



PROGRAMA DE CURSO  
CONTROL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Validación Programa		
Enviado por: Claudia Alexandra Lataste Quintana	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 30-07-2024 15:04:36
Validado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 08-08-2024 09:16:19

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU08048	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 5	Periodo: Segundo Semestre año 2024
Horas Presenciales: 135	Horas No Presenciales: 0
Requisitos: NU07044	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Claudia Alexandra Lataste Quintana	Profesor Encargado (1,2,3)
Sonia Esther Sandoval Rojas	Profesor Coordinador (1,2,3)



### Propósito Formativo

Este curso teórico práctico aborda la etapa de control del proceso administrativo, utilizando para ello herramientas en forma eficaz, eficiente y sustentable, en el contexto de una unidad relacionada con la producción de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado. El curso tributa al perfil de egreso al habilitar al estudiantado para desempeñarse con pericia tanto en ámbitos relacionados con la administración y gestión del área salud y/o rubro alimentario-nutricional, buscando la solución de problemas y el bienestar social. Para ello se articula directamente con los cursos previos del dominio de gestión: planificación, organización y dirección en servicios de alimentación colectiva, completando las cuatro etapas del proceso administrativo y aporta a las Prácticas Profesionales desarrolladas en el quinto nivel.

### Competencia

#### Dominio: Educación

Se refiere a ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de promover la interacción personal y a través de diversos medios con individuos y grupos, respetando principios éticos y bioéticos, para facilitar en ellos la reflexión, autocrítica y decisión de realizar voluntariamente cambios en su conducta alimentaria y en otras relacionadas con la nutrición, con el propósito de mantener un estado nutricional normal y por consiguiente favorecer su salud y calidad de vida.

#### Competencia: Competencia 1

Elaborar propuestas fundamentadas de intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, orientadas a la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud de la población, considerando para ello las diversas variables biopsicosociales, los ambientes alimentarios, entre otros, y el respeto por los principios (bio)éticos, con el objeto de contribuir en la calidad de vida de las personas.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Diagnosticando las necesidades relacionadas con la alimentación, nutrición y salud, en personas y grupos de la comunidad, para determinar acciones e intervenciones educativas, comunicacionales u otras adecuadas al contexto reconocido.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Planificando intervenciones educativas, comunicacionales u otras en el ámbito de la alimentación, nutrición y salud, coherentes con el diagnóstico realizado, para la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud en grupos de la comunidad.

#### Competencia: Competencia 2

Desarrollar intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, que permitan la movilización de variables biopsicosociales o que produzcan cambios en los ambientes alimentarios de personas o grupos de la comunidad, respetando los principios (bio)éticos, para contribuir en su calidad de vida.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

Elaborando material didáctico sustentable, coherente y pertinente al contexto social, económico y cultural de la persona o grupos de la comunidad, para apoyar las intervenciones educativas, comunicacionales u otras a realizar.



<b>Competencia</b>
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Aplicando en las intervenciones planificadas metodologías, estrategias y/o técnicas participativas que permitan facilitar la movilización de las variables biopsicosociales o cambios en los ambientes alimentarios, para contribuir en la calidad de vida de la comunidad
<b>Dominio:Genérico Transversal</b>
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.
<b>Competencia:Competencia 1</b>
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.3</b>
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.
<b>Competencia:Competencia 2</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.1</b>
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
<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 3.2</b>
Participando proactivamente en intervenciones destinadas a resolver las necesidades alimentario-nutricionales de individuos y comunidades, respetando su entorno sociocultural.



<b>Competencia</b>
<b>Competencia:Competencia 4</b>
Aplicar determinadas habilidades inherentes a un líder en equipos de trabajo de la disciplina e interdisciplinarios, en diferentes instancias, contribuyendo a lograr un clima organizacional óptimo, respetando las individualidades y principios éticos.”
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 4.1</b>
Argumentando las características que sustentan el liderazgo en el marco del desempeño 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 1.1</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>
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.
<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>SubCompetencia: Subcompetencia 1.4</b>
Formulando planes de acción dentro del proceso administrativo, respetando principios de sustentabilidad y (bio)éticos, para alcanzar exitosamente los objetivos establecidos.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.5</b>
Ejecutando de forma eficaz, eficiente, (bio)ética y sustentable planes de acción de administración y/o gestión para alcanzar exitosamente 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 2.2</b>
Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos,



<b>Competencia</b>
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 servicio.
<b>Dominio: Intervención</b>
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.
<b>Competencia: Competencia 1</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.7</b>
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
<b>Competencia: Competencia 2</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
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.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de



### Competencia

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 normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.

#### Competencia: Competencia 1

Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo, para sustentar el conocimiento requerido.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo, para obtener aquella que constituye un verdadero aporte.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.



Resultados de aprendizaje
RA1. Evaluar las etapas del proceso administrativo, con el fin de asegurar la calidad del servicio en una unidad de producción de alimentos.
RA2. Justificar la etapa de control como parte fundamental del proceso administrativo, para alcanzar los objetivos planteados por la unidad correspondiente.
RA3. Proponer oportunidades de mejora sustentables, coherentes, éticas y pertinentes al diagnóstico encontrado, para dar solución a las problemáticas observadas en la unidad de producción de alimentos.
RA4. Interactuar de manera colaborativa en equipos de trabajo, considerando aspectos de la comunicación efectiva para alcanzar los objetivos de trabajo planteados.

Unidades	
Unidad 1:Unidad 1: El control como etapa del proceso administrativo	
Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Comprende el control como una etapa del proceso administrativo. 2. Utiliza herramientas de la calidad para identificar causas de problemas que ponen en riesgo los objetivos de la organización. 3. Reconstruye los procesos lógicos en la elaboración y distribución de alimentos. 4. Aplica procedimientos de control de calidad 5. Aplica procedimientos de control de inocuidad 6. Analiza aspectos de la seguridad laboral 7. Analiza aspectos de la legislación laboral 8. Analiza herramientas para el control de planificación alimentaria	Clases Actividades formativas Trabajos grupales Pasantía
Unidad 2:Unidad 2 Validación de control como proceso administrativo	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Evalúa el proceso de control de una forma integral. 2. Interviene las problemáticas presentadas dentro de la organización. 3. Desarrolla una intervención para aportar a la solución de un problema detectado. 4. Diseña en equipo y de forma individual instrumentos de control y/o material educativo dirigido a corregir problemáticas detectadas.	pasantía Supervisión docente trabajo final



Unidades

5. Reflexiona sobre la importancia del proceso de control y el rol del Nutricionista.





Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Evaluación de desempeño clínico	Desempeño docente escuela	50.00 %	evaluación docente escuela (supervisión 1: 5%, supervisión 2: 15%, Supervisión 3: 15%, Supervisión 4: 15%)
Evaluación de desempeño clínico	Desempeño docente asistencial	25.00 %	
Trabajo escrito	Talleres grupales	10.00 %	Taller 1 y 2
Presentación individual o grupal	Presentación final intervención	15.00 %	problemática, diseño de intervención simulada
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	



### Bibliografías

#### Bibliografía Obligatoria

- MINSAL , 1996 , RSA DS977/96 , Español , , <http://bcn.cl/2fwif>
- MINSAL , 2005 , NT SAN 2005 , Español , , <http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>
- Ministerio de Salud de Chile <https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Instructivo%20Aplicaci%C3%B3n%20Lista%20de%20Chequeo%20BPM%20versi%C3%B3n04%20MINSAL%202015.pdf> , 2015 , Instructivo aplicación lista de chequeo BPM. , Español , , <https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/Instructivo%20Aplicaci%C3%B3n%20Lista%20de%20Chequeo%20BPM%20versi%C3%B3n04%20MINSAL%202015.pdf>

#### Bibliografía Complementaria

- Claudia Lataste Quintana; Sonia Sandoval Rojas; Valentina Ramírez Toro; Scarlett Contreras Contreras; Francisca Leyton Garrido , 2018 , Manual para Planificación Alimentaria , CEA , Español , , <https://libros.uchile.cl/837>
- Paola Cáceres Rodríguez; Claudia Lataste Quintana , 2021 , Indicadores de transformación de alimentos: manual para su uso en el quehacer del nutricionista , CEA , Español , , <https://libros.uchile.cl/1252>
- Daniela Ruiz L. , Paola Cáceres R. , 2021 , Manual de bolsillo laboratorio técnicas culinarias , CEA , Español , , <http://bibliografias.uchile.cl/4311>



### Plan de Mejoras

Se reajusta ponderación supervisión final DE, ya que no se evalúa un producto si no que la evaluación general a modo de reflexión, cambia de 20% a 15%



**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:

1. Número de actividades obligatorias que no son evaluaciones: 8 (actividades formativas). Todas las actividades formativas son de entrega obligatoria, ya sea las de participación en clases (4) o las tareas entregadas en la supervisión (4). la no entrega en el plazo acordado descuenta 10 décimas: Actividades formativas en clase, descuenta 10 décimas en sgte actividad evaluada. Actividades formativas derivadas de supervisión, descuenta 10 décimas en nota de supervisión semanal

2. Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sin necesidad de justificación: 20% (1 actividad)

3. Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sujetas a justificación: 20% (1 actividades)

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Se podrán recuperar los talleres con Exposición oral individual en fecha consensuada entre docente/estudiante, pudiendo incluso ser a final de la última rotación

Otros requisitos de aprobación:

Asistencia completa a centro de práctica

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.50

La nota de eximición al examen de primera oportunidad es mayor 5.50, siempre y cuando no tenga una nota inferior a 4.00 en las rúbricas de evaluación del docente asistencial y docente escuela (rendimiento en los centros de práctica).

El examen de primera y segunda oportunidad son reprobatorios, en base a un caso práctico simulado.



## 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.