



PROGRAMA DE CURSO  
CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Validación Programa		
Enviado por: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 29-01-2026 13:07:14
Validado por: Claudia Alexandra Lataste Quintana	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 29-01-2026 15:14:31

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU07042	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 4	Periodo: Primer Semestre año 2026
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 54
Requisitos: NU05032	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Profesor Encargado (1)
Diego Fernando García Díaz	Profesor Coordinador (1)



### Propósito Formativo

Curso teórico práctico que habilita al estudiantado en la gestión de calidad e inocuidad, mediante el análisis de peligros y puntos críticos de control durante el proceso de producción de alimentos, con el fin de que su elaboración cumpla con las disposiciones legales, sean inocuos y alcancen las expectativas de quien los consume. Tributa de esta forma al perfil de egreso formando profesionales capaces de desempeñarse con pericia tanto en ámbitos relacionados con la administración y gestión, como en el desarrollo de planes, programas y proyectos del rubro alimentario-nutricional. Se articula con los cursos previos de: "Higiene en la Producción de Alimentos", y "Organización de Servicios de Alimentación" y contribuye al curso "Control de Servicios de Alimentación Colectiva".

### 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.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.3



<b>Competencia</b>
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
<b>Competencia:Competencia 3</b>
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
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 3.1</b>
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
<b>Dominio:Gestión</b>
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.
<b>Competencia:Competencia 1</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.3</b>
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.
<b>Competencia:Competencia 2</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.1</b>
Formulando procedimientos operativos acordes con el marco regulatorio vigente, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>
Interpretando técnicamente los resultados de encuestas de satisfacción usuaria y de análisis nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales aplicados a los alimentos de acuerdo a sus características, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.4</b>
Proponiendo correcciones y mejoras en las etapas de la cadena productiva conformes con las normas de calidad e inocuidad, para prevenir y/o resolver problemas de calidad del producto y/o



Competencia
servicio.
Dominio: Intervención
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
Competencia: Competencia 1
Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
Competencia: Competencia 2
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Aplicando procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías coherentes y pertinentes a las necesidades del contexto, para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias.
Dominio: Investigación
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando



### Competencia

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.

#### Competencia:Competencia 2

Desarrollar el método científico para dar respuesta a problemáticas que se relacionan con su disciplina o quehacer profesional y aportar al conocimiento.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

Diagnosticando requerimientos, necesidades y nichos para investigaciones que se proyecten como pertinentes, viables y relacionados con su disciplina o quehacer profesional.



### Resultados de aprendizaje

RA1.

Evaluar los sistemas de gestión de calidad e inocuidad en los establecimientos de alimentos, incluyendo información de la literatura disponible y criterios de sustentabilidad, para determinar la capacidad de innovación y competitividad de los establecimientos de alimentos.

RA2.

Diseñar un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) considerando el programa de prerrequisitos, en el marco de un establecimiento de alimentos, para promover la mejora continua de los procesos

RA3.

Integrar el equipo de trabajo de forma activa y responsable, utilizando el pensamiento crítico y reflexivo, considerando aspectos bio(éticos) y de comunicación efectiva, para alcanzar los objetivos de trabajo planteados

### Unidades

#### Unidad 1: Gestión de la Calidad

Encargado: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Analiza los conceptos normalizados relacionados con la Gestión de la Calidad en establecimientos de alimentos para el logro de la satisfacción del cliente, la mejora continua y la sostenibilidad .	- Lecturas previas a las clases como complemento a la discusión.  - Clases expositivas centradas en el estudiante.
2. Analiza la estructuración institucional y los procesos relacionados para el logro de la calidad considerando criterios de sostenibilidad: reglamentación, normalización, evaluación de la conformidad y certificación.	- Control individual escrito en línea vía u-cursos, u-test.  - Comentarios de actividades evaluadas individuales y/o grupales según corresponda.
3. Propone herramientas de calidad para el logro de la satisfacción del cliente y la mejora continua de un establecimiento de alimentos, en un caso simulado.	- Actividad individual "Aplicamos lo aprendido" en foro u-cursos posteriores a cada clase, en base a trabajo práctico con casos simulados.
4. Propone indicadores para la evaluación de un sistema de gestión de calidad para la satisfacción del cliente y la mejora continua, en un caso simulado.	- Prueba individual unidad gestión de la calidad, escrita, actividad presencial.
5. Analiza el funcionamiento de un sistema de	- Control y pruebas recuperativas individuales, actividad presencial.



Unidades	
gestión de calidad para la satisfacción del cliente y la mejora continua.	- Coevaluación entre pares del trabajo realizado en las actividades grupales.
Unidad 2: Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	
Encargado: Diego Fernando García Díaz	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Explica la reglamentación y normativa nacional e internacional relacionada con la inocuidad de los alimentos y la sostenibilidad en la industria de alimentos.</li><li>2. Fundamenta la implementación de los prerrequisitos para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) considerando los criterios de sostenibilidad.</li><li>3. Elabora procedimientos documentados y planillas de registro en el marco de un caso simulado.</li><li>4. Aplica los principios del sistema HACCP en el marco de un caso simulado.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lecturas previas a las clases como complemento a la discusión.</li><li>- Clases expositivas centradas en el estudiante.</li><li>- Trabajo práctico HACCP con casos simulados, actividad grupal, informe escrito evaluado mediante 3 avances durante el proceso de desarrollo.</li><li>- Retroalimentación de actividades evaluadas individuales y/o grupales según corresponda.</li><li>- Clases sincrónicas de consultas trabajo práctico HACCP.</li><li>- Evaluaciones recuperativas individuales.</li><li>- Presentaciones grupales trabajo práctico HACCP.</li><li>- Coevaluación entre pares trabajo práctico HACCP.</li></ul>



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Taller	03 Taller Elaboración de POE/POES	10.00 %	
Plan HACCP	04 Test breves	17.00 %	Test 1: prerrequisitos, test 2: 5 pasos previos, test 3: pricipios 1-3
Control o evaluación entre pares	01 Controles unidad calidad	5.00 %	
Prueba teórica o certamen	02 Prueba unidad gestión de la calidad	25.00 %	
Plan HACCP	06 Escrito plan HACCP	20.00 %	trabajo grupal
Plan HACCP	05 Presentación oral	20.00 %	presentación oral grupal plan HACCP
Plan HACCP	07 Coevaluación plan HACCP	3.00 %	coevaluación grupos de trabajo plan haccp
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen	30,00%	
Nota final		100,00%	



## Bibliografías

### Bibliografía Obligatoria

- Blanca Dolly Tejada , 1992 , La Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios , 2 , Ed. Universidad de Antioquia , Español , 576
- National Restaurant Association. Educational Fundation , 2006 , Información Esencial de ServSafe. , Español ,
- Ministerio de Salud República de Chile , 2005 , Norma Técnica Servicio de alimentación y nutrición , Español , 177 , <http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>
- REGIÓN DE MURCIA, Dirección General de Salud , 1997 , Guía de buenas prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva , Español , , [http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia\\_bp\\_restaur\\_murcia.pdf](http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia_bp_restaur_murcia.pdf)
- Ministerio de Salud. Santiago, Chile , 1968 , Decreto con Fuerza de Ley N° 725/67 CHILE, código sanitario , 1 , Español , , <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=5595&buscar=decreto+72>
- Ministerio de Salud República de Chile , 1996 , Decreto Supremo 977/96 CHILE. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos , Español , , <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271&idParte=&idVersion=2010-12-26>
- ISO organización , Norma ISO 22000 , Español , ISO organización , , <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:es>

### Bibliografía Complementaria

- FRAZIER W.C , 2003 , Microbiología de los alimentos , 1 , Acribia S.A. España , Español , 467
- BOURGEOIS, C. M, MESCLE, J. F y ZUCCA, J. , 1994 , Microbiología alimentaria. Volumen 1: Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria , 1 , Acribia S.A. España , Español , 460
- Gobierno de Chile , 2009 , Política nacional de inocuidad de los alimentos , 1 , Español , , [http://www.achipia.cl/prontus\\_achipia/site/artic/20111212/asocfile/20111212163153/pol\\_tica\\_2009.pdf](http://www.achipia.cl/prontus_achipia/site/artic/20111212/asocfile/20111212163153/pol_tica_2009.pdf)
- Organización Mundial de la Salud , 2007 , Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos , 1 , Español , , [http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf)
- Organización Mundial de la Salud , 2008 , Reglamento Sanitario Internacional , 2 , Español , , [http://www.who.int/entity/ihr/IHR\\_2005\\_es.pdf](http://www.who.int/entity/ihr/IHR_2005_es.pdf)
- Ministerio de Salud , 1991 , Decreto Supremo 256/91 CHILE. Otorga facultades extraordinarias que indica a los directores de servicios de salud del país , Español , , <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=11588&idParte=&idVersion=2001-05-19>
- INN, Chile , 211 , Norma Chilena 3235 of.2011. Elaboración de los alimentos - Buenas prácticas de manufacturas – Requisitos , 1 , Español ,



### Plan de Mejoras

Se reformularán los talleres HACCP bajo una modalidad que permita focalizar los resultados de aprendizaje de manera más directa. Para este fin, el desarrollo del plan HACCP se reducirá solo al desarrollo del diagrama de flujo y de los Principios 1-3.



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:

El curso contempla un régimen de asistencia obligatoria del 100% para las actividades calificadas. Específicamente, se declaran como actividades obligatorias calificadas: los controles, certamen, el taller de POE/POES (jornada completa en sala) y presentación oral del sistema HACCP. Se consideran actividades obligatorias no evaluadas las sesiones de retroalimentación del plan HACCP y la jornada de presentación de HACCP en la que el estudiante no presenta. En este último caso, la asistencia es obligatoria para todos los estudiantes inscritos, independientemente de si su grupo debe presentar o no en dicha sesión.

Porcentaje y límite de inasistencias: Se permitirá un máximo de 20% de inasistencias justificadas sobre el total de las actividades obligatorias no evaluadas. Dado que el programa contempla 5 actividades obligatorias no evaluadas, el límite máximo permitido es de 1 (una) inasistencia debidamente justificada ante la Escuela. Superar este límite, o incurrir en una inasistencia no justificada, será causal de reprobación por asistencia.

Recuperación: Las inasistencias justificadas a actividades evaluadas darán origen a una actividad recuperativa en las fechas estipuladas. Las actividades obligatorias no evaluadas no son recuperables.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Las evaluaciones recuperativas se realizarán de manera individual, en forma escrita y presenciales. Existirán dos fechas tentativas para su realización. La primera de ellas al final de la unidad de calidad y la segunda al término de la unidad de inocuidad. Quienes no asistan a la presentación grupal del trabajo HACCP, deberán hacer llegar a través de u-cursos una grabación de la presentación (link a youtube). El no envío de este link dará origen a una calificación con nota 1.0 en la nota de presentación oral. Para tener derecho a esta opción de recuperación el/la estudiante debe haber justificado su inasistencia a través de DPI.

Otros requisitos de aprobación:

Examen de primera oportunidad se realizará en forma escrita, en modalidad desarrollo con una mezcla de preguntas cerradas y abiertas. El examen de segunda oportunidad se definirá si es oral o de desarrollo dependiendo del número de estudiantes que se presenten a esta actividad.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.00

Criterio exención: nota de presentación mayor o igual a 5.00 con todas las evaluaciones parciales con nota superior o igual a 4.0.



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

El examen de este curso es reprobatorio.



## ANEXOS

### Requisitos de aprobación.

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

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

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

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

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

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

1. Será de carácter obligatoria y reprobatoria.

2. Si la nota es igual o mayor a 4.0\*\* el(la) estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.

3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50\*\*\* y 3.94 (ambas incluidas), el(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.

4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el(la) estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.

5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.



### Requisitos de aprobación.

\* la vía oficial para el ingreso de notas es u-cursos, deben ser ingresadas 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 3.49 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 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.