



PROGRAMA DE CURSO CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Debido a la emergencia sanitaria por COVID-19, las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimientos satisfactorios 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.

Validación Programa		
Enviado por: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 31-01-2023 11:33:37
Validado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 01-03-2023 08:11:30

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 2023
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 54
Requisitos: NU05032	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Profesor Encargado (1)
María Elsa Pando San Martín	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Curso teórico práctico que habilita al estudiante en gestión de la calidad e inocuidad en un establecimiento de alimentos, con el fin de elaborar alimentos que cumplan con las disposiciones legales y sean inocuos, protegiendo la salud del consumidor. En este marco, aborda el sistema HACCP en formato práctico. Este curso contribuye en el desempeño profesional para la realización de intervenciones tendientes a asegurar y promover la inocuidad de los alimentos, además de ser una formación necesaria para el desempeño en servicios de alimentación colectiva y otros establecimientos de alimentos, a través de un enfoque de calidad y mejora continua en los procesos a realizar en estos establecimientos. Perteneciente a la línea de alimentos, lo precede en tercer nivel el curso de "Higiene en la Producción de Alimentos", se vincula con "Planificación de Servicios de Alimentación" y "Organización de Servicios de Alimentación", se continúa con el curso "Seminario de Alimentos" y también "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



Competencia
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
Competencia:Competencia 3
Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a la solución de situaciones que afectan el estado nutricional y de salud de individuos y comunidades.
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
Dominio:Gestión
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
Competencia:Competencia 1
Gestionar y administrar los recursos en forma eficaz, eficiente y sustentable, actuando de modo reflexivo, ético y conforme al marco regulatorio vigente, para alcanzar y dar respuesta satisfactoria a los objetivos establecidos.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
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.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
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.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
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.



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
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.
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



Competencia

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.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo.

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. Analiza, evalúa y aplica los conceptos relacionados con los sistemas de gestión de calidad en los establecimientos de alimentos, incluyendo dentro de los criterios la sostenibilidad, y su rol sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, para la innovación y competitividad de los establecimientos de alimentos.
RA2. Analiza un sistema de gestión de la inocuidad en un establecimiento de alimentos, aplicando conceptos de inocuidad alimentaria, para lograr una mejora continua.
RA3. Aplica los conceptos de programas de prerrequisitos, tareas preliminares de HACCP y de 7 principios del HACCP, a través del diseño de un plan HACCP en el marco de un establecimiento de alimentos

Unidades	
Unidad 1: Gestión de la Calidad	
Encargado: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 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 . 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. 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. 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. 5. Analiza el funcionamiento de un sistema de gestión de calidad para la satisfacción del cliente y la mejora continua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lecturas previas a las clases como complemento a la discusión. - Clases expositivas centradas en el estudiante. - Control individual escrito en línea vía u-cursos, u-test. - Comentarios de actividades evaluadas individuales y/o grupales según corresponda. - Actividad individual "Aplicamos lo aprendido" en foro u-cursos posteriores a cada clase, en base a trabajo práctico con casos simulados. - Prueba individual unidad gestión de la calidad, escrita, actividad presencial. - Control y pruebas recuperativas individuales, actividad presencial. - Coevaluación entre pares del trabajo realizado en las actividades grupales.
Unidad 2: Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	
Encargado: María Elsa Pando San Martín	



Unidades	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none">1. Explica la reglamentación y normativa nacional e internacional relacionada con la inocuidad de los alimentos y la sostenibilidad en la industria de alimentos.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.3. Elabora procedimientos documentados y planillas de registro en el marco de un caso simulado.4. Aplica los principios del sistema HACCP en el marco de un caso simulado.	<ul style="list-style-type: none">- Lecturas previas a las clases como complemento a la discusión.- Clases expositivas centradas en el estudiante.- Trabajo práctico HACCP con casos simulados, actividad grupal, informe escrito evaluado mediante 3 avances durante el proceso de desarrollo.- Retroalimentación de actividades evaluadas individuales y/o grupales según corresponda.- Clases sincrónicas de consultas trabajo práctico HACCP.- Evaluaciones recuperativas individuales.- Presentaciones grupales trabajo práctico HACCP.- Coevaluación entre pares trabajo práctico HACCP.



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Taller 1	Elaboración de POE/POES	10.00 %	
Trabajo escrito	Informe 1 HACCP	10.00 %	5 pasos
Coevaluación	Coevaluación informe HACCP	3.00 %	
Trabajo escrito	Informe HACCP 2	10.00 %	principios 1-3
Trabajo escrito	Informe 3 HACCP	20.00 %	principios 4-7
Control o evaluación entre pares	controles unidad calidad	5.00 %	controles 1 y 2
Prueba teórica o certámen	Prueba unidad calidad	25.00 %	
Presentación individual o grupal	presentación oral plan HACCP	17.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen_Sin_Nombre	30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- National Restaurant Association. Educational Fundation , 2006 , Información Esencial de ServSafe. , Español ,
- Blanca Dolly Tejada , 1992 , La Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios , 2 , Ed. Universidad de Antioquia , Español , 576
- 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>
- 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
- 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 , 2005 , Norma Técnica Servicio de alimentación y nutrición , Español , 177 , <http://destudiantil.ubiobio.cl/documentos/normaalimentacionnutricion2005final.pdf>
- ISO organización , Norma ISO 22000 , Español , ISO organización , , <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:es>

Bibliografía Complementaria

- 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
- FRAZIER W.C , 2003 , Microbiología de los alimentos , 1 , Acribia S.A. España , Español , 467
- Organización Mundial de la Salud , 2008 , Reglamento Sanitario Internacional , 2 , Español , , http://www.who.int/entity/ihr/IHR_2005_es.pdf
- 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
- 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
- INN, Chile , 211 , Norma Chilena 3235 of.2011. Elaboración de los alimentos - Buenas prácticas de manufacturas – Requisitos , 1 , Español ,



Plan de Mejoras

Se implementarán gran parte de las clases en modalidad presencial y solo algunas retroalimentaciones se harán por zoom.



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:

Se permitirá como máximo 1 inasistencia (10%) a actividades obligatorias (taller POE/POES), la que debe ser justificada a través de sistema.

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 (fecha estimada 15.05.23) y la segunda al término de la unidad de inocuidad (10.07.23).

Otros requisitos de aprobación:

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.0

Criterio exención: Promedio mayor o igual a 5.0 con todas las evaluaciones parciales con nota superior o igual a 4.0.

El examen de este curso es no reprobatorio.

¿El examen es reprobatorio?

NO, el examen no será 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. 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 3.99 (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.

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.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

ACTIVIDADES OBLIGATORIAS:

Todos los cursos deben explicitar en su programa, y en la sesión inaugural, las actividades que son obligatorias y que requieren un porcentaje de asistencia sin ser evaluaciones; si estas son recuperables o no y los respectivos mecanismos de recuperación.

Según el contexto actual, la cantidad de actividades obligatorias que no son evaluaciones debe representar un mínimo del programa y debe estar debidamente justificadas en su pertinencia para la formación. Asimismo, el porcentaje máximo de inasistencias, claramente definido en el programa, debe responder a criterios de flexibilidad y posibilidades de recuperación.

Frente a inasistencias a estas actividades, se deberán seguir los siguientes pasos:

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS QUE NO SON EVALUACIONES

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por familiar, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados con su debida justificación.
2. Si un estudiante se aproxima o sobrepasa el número máximo de inasistencias, el Profesor Encargado de Curso debe presentar el caso al Coordinador de Nivel, quien verifica si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo. A su vez lo presenta al Consejo de Escuela respectiva, instancia que, basada en los antecedentes, califica y resuelve la situación.
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.
4. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, figurará como "Pendiente" en el Acta de Calificación Final de la asignatura, siempre que a juicio del PEC, o el Consejo de Nivel o el Consejo de Escuela, las inasistencias con el debido fundamento, tengan causa justificada (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).
5. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figuraba como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.
6. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha, cumpliendo con todos los pasos anteriores, En caso de una nueva inasistencia, se procederá según el punto 4 y 5.
7. La inasistencia a una actividad deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#) e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por muerte de cercan- enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados sin justificativo médico o psicosocial.
2. La inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#), en un plazo máximo de 5 días, e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.
4. Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y el PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada según la forma y plazos informados en el programa.
5. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha de evaluación, cumpliendo con todos los pasos anteriores. En caso de presentarse una nueva inasistencia a la evaluación recuperativa, se procederá según el punto 6.
6. 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.

Si un estudiante con fundamento y causa justificada, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, analizados los antecedentes, por el Consejo de Nivel y/o Consejo de Escuela, el PEC puede 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. Transcurrido este periodo, es responsabilidad del PEC enviar el Acta de Calificación Final (Art. 20 D.E. N°23842/2013).

La Dirección de Escuela debe estar en conocimiento e informar oportunamente a Secretaría de Estudios.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

DISPOSICIONES FINALES:

1. Cualquier situación no contemplada en esta normativa, debe ser evaluada en Consejos de Escuelas respectivos. Lo anterior, teniendo en consideración las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.
2. Es responsabilidad de las Direcciones de Escuela, poner en conocimiento de los Coordinadores de Nivel, Profesores Encargados de Curso (PEC), académicos y estudiantes la presente normativa.
3. Las fechas destinadas a actividades de recuperación, deben ser previas al examen final del curso. El estudiante tendrá derecho a presentarse al examen final sólo con sus inasistencias recuperadas.
4. En el caso de cursos que no contemplen examen final, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.
5. En caso de inasistencia a cualquier actividad obligatoria, se sugiere que, adicionalmente, el estudiante comunique su inasistencia por la vía más expedita (correo, teléfono, delegada de curso, coordinación de nivel, etc.) a su PEC. Esto puede complementar el ingreso de justificación a la plataforma, favorece la comunicación directa según exista la necesidad de aportar mayores antecedentes para resolver el caso o planificar acciones de acompañamiento futuro.



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.