

PROGRAMA DE CURSO
SEMINARIO ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

Validación Programa		
Enviado por: Francisco Antonio Pérez Bravo	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 07-08-2026 12:59:24
Validado por: Claudia Alexandra Lataste Quintana	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 14-08-2026 12:39:32

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU08054	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 2	Periodo: Segundo Semestre año 2026
Horas Presenciales: 27	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU07043, NU07042	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Francisco Antonio Pérez Bravo	Profesor Encargado (1)
Lisette Constanza Duarte Silva	Profesor Coordinador (1)



Ajustes de ejecución de curso

Las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimiento satisfactorio a los resultados de aprendizaje declarados y el propósito formativo comprometido. Los eventuales cambios se llevarán a cabo según la contingencia, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales

Propósito Formativo

Mediante la búsqueda y discusión crítica de evidencia científica y/o empírica disponible, relacionada a temas controversiales o de actualidad, este curso permite movilizar aprendizajes relacionados con alimentación, nutrición, salud, ética y/o sustentabilidad, con el objeto de sostener una postura profesional fundamentada, que responda a los desafíos de su quehacer profesional tributando así al perfil de egreso. Para lo señalado se retoman aprendizajes adquiridos en los cursos previos de la línea de alimentos, clínica y de nutrición comunitaria.

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.

Competencia: Competencia 2

Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.2

Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
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 1.0
Integrando los saberes fundamentales de las ciencias básicas y biomédicas para explicar la estructura y funcionamiento del cuerpo humano en distintas condiciones de salud de manera pertinente a su quehacer profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
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



Competencia
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 evidencia disponible de temas controversiales sobre alimentación, nutrición, salud, ética y/o sustentabilidad, para establecer su validez científica.

RA2.

Argumentar su postura frente a un tema controversial en materia de alimentación, nutrición y/o salud, considerando principios éticos y de sustentabilidad para dar respuesta como profesional a necesidades emergentes del medio

RA3.

Comunicar de manera efectiva en forma oral y/o escrita su postura frente a un tema controversial en materia de alimentación, nutrición y salud, para dar respuesta a los desafíos de su quehacer profesional.

Unidades

Unidad 1:I. Análisis de temas controversiales y/o emergentes en alimentación y nutrición

Encargado: Lissette Constanza Duarte Silva

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica temas controversiales y/o emergentes actuales sobre la relación entre los alimentos y sus componentes con la nutrición y la salud 2. Relaciona los alimentos con un problema en nutrición y salud 3. Analiza un problema en el marco de la alimentación, nutrición y salud 4. Considera la noción de sustentabilidad dentro de las recomendaciones nutricionales 5. Comunica en forma oral y/o escrita los resultados de la revisión científica en temáticas controversiales y/o emergentes de la actualidad	• Asistencia y estudio de las clases expositivas presenciales sobre temas controversiales y/o emergentes en el ámbito de la alimentación y nutrición • Elaboración de dos certámenes evaluativos en modalidad presencial • Revisión del impacto de la dieta sustentable y análisis crítico de un artículo científico sobre el tema • Análisis crítico de lecturas de artículos científicos en inglés • Argumentación mediante el desarrollo de debates sobre temas controversiales y/o emergentes en el ámbito de la nutrición • Reconocimiento de temas controversiales y/o emergentes y desarrollo de seminarios • Elaboración de material educativo audiovisual dirigido a población general en base a temas controversiales y/o emergentes en alimentación y nutrición



Unidades			
Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certamen	Certamen II	15.00 %	Evaluación en modalidad presencial. Incluye clase de la 8 a la 10 y seminarios
Prueba teórica o certamen	Certamen I	15.00 %	Evaluación en modalidad presencial. Incluye clase de la 4 a la 7 y seminarios
Presentación individual o grupal	Debate	30.00 %	Debate sobre un tema controversial en el ámbito de la nutrición
Trabajo escrito	Material educativo	10.00 %	Material audiovisual
Presentación individual o grupal	Seminario grupal	30.00 %	Presentación grupal de seminario en modalidad webinar sobre tema controversial en el ambito de la alimentación y nutrición
Suma (para nota presentación examen:)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen escrito	30,00%	Ensayo tema controversial en el ambito de la alimentación y nutrición
Nota final		100,00%	



Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Sánchez M, Gómez C, Avendaño C, Harmsen I, Ortiz D, Ceballos R, Villamizar-Sarmiento MG, Oyarzun-Ampuero F, Wacyk J, Valenzuela C. , 2021 , House fly (<i>Musca domestica</i>) larvae meal as an ingredient with high nutritional value: Microencapsulation and improvement of organoleptic characteristics. , Food Res Int. , Inglés , , doi: 10.1016/j.foodres.2021.110423.
- Steenson, S. & Buttriss, J.L. , 2021 , Healthier and more sustainable diets: What changes are needed in high-income countries? , Nutrition Bulletin, 46, 279–309. , Inglés , , https://doi.org/10.1111/nbu.12518
- Chai BC, van der Voort JR, Grofelnik K, Eliasdottir HG, Klöss I, Perez-Cueto FJA. , 2019 , Which Diet Has the Least Environmental Impact on Our Planet? A Systematic Review of Vegan, Vegetarian and Omnivorous Diets. , Sustainability. , Inglés , , https://doi.org/10.3390/su11154110
- Hall KD, Ayuketah A, Brychta R, Cai H, Cassimatis T, Chen KY, Chung ST, Costa E, Courville A, Darcey V, Fletcher LA, Forde CG, Gharib AM, Guo J, Howard R, Joseph PV, McGehee S, Ouwerkerk R, Raisinger , 2019 , Ultra-Processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. , Cell Metab. , Inglés , , doi: 10.1016/j.cmet.2019.05.008.
- Sadler C, Grassby T, Hart K, Raats M, Sokolović M, Timotijevic L. P , 2021 , rocessed food classification: Conceptualisation and challenges. , Trends in Food Science & Technology. , Inglés , , doi:10.1016/j.tifs.2021.02.059
Bibliografía Complementaria
- Cediel G, Reyes M, Corvalán C, Levy RB, Uauy R, Monteiro CA. , 2021 , Ultra-processed foods drive to unhealthy diets: evidence from Chile. , Public Health Nutr. , Inglés , , doi: 10.1017/S1368980019004737.
- Hess JM, Comeau ME, Casperson S, Slavin JL, Johnson GH, Messina M, Raatz S, Scheett AJ, Bodensteiner A, Palmer DG. Foods. , 2023 , Dietary Guidelines Meet NOVA: Developing a Menu for A Healthy Dietary Pattern Using Ultra-Processed , J Nutr. , Inglés , , doi: 10.1016/j.tjnut.2023.06.028.
- Boza, Sofia, and Rebecca Kanter. , 2020 , Local sustainable diets as a driver of the transition to agroecological food systems. , Landbauforschung , Inglés , , link.gale.com/apps/doc/A643529905/AONE?u=anon~30c5650d&sid=googleScholar&xid=309dab07



Plan de Mejoras

- Actualización de contenidos con temas emergentes, controversiales y de interés en la actualidad para los estudiantes
- Participación de expertos por contenidos temáticos con sesiones en modalidad presencial con espacio para la resolución de dudas
- Disponibilidad de guías de trabajo para todas actividades a desarrollar en el curso
- Implementación de rúbricas para las actividades evaluativas
- Asesorías grupales para desarrollo de seminarios y elaboración de material audiovisual
- Debates como metodología evaluativa
- Ensayo como metodología evaluativa

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

Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:

Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar:

Las actividades consideradas como obligatorias y a las cuales se debe justificar la inasistencia, se detallan a continuación:

- Obligatorias no recuperables: Presentaciones grupal (webinar), debates grupales.

A estas podrán faltar como máximo al 20%, lo que equivale a 2 inasistencias, siempre y cuando sea por razones fundadas y debidamente justificada mediante la plataforma DPI.

- Obligatorias recuperables: certámenes.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

- Obligatoria no recuperable: Los y las alumnas que se ausenten en actividades grupales obligatorias (Presentaciones tipo webinar o debates) obtendrán la nota grupal en caso de presentar la justificación correspondiente como se indicó anteriormente.

- Obligatoria recuperable: Los certámenes, que corresponden a actividades obligatorias "individuales", se podrán recuperar en modalidad escrita (certamen escrito) dentro de las fechas estipuladas en el calendario del curso. En caso de que no exista una fecha estipulada en el calendario de la asignatura, la recuperación de este tipo de actividades se coordinará con los/las estudiantes previa presentación de la justificación y aprobación de la misma.

Otros requisitos de aprobación:

Consideraciones respecto al uso de la inteligencia artificial (IA)

- Este curso reconoce el uso emergente de herramientas de IA en contextos académicos. Su empleo está permitido como apoyo complementario para la revisión, organización y síntesis de la información,

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

siempre que se declare explícitamente. No se autoriza utilizar la IA para sustituir la autoría intelectual ni para realizar tareas evaluativas de forma automatizada. El uso indebido de estas herramientas será considerado una falta a la integridad académica y se tratará como plagio o copia.

Modalidad Examen de 1ra y 2da oportunidad

- Examen de primera oportunidad: Será un examen teórico. Ensayo escrito sobre temas controversiales y/o emergentes en alimentación y nutrición
- Examen de segunda oportunidad: Será un examen teórico. Ensayo escrito sobre temas controversiales y/o emergentes en alimentación y nutrición

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.50 Para este curso, se considerará como requisito de eximición: nota de presentación sobre 5,50 y no tener ninguna nota bajo 4,00 en cualquier actividad evaluativa obligatoria (certámenes I y II, nota de debate grupal, nota del material educativo, nota de la presentación grupal tipo webinar).

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 3.94 tendrán una única oportunidad para rendir examen.

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento 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.