación a las necesidades del individuo o población.
RA3. Desarrollar la prescripción dietética, mediante planes y/o minutas pertinentes, coherentes y sustentables, para entregar una adecuada alimentación a la persona adulta y/o persona mayor
RA4. Entregar recomendaciones alimentarias y nutricionales, mediante una comunicación efectiva, respetuosa e inclusiva para fomentar una alimentación saludable

Unidades	
Unidad 1:1. Alimentación y Nutrición del Adulto	
Encargado: Rodrigo Andres Chamorro Melo	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Distingue los cambios fisiológicos en el adulto que determinan la alimentación. 2. Realiza un diagnóstico nutricional integrado del adulto. 3. Fundamenta los requerimientos nutricionales, considerando las recomendaciones alimentarias y el nivel de actividad física del adulto. 4. Calcula los requerimientos de energía seleccionando la fórmula adecuada y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física del adulto. 5. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes, integrando la evaluación nutricional y considerando las	• Clases teóricas presenciales con participación activa de los estudiantes • Realización de taller grupal con la asesoría de docente (s) a cargo del taller presencial o formativos asincrónicos • Construcción y análisis crítico de minutas y pautas alimentarias. • Laboratorio de alimentación • Juego de rol de consejería nutricional enfocada en la persona adulta • Consulta nutricional simulada y co-evaluación.

Unidades	
características biopsicosociales del adulto, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos. 6. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad y sustentabilidad de alimentos y características socioculturales del adulto. 7. Identifica las principales características de inocuidad alimentaria en la dietética de la persona adulta y el rol como consumidor/a de la persona adulta relacionado a su alimentación. 8. Planifica minutas sustentables que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes del adulto. 9. Elabora la recomendación dietética, considerando el nivel de actividad física, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, económica y cultural del adulto y de su grupo familiar.	
Unidad 2:2. Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	
Encargado: Pamela Adriana Rojas Moncada	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes, considerando las características biopsicosociales y cambios fisiológicos de la persona mayor, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos. 2. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales de la persona mayor. 3. Identifica las principales características de inocuidad alimentaria en la dietética de la persona mayor y el rol como consumidor/a de la persona mayor relacionado a su alimentación. 4. Planifica minutas sustentables que permitan satisfacer los requerimientos y/o	• Clases teóricas presenciales con participación activa de los estudiantes • Realización de taller grupal con la asesoría del docente a cargo del taller evaluados o formativos • Análisis de literatura científica y programas alimentarios nacionales • Laboratorio de alimentación (Análisis de encuestas y minutas de servicios de alimentación) • Taller práctico con personas mayores autovalentes de la Comunidad. • Juego de rol de consejería nutricional enfocada en la persona mayor • Consulta nutricional simulada y co-evaluada.

Unidades	
recomendaciones de energía y nutrientes de la persona mayor, haciendo adaptaciones de consistencia y digestibilidad necesarias. 5. Adapta la recomendación dietética y de actividad física de acuerdo con la evaluación alimentaria, psicosocial, económica y cultural de la persona mayor y de su grupo familiar o cuidadores.	
Unidad 3:3. Alimentación y Nutrición en condiciones particulares: Alimentación vegetariana, embarazo y Lactancia, climaterio, grupos religiosos, minería, grupos migrantes	
Encargado: Pamela Adriana Rojas Moncada	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica condiciones de las personas que determinan modificaciones a la alimentación tradicional 2. Fundamenta los requerimientos nutricionales y recomendaciones alimentarias en condiciones especiales. 3. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes considerando las características biopsicosociales, fisiológicas en condiciones especiales, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos. 4. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales de personas en condiciones especiales. 5. Planifica minutas sustentables que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes en condiciones especiales. 6. Incluye los programas alimentarios ministeriales en las intervenciones nutricionales.	• Clases teóricas presenciales con participación activa de los estudiantes. • Realización de taller grupal con la asesoría del docente a cargo del taller evaluado o formativo • Laboratorio de alimentación (análisis de encuestas y minutas de servicios de alimentación en vegetarianismo, veganismo). Sustentabilidad de las dietas basadas en plantas. • Juego de rol de consejería nutricional enfocada en la persona adulta vegetariana. • Seminario de alimentación en grupos específicos de la población • Consulta nutricional simulada por docente, con instancias formativas y co-evaluada.
Unidad 4:4. Consulta nutricional	
Encargado: Rodrigo Andres Chamorro Melo	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Conceptualiza la consulta nutricional. 2. Describe las etapas de la consulta	• Clases teóricas presenciales con participación activa de los estudiantes.

Unidades	
nutricional. 3. Integra la consejería en la consulta nutricional a individuos sanos, en las distintas etapas del curso de la vida 4. Demuestra habilidades de comunicación efectiva en la interacción con otra persona en diferentes situaciones. 5. Demuestra habilidad para establecer relaciones simétricas o complementarias según corresponda. 6. Establece un vínculo con un enfoque de género en la consulta nutricional. 7. Analiza y aplica los principios de la comunicación efectiva en el marco de la relación de ayuda 8. Analiza y aplica estrategias de la entrevista clínica en el marco de la relación de ayuda 9. Analiza y aplica los principios de la entrevista motivacional en el marco de la relación de ayuda 10. Integra la intervención interdisciplinaria en el plan de acción y genera las acciones necesarias (derivación, plantear el caso en reunión clínica, tratamiento conjunto 11. Reflexiona sobre habilidades necesarias para realizar una consulta inclusiva	• Análisis de ejemplos de consulta • Análisis de videos de consultas • Ensayo consulta nutricional en juego de rol formativa • Consultas nutricional simulada y coevaluadas

Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certamen	Certamen 1	15.00 %	
Prueba teórica o certamen	Certamen 2	15.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Juego de rol	10.00 %	1 evaluación por estudiante
Controles de lectura	Controles	5.00 %	5 controles
Evaluación de desempeño clínico	Consulta Nutricional Simulada	30.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Talleres + Seminarios + Inf grupal act. terreno	20.00 %	3 talleres evaluados con nota, 1 seminario y 1 act. terreno
laboratorio	Laboratorios	5.00 %	Grupal, n=2 laboratorios
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen	30,00%	
Nota final		100,00%	

Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- 1. Ruz M, Pérez F. , 2016 , . Nutrición y Salud , 2 , Editorial Mediterráneo , Español
- Gil Hernández, Ángel. , ed. 2010. , Tratado de Nutrición. Tomo 4. Nutrición Clínica. , 2 ª , Editorial: Panamericana. , Español ,
- 10. National Academy of Sciences , 2005 , . Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients , Inglés , Nap/EDU , http://www.nap.edu/catalog/10490.html
- INTA , Material educativo , Español , INTA , , https://inta.cl/material-educativo/page/2/
- FAO/OMS , 2004. , FAO/OMS. Vitamin and mineral requirements in human nutrition. 2nd Edition, , Inglés , FAO/WHO/UNU , , https://www.who.int/publications/i/item/9241546123
- FAO/OMS , Human energy requirements Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation , Inglés , , https://www.fao.org/3/y5686e/y5686e00.htm
- https://www.fao.org/nutrition/requisitos-nutricionales/dietary-fats/es/ , Fats and fatty acids in human nutrition Report of an expert consultation, FAO Food and Nutrition Paper 91, FAO, Rome, 2010. (Final report) , Español , , https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/nutrition/docs/requirements/fatsandfattacidsreport.pdf
- https://www.fao.org/nutrition/requisitos-nutricionales/proteins/es/ , Proteínas, Research approaches and methods for evaluating the protein quality of human foods - Report of a FAO Expert Working Group , Inglés , , https://www.fao.org/3/i4325e/i4325e.pdf
- Minsal , 2022 , Nuevas guías alimentarias para Chile , Español , www.minsal.cl , , https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2022/12/guias_alimentarias_2022_2ed.pdf
- INTA , 2021 , Estudio para actualizacion guias alimentarias Chile (Parte 1) , Español , https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/ , , https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2022/12/02.11.2022-PRODUCTO-1.pdf
- TRONCOSO-PANTOJA, Claudia et al. , 2020 , Estilos de vida y cumplimiento de las Guías Alimentarias Chilenas: resultados de la ENS 2016-2017. , Rev. chil. nutr. [online]. , vol.47, n.4 [citado 2022-03-02], pp.650-657. , http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000400650. , Español , ISSN 0717-7518. , http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182020000400650&lng=es&nrm=iso>.
Bibliografía Complementaria
- Mahan LK,.S. Escott-Stump. , 2013. , Nutrición y Dietoterapia de Krausse. , 10ª , Ed. México.Ed. Mc Graw Hill. , Español ,
- OPS/OMS , 2000 , Los desastres naturales y la protección de la salud , Washington, D.C , Español , https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/748/9275315752.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine; Health and Medicine Division; Food and Nutrition Board; Meghan Harrison, Rapporteur , 2020 , Nutrition During Pregnancy and Lactation: Exploring New Evidence: Proceedings of a Workshop , Inglés , , https://www.nap.edu/catalog/25841/nutrition-during-pregnancy-and-lactation-exploring-new-evidence-proceedings-of
- Sociedad española de Dietética y Ciencias de la alimentación , Libros y publicaciones Sociedad española de Dietética y Ciencias de la alimentación , Español ,

Bibliografías
http://www.nutricion.org/publicaciones/docs_y_publ_libros.htm
- UNU/FAO/OMS/UNICEF , 2007 , Food and Nutrition Bulletin, vol. 28, no. 1 (supplement) ©, The United Nations University. , Inglés , , http://www.unu.edu/unupress/food/FNBv28n1_Suppl1_final.pdf
- Janet C. King and Cutberto Garza, guest editors , International harmonization of approaches for developing nutrient-based dietary standards , Inglés , , https://archive.unu.edu/unupress/food/FNBv28n1_Suppl1_final.pdf
- FAO/OMS , Necesidades nutricionales , Español , https://www.fao.org/3/am401s/am401s03.pdf ,
- FAO/OMS , Food energy - methods of analysis and conversion factors , Inglés , , https://www.fao.org/3/y5022e/y5022e00.htm
- https://www.fao.org/nutrition/requisitos-nutricionales/carbohydrates/es/ , Carbohidratos, Joint FAO/WHO Scientific Update on Carbohydrates in Human Nutrition, (Guest editors: Nishida, C., F. Martinez Nocito, J. Mann,) European Journal of Clinical Nutrition, Volume 61, Suppl , Español , , https://apps.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/scientific_update_carbohydrates/en/index.html
- , Guide-alimentaire.canada , Inglés , , https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/
- , Nutrient Recommendations: Dietary Reference Intakes (DRI) , Inglés , , https://ods.od.nih.gov/HealthInformation/Dietary_Reference_Intakes.aspx
- USDA , Dietary Reference Intakes , Inglés , , https://www.nal.usda.gov/legacy/fnic/dietary-reference-intakes
- , Dietary Guidelines for americans , Inglés , , https://www.dietaryguidelines.gov/
- INTA , 2022 , Estudio para actualizacion guias alimentarias Chile (Parte 2) , Español , https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/ , , https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2022/12/02.112022-PRODUCTO-2.pdf
- Craig W.J. , 2010 , Postura de la Asociación Americana de Dietética: dietas vegetarianas , Actividad Dietética , 14 , 1 , Español , 17 , https://www.elsevier.es/es-revista-revista-espanola-nutricion-humana-dietetica-283-pdf-X217312921049398X
- Milena V., y cols. , 2016 , Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets , JOURNAL OF THE ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS , 116 , Inglés , 1970-1980 , -

Plan de Mejoras
Se divide la clase introductoria acerca de requerimientos nutricionales en 2 sesiones, para lograr una mejor integración de sus contenidos Se organizan las sesiones teóricas y prácticas relacionadas a la consulta nutricional de mejor forma dentro del calendario, para lograr una mejor secuencia con las actividades formativas Se agregan nuevas temáticas para revisar en los seminarios grupales para dar mayor diversidad a la dietética de población Se incorpora un juego de rol adicional para fomentar una mejor práctica de la consulta nutricional Se aumenta la proporción las actividades grupales (talleres, seminarios, informes) dentro de las evaluaciones Se mantiene una actividad práctica dentro de la Facultad con personas mayores de la Comunidad, que permite un acercamiento temprano a la comunidad y actividades prácticas en contextos reales con acompañamiento docente.

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:
20%, 3 actividades prácticas
Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:
Se consideran obligatorios todas las actividades evaluadas: talleres, controles, laboratorios, consulta nutricional simulada y certámenes. Asimismo, los talleres formativos. Los talleres y laboratorios que son grupales no son recuperables. Respecto a los controles recuperativos se entregará una nueva lectura. 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. En el calendario se definen dos fechas de evaluaciones recuperativas (una a mitad del semestre y otra al final) para los y las estudaintes que estén debidamente justificadas/os por su Escuela para recuperar evaluaciones pendientes.
Otros requisitos de aprobación:
Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.50 El examen es Reprobatorio. El examen será en modalidad oral. La eximición se considerará para quienes tengan nota de presentación a examen mayor o igual a 5,5 y que no tengan nota inferior a 4,0 en: • Certámenes • Promedio de controles • Promedio de talleres • Promedio de laboratorios • Consulta nutricional co-evaluada

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.