FACULTAD DE MEDICINA
UNIVERSIDAD DE CHILE

PROGRAMA DE CURSO
PLANIFICACIóN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIóN COLECTIVA

Validación Programa		
Enviado por: Claudia Alexandra Lataste Quintana	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 09-01-2026 07:02:40
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:NU05035	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 3	Periodo: Primer Semestre año 2026
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU04027	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Claudia Alexandra Lataste Quintana	Profesor Encargado (1)
Sonia Esther Sandoval Rojas	Profesor Coordinador (1)

Propósito Formativo
Este curso de carácter teórico práctico es el primero de cuatro que habilitan al/la estudiante en la administración de servicios. El curso presenta el proceso administrativo y sus etapas desarrollando la primera etapa de planificación, con base en la planificación estratégica. El/ la estudiante será capaz de clasificar y caracterizar los diferentes servicios de alimentación colectiva, a su vez el curso faculta al estudiantado en una competencia profesional específica como es la planificación de minutas, relevando el rol del profesional Nutricionista en este campo laboral. Este curso tributa a los distintos dominios de la profesión desarrollando competencias nuevas, integrando contenidos de cursos anteriores, específicamente técnicas culinarias I y II, y preparando a los estudiantes para los cursos posteriores del área.

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 2.1
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: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 3.2
Participando proactivamente en intervenciones destinadas a resolver las necesidades alimentario-nutricionales de individuos y comunidades, respetando su entorno sociocultural.
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 1.2
Fundamentando la importancia de los procesos de: diagnóstico, planificación, organización, dirección, control y/o evaluación que la administración considera para el logro de los objetivos establecidos.
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.
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

Competencia
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 1.5
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 1.7
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
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. Analizar la etapa de planificación del proceso administrativo como una herramienta importante de gestión para dar respuesta a los objetivos de las organizaciones, con énfasis en SAC/SAN.
RA2. Desarrollar la etapa de planificación como fase inicial del proceso administrativo, definiéndose según los principios de la planificación estratégica para determinar los lineamientos estratégicos de una organización.
RA3. Planificar minutas alimentarias técnicamente para diferentes grupos objetivo, considerando factores internos y externos de la organización, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
RA4. Argumentar la pertinencia y coherencia de su planificación alimentaria en base a la evidencia disciplinar y contexto interno y externo de la organización para ajustarla y cumplir los objetivos propuestos.
RA5. Interactuar dentro de un equipo de trabajo de manera responsable, respetuosa y asertiva para dar cumplimiento a las actividades comprometidas en el curso.

Unidades	
Unidad 1:1. Proceso administrativo y planificación estratégica	
Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Distingue la administración como una ciencia aplicada a las organizaciones, incluidos los SAC/SAN. 2. Explica el proceso administrativo y cada una de sus etapas. 3. Desarrolla la etapa de planificación como una etapa del proceso administrativo, considerando los factores que condicionan el funcionamiento de una organización 4. Elabora visión, misión, valores y plan estratégico para un SAC/SAN en creación.	Clases Tarea formativa Talleres grupales
Unidad 2:2. Rol del Nutricionista en un SAC/SAN	

Unidades	
Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Caracteriza los diferentes tipos de SAC según clasificaciones existentes. RA4 2. Identifica el campo laboral en SAC/SAN. RA4 3. Comprende las funciones y actividades del/la Nutricionista en un SAC/SAN valorando su rol en dicha área	Clases Talleres grupales
Unidad 3:3. Planificación de Minutas	
Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Aplica las características y factores a considerar para la planificación de minutas. 2. Calcula el aporte nutricional de las preparaciones consideradas en la planificación. 3. Calcula costos directos de materia prima considerando los índices de transformación de alimentos. 4. Evalúa las minutas planificadas de acuerdo con criterios técnicos.	Lectura dirigidas Talleres grupales actividades formativas laboratorios Entrevistas /visita a campo clínico

Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Coevaluación	Coevaluación minutas	15.00 %	aplica lo aprendido evaluando minuta de par
Prueba teórica o certamen	Certamen 1	10.00 %	Unidad 1 y 2
Prueba teórica o certamen	Certamen 2	20.00 %	unidad 3
Trabajo escrito	Taller integrativo grupal	40.00 %	Etapa 1 (Plan. estratégica) 5%, etapa 2 (BT)10%, etapa 3 (planificación alimentaria) 10%, etapa 4 (cálculo y análisis)10%, Coevaluación trabajo en equipo Intermedia 2.5%-final 2.5%
Trabajo escrito	Guía desarrollo laboratorio	5.00 %	guía de desarrollo, obligatorio no recuperable. Incluye check list presentación personal
Presentación individual o grupal	Presentación final Taller integrado	5.00 %	Gallery Walk
Trabajo escrito	Informe visita SAC/SAN	5.00 %	visita obligatoria, no recuperable
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen	30,00%	Examen reprobatorio
Nota final		100,00%	

Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Jury, G., Urteaga R, C., & Taibo, M , 1998 , Porciones de intercambio y composición quîmica de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena , segunda edición , INTA , Español
- Claudia Lataste , 2018 , Manual para Planificación Alimentaria , Primera edición , CEA , Español , 32 , http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/170277/Planificacion-alimentaria.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- MINSAL , 2025 , Orientación Técnica para los Servicios de Alimentación y Nutrición , Español , , https://dipol.minsal.cl/wp-content/uploads/2025/06/PDF-OT-SAN-EDICION-FINAL.pdf
- MINSAL , 2005 , Norma técnica SAN , Español
Bibliografía Complementaria
- Araluce Letamendía M. , 2001 , Empresas de restauración alimentaria. , Primera edición , Díaz de SAntos , Español
- Blanca Tejada , 2006 , Administración de servicios de alimentación y nutrición , segunda edición , Universidad antioquía , Español
- Paola Cáceres Rodríguez , Claudia Lataste Quintana , 2021 , Indicadores de transformación de alimentos: manual para su uso en el quehacer del nutricionista , primera , CEA , Español , 180 , https://libros.uchile.cl/1252
- Minsal , 2023 , GUÍA DE ALIMENTACIÓN DEL NIÑO(A) MENOR DE 2 AÑOS GUÍA DE ALIMENTACIÓN HASTA LA ADOLESCENCIA (Borrador) , Crece contigo , Español , , http://www.saludinfantil.org/Minuta_Alimentaria/Guia_Alimentacion_Pediatris_Minsal.pdf
- Krishna Parra Pérez , Isidora Pierattini Moyano , Eduarda Bertozzi Fonseca Garrido , Paula Astudillo Uribe , Paloma Parodi Garrido , Paola Cáceres Rodríguez (editora) , Claudia Lataste Quintana (edito , 2025 , Porciones de intercambio de preparaciones habituales chilenas , Español , , https://libros.uchile.cl/1478

Plan de Mejoras
Se ajustan rúbricas de evaluación se cambio formato de presentaciones finales a modalidad de gallery walk Se dejan clases de profesores invitados como obligatorias con actividad de recuperación en caso de inasistencia justificada y con ponderación en certamen

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:
Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sujetas a justificación: 20% (4 actividades)
Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:
Son obligatorias trabajos formativos, clases claves o de profesor invitado (7), certámenes, Talleres trabajos grupales, individuales o en duplas, laboratorio, visita campo clínico. La no entrega de los trabajos formativos o la ausencia de justificación será sancionado. En el caso de no entrega del trabajo formativo 1 no podrá participar de la coevaluación y será calificado con nota mínima en dicha evaluación. Laboratorio/visita campo clínico no es recuperable y se definirá una actividad para recuperar el trabajo en caso de ser necesario (video, resumen, etc). La modalidad de recuperación se definirá según el número de inasistentes en 2 fechas de recuperación de evaluaciones/actividades obligatorias (intermedia y final). Para los trabajos grupales, será resolución del grupo la distribución de las cargas. Deberán realizar una coevaluación del trabajo de sus compañeros en etapas intermedias y final de los talleres de planificación y análisis de minutas.
Otros requisitos de aprobación:
Existirán 7 clases obligatorias, que se consideran relevantes para la aplicación en los talleres y el logro de la competencia de planificación de miutas. En el caso de inasistencia deberá justificar y recuperar la actividad. La forma de recuperación a las clases de clases obligatorias es un resumen individual en formato mapa mental de cada clase de acuerdo al plazo acordado con las docentes. Esta actividad pondera un 10% de la nota del certamen siguiente. La no justificación o rechazo de esta será calificado con nota mínima.
Condiciones adicionales para eximirse:
Nota mínima para eximirse: 5.00Se considerará posible eximición con nota igual o superior a 5,00 siempre y cuando las notas de las pruebas teórico individuales, coevaluación y el taller integrado de minutas sean iguales o superiores a 4,00. Los exámenes pueden ser en formato oral y/o escrita y consideran todos los contenidos del curso. El examen de este curso tiene carácter 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.