

**PROGRAMA DE CURSO**  
**ORGANIZACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA**

| Validación Programa                           |                                   |                                       |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Enviado por: Bernardita María Daniels Silva   | Participación: Profesor Encargado | Fecha envío: 08-08-2024 16:42:11      |
| Validado por: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa | Cargo: Coordinador Tercer Nivel   | Fecha validación: 28-08-2024 15:52:30 |

| Antecedentes generales                                  |                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Unidad(es) Académica(s):<br>- Departamento de Nutrición |                                    |
| Código del Curso: NU06040                               |                                    |
| Tipo de curso: Obligatorio                              | Línea Formativa: Especializada     |
| Créditos: 4                                             | Periodo: Segundo Semestre año 2024 |
| Horas Presenciales: 54                                  | Horas No Presenciales: 54          |
| Requisitos: NU05035                                     |                                    |

| Equipo Docente a cargo                |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Nombre                                | Función (Sección)        |
| Bernardita María Daniels Silva        | Profesor Encargado (1)   |
| Evelyn Del Carmen Bustamante González | Profesor Coordinador (1) |



### Propósito Formativo

Este curso de carácter teórico, habilita al estudiantado para asumir el liderazgo en la administración de personas y en la organización sustentable de los recursos financieros, tecnológicos y materiales para el cumplimiento de los objetivos de un Servicio de Alimentación Colectiva (SAC), respetando la regulación vigente (laboral, tributaria, sanitaria, etc.) y fortaleciendo sus habilidades comunicacionales, capacidad de reflexión y toma de decisiones, tributando de esta forma al perfil de egreso. Utiliza los saberes previos de los cursos: Higiene en la producción de alimentos y Planificación en SAC del V semestre, y aporta a los cursos de Calidad e Inocuidad Alimentaria y Dirección en SAC del VII semestre.

### 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.

#### Dominio: Gestión

| Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Competencia:Competencia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Garantizar de manera ética, responsable y sustentable, el óptimo desarrollo de los procesos involucrados en las etapas de la cadena productiva de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| SubCompetencia: Subcompetencia 2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Formulando procedimientos operativos acordes con el marco regulatorio vigente, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



### Resultados de aprendizaje

RA1.

Analizar los costos, la planificación presupuestaria y elementos contables en cuanto a su calidad y pertinencia para un determinado producto o servicio, con el fin de asegurar el cumplimiento de los objetivos de un servicio de alimentación colectiva.

RA2.

Organizar los recursos de un servicio de alimentación colectiva, de manera sustentable, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes y principios éticos, para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la empresa.

RA3.

Fundamentar sus decisiones considerando aspectos de salud, económicos, éticos y de sustentabilidad para optimizar la organización de los recursos de un SAC.

RA4.

Interactuar de manera respetuosa, con una adecuada comunicación verbal, no verbal y/o escrita, para alcanzar los objetivos de trabajo planteados.

### Unidades

#### Unidad 1: Marco legal en servicios de alimentación colectiva

Encargado: Bernardita María Daniels Silva

##### Indicadores de logros

1. Aplica la normativa laboral vigente acorde al contexto de una organización.
2. Aplica la normativa sanitaria vigente acorde al contexto de una organización.
3. Aplica la normativa de empresas, sistemas tributarios y contables vigentes acorde al contexto de una organización.
4. Aplica la normativa que regula la dependencia administrativa a otras empresas, acorde al contexto de una organización.

##### Metodologías y acciones asociadas

Lecturas como complemento a la discusión.  
Clases expositivas centradas en el estudiante.  
Taller.  
Retroalimentación.

#### Unidad 2: Gestión de recursos en servicios de alimentación colectiva

Encargado: Bernardita María Daniels Silva

##### Indicadores de logros

1. Organiza el espacio físico de un servicio de alimentación acorde a la normativa, la

##### Metodologías y acciones asociadas

Lecturas como complemento a la discusión.



| Unidades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| eficiencia y bajo una mirada sustentable.<br>2. Planifica y organiza los RRHH de un servicio de alimentación de forma de lograr los objetivos del servicio.<br>3. Planifica los turnos del personal de un servicio de alimentación acorde a la normativa y el contexto de una organización.<br>4. Analiza los costos directos e indirectos de un servicio de alimentación.<br>5. Describe diversos sistemas de costeo aplicables a una organización acorde a su contexto.<br>6. Describe los presupuestos operativos y financieros.<br>7. Analiza y organiza el equipamiento en un servicio de alimentación colectiva acorde al contexto de una organización.<br>8. Analiza la necesidad de tecnologías y softwares en un servicio de alimentación colectiva para un uso eficiente y sustentable de los recursos. | Clases expositivas centradas en el estudiante.<br><br>Taller.<br><br>Retroalimentación. |



| Estrategias de evaluación            |                                                                 |            |               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Tipo_Evaluación                      | Nombre_Evaluación                                               | Porcentaje | Observaciones |
| Trabajo escrito                      | Taller planificación de turnos y organización de planta física. | 15.00 %    |               |
| Prueba teórica o certamen            | Certamen 3                                                      | 20.00 %    |               |
| Control o evaluación entre pares     | Control de lectura y glosario                                   | 10.00 %    |               |
| Prueba teórica o certamen            | Certamen 1                                                      | 20.00 %    |               |
| Prueba teórica o certamen            | Certamen 2                                                      | 20.00 %    |               |
| Trabajo escrito                      | Ficha entrevista en parejas                                     | 15.00 %    |               |
| Suma (para nota presentación examen) |                                                                 | 100.00%    |               |
| Nota presentación a examen           |                                                                 | 70,00%     |               |
| Examen                               | Examen oral                                                     | 30,00%     |               |
| Nota final                           |                                                                 | 100,00%    |               |



| Bibliografías                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bibliografía Obligatoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| - Ministerio del Trabajo y Previsión Social , Ley 20.123 CHILE. Regula trabajo en régimen de subcontratación, el funcionamiento de las empresas de servicios transitorios y el contrato de trabajos de servicios transitorios , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=254080">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=254080</a> |
| - Ministerio de Hacienda , • Decreto con Fuerza de Ley N° 29/04 CHILE. Fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la ley 18.834, sobre Estatuto Administrativo , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=236392">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=236392</a>                                                       |
| - Ministerio del Trabajo y Previsión Social , Ley 16.744 CHILE. Norma sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales. , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=28650">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=28650</a>                                                                                                |
| - Ministerio de Salud , Decreto 594. Aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=167766">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=167766</a>                                                                                         |
| - Ministerio del Trabajo y Previsión Social , Decreto con Fuerza de Ley 1/02 CHILE. Código del Trabajo , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=207436">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=207436</a>                                                                                                                        |
| Bibliografía Complementaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| - Tejada B. , 1992 , La Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios , Universidad de Antioquía , Español                                                                                                                                                                                                                     |
| - Cámara de Comercio de Santiago , Guía para la creación de empresas en Chile , CCS , Español , <a href="https://www.observatorioifrs.cl/wp-content/uploads/2022/03/Guia-para-Crear-Empresas-en-Chile.pdf">https://www.observatorioifrs.cl/wp-content/uploads/2022/03/Guia-para-Crear-Empresas-en-Chile.pdf</a>                                                             |
| - Biblioteca del Congreso Nacional de Chile , 2016 , Guía de Formación Cívica , Español , <a href="https://www.bcn.cl/formacioncivica/">https://www.bcn.cl/formacioncivica/</a>                                                                                                                                                                                             |
| - Ministerio de Salud , Reglamento Sanitario de los Alimentos , Español , DIPOL , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271&amp;idVersion=2024-07-06&amp;idParte=">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271&amp;idVersion=2024-07-06&amp;idParte=</a>                                                                                           |
| - Ministerio de Justicia , Código Civil , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=172986&amp;idParte=8717776">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=172986&amp;idParte=8717776</a>                                                                                                                                               |
| - Chile Valora , Comisión Sistema Nacional de Certificación de competencias laborales , Español , Chile Valora , <a href="https://www.chilevalora.cl/competencias-laborales/perfiles/">https://www.chilevalora.cl/competencias-laborales/perfiles/</a>                                                                                                                      |
| - Ministerio de Salud , Decreto con Fuerza de Ley N° 725/67 CHILE. Código Sanitario , Español , Ley Chile , , <a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=5595">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=5595</a>                                                                                                                                               |
| - Ministerio de Salud , 2005 , Norma Técnica para Servicios de Alimentación Colectiva , Español                                                                                                                                                                                                                                                                             |



#### Plan de Mejoras

Se incluye una tercera prueba para que no sean tantos los contenidos a evaluar en cada instancia. Se elimina el taller integrativo y se reemplaza por un taller grupal evaluado de organización de planta física y planificación de turnos, priorizando así la aplicación de los contenidos.

**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:**

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias las evaluaciones. La inasistencia a actividades obligatorias justificadas no debe superar el 20%. En caso de inasistencia a actividades obligatorias justificadas, se establecerá la forma y fecha de recuperación de la evaluación. La visita a una empresa es una actividad obligatoria no recuperable.

**Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:**

La recuperación de pruebas y controles será en modalidad escrita. La no entrega o atraso en las entregas de trabajos evaluados se calificará con nota 1,0.

En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación u otra actividad obligatoria, la presentación de justificación debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. La justificación de la inasistencia deberá ser presentada en el sistema implementado en modalidad a distancia: <https://dpi.med.uchile.cl/gestion/justificacion>, según conducto regular vigente. Además, el estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes. Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

**Otros requisitos de aprobación:**

**Condiciones adicionales para eximirse:**

**Nota mínima para eximirse: 5.0**

Se podrán eximir quienes tengan nota de presentación igual o mayor a 5,0, sin notas inferiores a 4,0 los certámenes. El examen es reprobatorio, y tanto el de primera como el de segunda oportunidad, serán orales.

## ANEXOS

### Requisitos de aprobación.

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

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

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

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

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

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

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



#### Requisitos de aprobación.

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

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

### Normas de asistencia a actividad curriculares.

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

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

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

#### PROCEDIMIENTO DE JUSTIFICACIÓN:

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

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

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

### Normas de asistencia a actividad curriculares.

#### RECUPERACIÓN DE ACTIVIDADES:

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

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

#### SOBREPASO DE MÁXIMO DE INASISTENCIAS PERMITIDAS:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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