



PROGRAMA DE CURSO  
AGENTES VIVOS DE ENFERMEDAD

| Validación Programa                          |                                       |                                       |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Enviado por: Aldo Andrés Gaggero Brillouet   | Participación: Profesor Encargado     | Fecha envío: 21-07-2023 16:25:46      |
| Validado por: Nathalie Cecilia Llanos Rivera | Cargo: Coordinadora Formación General | Fecha validación: 25-07-2023 17:23:16 |

| Antecedentes generales   |                                    |
|--|------------------------------------|
| Unidad(es) Académica(s):<br>- Instituto de Ciencias Biomédicas |                                    |
| Código del Curso: NU01020906008                                |                                    |
| Tipo de curso: Obligatorio                                     | Línea Formativa: Básica            |
| Créditos: 4  | Periodo: Segundo Semestre año 2023 |
| Horas Presenciales: 81   | Horas No Presenciales: 27          |
| Requisitos: NU01010906002/NUBIOLOG1                            |                                    |

| Equipo Docente a cargo               |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| Nombre                               | Función (Sección)        |
| Aldo Andrés Gaggero Brillouet        | Profesor Encargado (1)   |
| Jonas Francisco Chnaiderman Figueroa | Profesor Coordinador (1) |
| Alejandro Vladimir Viovy Alarcón     | Profesor Coordinador (1) |
| Isabel Mireya Noemi Hauck            | Profesor Coordinador (1) |
| Cecilia Shirley Toro Ugalde          | Profesor Coordinador (1) |



### Propósito Formativo

El propósito de este curso teórico práctico es que el/la estudiante reconozca la etiología, patogénesis, transmisión y manifestaciones clínicas de las enfermedades infecciosas, así como los aspectos generales sobre epidemiología, diagnóstico, tratamiento y prevención de éstas, con especial énfasis en las enfermedades transmitidas por los alimentos. El curso tributa al perfil de egreso entregando sólidas bases del conocimiento científico para llevar a cabo futuras intervenciones relacionadas con la profesión. Se relaciona con el curso paralelo de Fisiología General y en el siguiente semestre con "Técnicas Culinarias I".

### 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 1.3

Fundamentando a nivel teórico-práctico las decisiones relacionadas con las intervenciones educativas, comunicacionales u otras, dirigidas a personas o grupos de la comunidad, para contribuir con el desarrollo de la misma.

#### 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 1.3

Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional.

#### Competencia: Competencia 2



|  |
|--|
| <b>Competencia</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 2.2</b>  |
| Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.  |
| <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 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 2.3</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>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 1.1</b>  |
| 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.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>  |
| Determinando la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades que lo requieren,  |



### Competencia

ya sea en salud o enfermedad, considerando los diversos factores de protección y riesgo que la condicionan para intervenir de forma efectiva.

### 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.



| Resultados de aprendizaje   |
|---|
| RA1. RA1. Analizar las características de los microorganismos (virus, bacterias, hongos y parásitos) considerando aspectos microbiológicos, epidemiológicos y clínicos para establecer la etiopatogenia de las enfermedades infecciosas.                |
| RA2. RA2. Relacionar los mecanismos, vías de transmisión y formas infectantes, de los microorganismos con las manifestaciones clínicas, epidemiología y métodos de diagnóstico para prevenir y/o tratar las infecciones transmitidas por los alimentos. |
| RA3. RA3. Interactuar de manera respetuosa, efectiva, con una adecuada comunicación verbal, no verbal y/o escrita, para alcanzar los objetivos de trabajo planteados.   |

| Unidades   |   |
|--|---|
| Unidad 1: Bacteriología y Micología  |   |
| Encargado:   |   |
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas   |
| <p>1. Reconocer bacterias y hongos involucrados en la patogenia de las enfermedades infecciosas, con énfasis en aquellas transmitidas por los alimentos.</p> <p>2. Describir cómo la interrelación entre agente, hospedero y ambiente determina el estado de salud y enfermedad.</p> <p>3. Identificar las estructuras que componen las bacterias y hongos, relacionándolas con su función en aquellas que participan en patogenicidad.</p> <p>4. Relacionar los factores de patogenicidad de bacterias y hongos con la patogenia de los procesos infecciosos.</p> <p>5. Distinguir los métodos en uso para el diagnóstico de infecciones por bacterias y hongos, describiendo las diferentes etapas del diagnóstico microbiológico.</p> <p>6. Reconocer los métodos de control de bacterias y hongos, con énfasis en la prevención.</p> | <p>Para lograr el aprendizaje planificado, se entregarán clases teóricas presenciales de 45 y 60 minutos, en las que se expondrán los fundamentos de los temas a tratar. Esta actividad debe ser complementada mediante estudio individual con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con tres sesiones sincrónicas de demostraciones prácticas (DP) DP de 1 a 1,5 h cada una, las cuales son actividades de asistencia obligatoria. Las dos primeras incluyen una minevaluación sumativa al final de la sesión.</p> <p>En el DP1: Reconociendo al microscopio la morfología, agrupaciones y reacción tintorial al Gram de las bacterias de importancia médica y las características fisiológicas y morfológicas de los hongos. Conociendo las principales características microbiológicas que sirven de base para el diagnóstico microbiológico bacteriano. Reconociendo la presencia de microbiota normal en el cuerpo humano y medio ambiente.</p> <p>En el DP2 y DP3: Distinguiendo los agentes físicos y químicos, utilizando frecuentemente en el</p> |



| Unidades   |   |
|--|---|
|  | <p>control de los microorganismos. Conociendo diferentes métodos de laboratorio destinados a determinar la sensibilidad bacteriana a los antimicrobianos.</p> <p>Conociendo los fundamentos del análisis bacteriológico aplicado a los alimentos y algunos de los métodos más empleados para la cuantificación de microorganismos. Habrá una jornada de retroalimentación positiva para aclaración de dudas, certamen del total de las clases del módulo.</p>   |
| <b>Unidad 2:Virología</b>  |   |
| Encargado: Jonas Francisco Chnaiderman Figueroa  |   |
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los agentes virales que afectan al ser humano, explicando las bases de la interrelación agente-hospedero.</li> <li>2. Reconocer la epidemiología de los virus para el ser humano, con énfasis en las enfermedades virales transmitidas por agua y alimentos.</li> <li>3. Explicar cómo las características estructurales de los virus determinan su capacidad patógena, distinguiendo los modelos de infección asociados a diferentes virus.</li> <li>4. Identificar los diferentes virus entéricos de relevancia para el ser humano.</li> <li>5. Analizar los diferentes métodos de control de los virus.</li> <li>6. Identificar las normas básicas de higiene y bioseguridad necesarias para evitar el contagio de enfermedades virales.</li> </ol> | <p>El estudiante para lograr el aprendizaje planificado, deberá asistir de manera presencial a las sesiones teóricas de 45 minutos de duración, en las que se expondrán los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio no presencial con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de seminarios (Sem) de 1,5 h, las cuales son de asistencia obligatoria. Estos Sem tendrán incorporados una minievaluación.</p> |
| <b>Unidad 3:Parasitología</b>  |   |
| Encargado: Isabel Mireya Noemi Hauck   |   |
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describir la epidemiología de las parasitosis prevalentes en el hombre y en el país.</li> <li>2. Distinguir entre parásitos y comensales del hombre, explicando las bases de la interrelación agente-ambiente-hospedero.</li> <li>3. Reconocer la morfología de comensales y parásitos que afectan al hombre.</li> </ol>   | <p>El estudiante para lograr el aprendizaje planificado, deberá asistir de manera presencial a sesiones teóricas de 45 minutos, en las que se expondrán con el apoyo de diapositivas. los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio con la bibliografía recomendada y apuntes subidos</p>  |



### Unidades

|   |  |
|---|--|
| <p>4. Relacionar los mecanismos de patogenicidad de los principales parásitos y el compromiso nutricional que generan en el hospedero.</p> <p>5. Comprender las respuestas inmunes innata y adaptativa frente a los parásitos, describiendo los principales mecanismos de evasión que éstos presentan.</p> <p>6. Distinguir los principales métodos aplicados al diagnóstico de las parasitosis.</p> <p>7. Reconocer los diferentes métodos de control y prevención de las parasitosis aplicando para ello la sustentabilidad</p> | <p>a U-cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de demostraciones prácticas (DP) de 1,5 h, las que son de asistencia obligatoria. En cada una de ellas, observarán agentes parasitarios macro y microscópicos en diferentes estudios.</p> |
|---|--|



| Estrategias de evaluación            |  |            |   |
|--------------------------------------|--|------------|---|
| Tipo_Evaluación                      | Nombre_Evaluación  | Porcentaje | Observaciones                                       |
| Prueba teórica o certámen            | Certamen 1   | 20.00 %    | Bacteriología- Micología                            |
| Prueba teórica o certámen            | Certamen 2   | 20.00 %    | Virología   |
| Prueba teórica o certámen            | Certamen 3   | 20.00 %    | Parasitología                                       |
| Prueba práctica                      | Pruebas e informes de Demostraciones Prácticas (DP) de Microbiología y Parasitología, y pruebas de Seminarios de Virología | 40.00 %    | Bacteriología - Micología, Virología, Parasitología |
| Suma (para nota presentación examen) |  | 100.00%    |   |
| Nota presentación a examen           |  | 70,00%     |   |
| Examen                               |  | 30,00%     |   |
| Nota final                           |  | 100,00%    |   |



### Bibliografías

#### Bibliografía Obligatoria

- Apt W. , 2013 , Parasitología Humana. , 1 , Mc Graw Hill. , Español
- Murray, P., Kobayashi, G. Pfaller, M. y Rosenthal, K. , 2014 , Microbiología Médica , 7 , Harcourt Brace S.A , Español
- Avendaño LF, Ferrés M, Spencer E. , 2011 , Virología Médica. , Ed. Mediterráneo , Español
- Botero D, Restrepo M. , 2003 , Parasitosis Humanas , 4 , Corporación para las Investigaciones Biológicas. , Español
- Contreras, L. Hermsilla, G. y Martínez, M.A. ( , 2002 , Manual de Microbiología , 3 , Programa de Microbiología y Micología, ICBM, Facu , Español
- Fac .de Medicina U de Chile . , Libro agentes vivos de Enfermedad Unidad Docente de Parasitología, , Español

#### Bibliografía Complementaria

- Jawetz, E., Mebrick, J., Adelberg, E., Brooks, G. Betel, J. y Ornston, L , 1990 , Microbiología Médica , 13 , Ed. El Manual Moderno S.A , Español
- Atías A. , 1998 , Parasitología Médica. , Editorial Mediterráneo , Español



### Plan de Mejoras

1. Este año se implementarán todas las actividades del curso de manera presencial (clases teóricas, demostraciones prácticas, seminarios, certámenes y exámenes), lo que permitirá una interacción mucho más dinámica con los alumnos/as.

2. Realizar las actividades de demostraciones prácticas y seminarios en grupos pequeños a cargo de un docente, para lograr una docencia personalizada y motivadora para los alumnos/as.



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

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

Las clases teóricas (presenciales) son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones sumativas, las demostraciones prácticas y los seminarios que se realizan en forma presencial, además de las actividades de repaso. En este curso el estudiante deberá justificar su inasistencia a una actividad obligatoria. Por tanto, toda inasistencia deberá ser justificada por medio de los conductos regulares al Profesor Encargado de Curso (PEC) y a la Escuela de Nutrición.

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

Considerando la naturaleza de las actividades prácticas programadas, éstas no pueden ser recuperadas. Sólo se recuperará la evaluación asociada a dicha demostración práctica, en la modalidad oral o escrita dependiendo de cada caso, en una fecha acordada entre el coordinador del módulo y los estudiantes, siempre y cuando exista la debida justificación por la inasistencia.

En el caso que la inasistencia se produjese por diferentes razones de salud, u otras razones, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica-electrónica) dentro de las 24 horas siguientes de acontecido el suceso.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el (la) estudiante deber ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

**Otros requisitos de aprobación:**

**Condiciones adicionales para eximirse:**

Nota mínima para eximirse: 5.50

Los alumnos tendrán la posibilidad de eximirse del examen cuando se cumplan las siguientes tres condiciones: su nota de presentación a examen sea igual o superior a 5,50; su promedio de actividades de demostraciones prácticas y seminarios sea igual o superior a 4,00, y además, no tengan notas inferiores a 4,00 en cualquiera de las tres evaluaciones formativas programadas.

El examen es de carácter 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 (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.



### Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

#### 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. Esta acción es de responsabilidad del PEC o Coordinador de Curso y debe ser de carácter presencial.

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 debe estar claramente definido en el programa y 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. Si bien bajo el reglamento vigente, no es obligación el presentar una justificación a actividades obligatorias que no son evaluadas, se recomienda que presenten una justificación fundada, ya sea por causas de salud o psicosociales.
2. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades podrán recuperarse de acuerdo con lo indicado en el programa de curso y la factibilidad para ello (Ej.: restricción de cupos y fechas en campo clínico).
3. La inasistencia a una actividad obligatoria no evaluada 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.
4. 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 verificará si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo.
5. No obstante, lo descrito en el punto 1, el estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido debe presentar elementos que justifiquen las inasistencias (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil), siendo facultad del PEC, Consejo de Nivel o Consejo de Escuela, determinar si es aceptada o no.
6. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figurará como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.



### Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

#### NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones debe presentar una justificación fundada, ya sea por causas de salud o psicosociales.
2. La justificación de cada 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, presentando elementos que justifiquen las inasistencias (Ej.: certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades deberán recuperarse de acuerdo con 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. Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1,00) en esa actividad de evaluación.

Si un estudiante con fundamento excepcional y debidamente comprobado no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, su situación debe ser analizada por el Consejo de Nivel y/o Consejo de Escuela, el PEC y en caso de ser aceptado, se debe 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 de esta situación. Cabe destacar que la postergación del envío del acta de esta situación en particular, no condiciona el envío del acta del resto del curso, las cuales deben ser enviadas en los plazos regulares y establecidos según calendario académico del año en curso.

\*Estas normativas están establecidas en base a la Norma Operativa de Asistencia a Actividades Curriculares Obligatorias – Carreras de Pregrado N° 1466, aprobada el 16 de octubre del 2008 y el vigente actualmente. Sin desmedro de esto, se está revisando esta normativa y será actualizada en el transcurso del segundo semestre con carácter retroactiva, lo que actualizará automáticamente lo descrito en este acápite.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones.

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.