



**PROGRAMA DE CURSO  
NUTRICIÓN CLÍNICA**

Validación Programa		
Enviado por: Karen Andrea Basfi Fer Obregón	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 25-07-2023 14:53:38
Validado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 25-07-2023 15:11:18

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso:NU08052	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 5	Periodo: Segundo Semestre año 2023
Horas Presenciales: 135	Horas No Presenciales: 0
Requisitos: NU07043,NU07046	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	Profesor Encargado (1,2,3)
Evelyn Del Carmen Bustamante González	Profesor Coordinador (1,2)
Carolina Belén Barrera Gatica	Profesor Coordinador (3)
Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	Coordinador General (1,2,3)



### Propósito Formativo

Este curso teórico práctico habilita al/la estudiante para proponer intervenciones de tipo alimentario-nutricional fundamentadas, coherentes y pertinentes que proyecta a partir de la naturaleza de su profesión y disciplina en un contexto hospitalario, trabajando dentro del equipo de salud de manera proactiva y ética en pro del mejoramiento de la calidad de vida de las personas como señala el perfil de egreso. Se articula con los cursos anteriores de Dietoterapia II y tributa a la Práctica Profesional en Nutrición Clínica.

### Competencia

#### Dominio:Genérico Transversal

Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.

#### Competencia:Competencia 1

Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión.

##### SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional.

##### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.

##### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

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

#### Competencia:Competencia 2

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

##### SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

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

##### SubCompetencia: Subcompetencia 2.2

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

#### 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



### Competencia

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.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.2

Determinando la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades que lo requieren, ya sea en salud o enfermedad, considerando los diversos factores de protección y riesgo que la condicionan para intervenir de forma efectiva.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Prescribiendo planes de alimentación individual y/o colectivos, para la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición y la mantención de la salud, con decisiones fundamentadas en las ciencias básicas, humanas, los saberes disciplinares y los protocolos, recomendaciones y normativa vigente.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.4

Prescribiendo planes de alimentación a personas y/o colectividades, mediante la dietoterapia considerando los saberes

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.5

Desarrollando planes de alimentación, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.6

Realizando consejerías de promoción y prevención, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición

### 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-



### Competencia

nutricionales.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.1

Fundamentando los procedimientos, técnicas y patrones de referencia de evaluación nutricional aplicados para determinar la dieta consumida de forma cualitativa y cuantitativa, así como el estado nutricional de las personas, con el fin de respaldar las decisiones técnicas de su intervención.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.2

Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.3

Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 2.4

Aplicando procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías coherentes y pertinentes a las necesidades del contexto, para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias.

### Dominio:Investigación

Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando 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.



### Resultados de aprendizaje

- RA1. RA1. Analizar en terreno el servicio clínico y de alimentación asignado considerando aspectos técnicos, administrativos, éticos y de sustentabilidad, para determinar la factibilidad de las propuestas de intervención.
- RA2. RA2. Proponer intervenciones alimentario nutricionales personalizadas, pertinentes y fundamentadas en la evidencia del caso, principios éticos y la literatura científica, para entregar una atención dietoterapéutica integral a las personas hospitalizadas en el servicio clínico asignado.
- RA3. RA3. Defender ante sus pares y docentes la propuesta de intervención alimentario-nutricional realizada, para analizar en conjunto los alcances de ésta en el caso clínico seleccionado.

Unidades	
Unidad 1:I. Inserción al servicio clínico	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Reconoce los aspectos administrativos del servicio 2. Identifica los aspectos logísticos del servicio 3. Identifica recursos humanos de servicio y del equipo de salud 4. Describe el espacio físico del servicio clínico. 5. Reconoce los regímenes y fórmulas lácteas/enterales disponibles 6. Identifica el procedimiento de solicitud de regímenes y fórmulas y su sistema de implementación de modificaciones especiales para determinados pacientes al servicio de alimentación. 7. Reconoce aspectos éticos y la reglamentación que rige al servicio de alimentación. 8. Describe los recursos disponibles para el cumplimiento de los objetivos del servicio de alimentación.	El estudiante asistirá a la semana de inducción donde se abordarán los siguientes tópicos: -Funciones del Nutricionista Clínico. -Registros del Nutricionista Clínico. -Tipos de Aislamientos. - Ley de derechos y deberes de los pacientes, consideraciones éticas en la atención nutricional. -Reforzamiento de contenidos teórico-prácticos según prueba diagnóstico. Serán evaluados a través de controles  El estudiante asistirá a un servicio clínico de adultos y pediatría, conociendo las características administrativas y operativas del servicio, unidad de alimentación y equipo de salud y realizar actividades propias de la profesión desarrollando casos clínicos integrados bajo la supervisión de tutor clínico y hará un informe diagnóstico del servicio.
Unidad 2:II. Ejecución y seguimiento	
Encargado:	



Unidades	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Maneja los sistemas de registro e información clínica del servicio</li><li>2. Toma conocimiento de los pacientes a su cargo y sus características clínicas.</li><li>3. Realiza anamnesis alimentario nutricional.</li><li>4. Identifica alteraciones fisiopatológicas y farmacológicas que condicionan el tratamiento nutricional.</li><li>5. Identifica los recursos disponibles en la unidad para hacer evaluación nutricional.</li><li>6. Identifica métodos de tamizaje nutricional.</li><li>7. Realiza evaluación nutricional con los métodos adecuados.</li><li>8. Prioriza los pacientes a los cuales va a realizar intervención nutricional.</li><li>9. Enuncia un manejo dietoterapéutico pertinente al paciente con un enfoque basado en la evidencia científica.</li><li>10. Elabora una pauta alimentaria nutricional basada en la propuesta de manejo dietoterapéutico considerando las condiciones biopsicosociales del paciente.</li><li>11. Informa al docente las modificaciones alimentarias requeridas para el adecuado tratamiento del paciente, utilizando lenguaje técnico, en el marco de desarrollo de casos clínicos, teniendo en cuenta consideraciones éticas.</li><li>12. Presenta caso clínico describiendo y argumentando las bases de sus decisiones.</li></ol>	<p>El estudiante asistirá a un servicio clínico de adultos y pediatría, conociendo las características administrativas y operativas del servicio, unidad de alimentación y equipo de salud y realizar actividades propias de la profesión desarrollando casos clínicos integrados bajo la supervisión del tutor clínico.</p> <p>Guía/Rúbrica de desarrollo de casos clínicos</p> <p>Presentación de propuesta al tutor clínico.</p> <p>Presentar en reunión clínica casos seleccionados (adulto y pediatría).</p>



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Evaluación de desempeño clínico	Formativa	Ev. Formativa	Se realizará evaluación formativa a la mitad de las semanas en campos clínicos
Trabajo escrito	Talleres	15.00 %	
Control o evaluación entre pares	Controles	5.00 %	
Presentación individual o grupal	Casos Clínicos	30.00 %	Presentación Oral Informe escrito
Evaluación de desempeño clínico	Rúbrica Desempeño	50.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Desarrollo de caso clínico	30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Ruz M, Pérez F. , 2016. , Nutrición y Salud , 2º Ed , Editorial Mediterráneo , Español
- Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Perez-Lizaur, A.B., Arroyo, P. , 2008. , Nutriología Médica. 3ª Edición, , Ed. Panamericana, México, , Español
- Mahan LK,S. Escott-Stump. , 2013. , Nutrición y Dietoterapia de Krausse , 10ª Ed. México , Ed. Mc Graw Hill , Español
- Gil Hernández, Ángel. , 2010 , Tratado de Nutrición. Tomo 4. Nutrición Clínica. , 2 ª ed , Panamericana. , Español
- ADA , Standards of Medical Care in Diabetes—2021 , Inglés , <a href="https://care.diabetesjournals.org/content/44/Supplement_1">https://care.diabetesjournals.org/content/44/Supplement_1</a>
- ESPEN , ESPEN Guidelines & Consensus Papers , Español , <a href="https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines">https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines</a>
- ASPEN , Clinical Guidelines , Español , <a href="https://www.nutritioncare.org/clinicalguidelines/">https://www.nutritioncare.org/clinicalguidelines/</a>
Bibliografía Complementaria
- Wardlaw G., Hampl J., Disilvestro R. , 2004. , Perspectivas en Nutrición , 6ª Edición, México. , Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Díaz M., Gómez C., Ruiz MJ. , 2006. , Tratado de enfermería de la infancia y la adolescencia. , 1ª Edición. Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Cervera, P., Clapes, J. Y Rigolfa, R. , 2004. , Alimentación y Dietoterapia. , 4ª Ed. Mc Graw-Hill, Madrid , Español
- Urteaga C., A. Mateluna. , 2002. , Valor Nutricional de Preparaciones Culinarias Habituales en Chile , Universidad de Chile. 3ª Ed. , Español
- Escott-Stump S. , 2005. , Nutrición, Diagnóstico y tratamiento. , 5ª Edición , Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Calva R. , 2005. , Crecimiento, Desarrollo y Alimentación en el Niño , 1ª Ed., Mc Graw-Hill, México, , Español
- Bowling T. , 2006. , Apoyo Nutricional para Niños y Adultos. , 1ª Ed., Mc Graw-Hill, México, , Español
- Jury G, Urteaga C, Taibo M. , 1997. , Porciones de Intercambio y composición química de los alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena. , INTA, CENUT, U. de Chile , Español
- Cruchet S. y Rozowski J. , 2007. , Obesidad: Un enfoque integral. , Nestlé Chile S.A. , Español
- Barrera, G. , 2015. , Indicadores y Referentes para Evaluación del Estado Nutritivo, Crecimiento y Riesgo Metabólico. , Ed. INTA, U. de Chile , Español
- National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine , 2023 , Dietary Reference Intakes for Energy , DOI: <a href="https://doi.org/10.17226/26818">https://doi.org/10.17226/26818</a> , Washington, DC: The National Academies Press. , Inglés , 542 , <a href="https://nap.nationalacademies.org/catalog/26818/dietary-reference-intakes-for-energy">https://nap.nationalacademies.org/catalog/26818/dietary-reference-intakes-for-energy</a>
- NCEP National Cholesterol Education Program , Inglés , <a href="http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/index.htm">http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/index.htm</a>
- KDOQI , CLINICAL PRACTICE GUIDELINES For Chronic Kidney Disease: Evaluation, Classification and Stratification , Inglés ,



### Bibliografías

[https://www.kidney.org/sites/default/files/docs/ckd\\_evaluation\\_classification\\_stratification.pdf](https://www.kidney.org/sites/default/files/docs/ckd_evaluation_classification_stratification.pdf)

- The National Kidney Foundation Kidney Disease Outcomes Quality Initiative (NKF KDOQI)™ , Clinical Practice Guidelines KDOQI , Inglés ,

[https://www.kidney.org/professionals/guidelines/guidelines\\_commentaries](https://www.kidney.org/professionals/guidelines/guidelines_commentaries)

- ATPIII , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/atp3upd04.pdf> , Inglés

- ESPEN , ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit , Inglés , [https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN\\_guideline-on-clinical-nutrition-in-the-intensive-care-unit.pdf](https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline-on-clinical-nutrition-in-the-intensive-care-unit.pdf)

- , 2002. , Human Vitamin and Mineral Requirements Joint FAO/WHO expert consultation , Español , <http://www.fao.org/3/y2809e/y2809e.pdf>

- Garaulet Aza. , 2004 , La terapia de comportamiento en el tratamiento dietético de la obesidad y su aplicación en la práctica clínica. , Rev Esp Obes , (4):205-220. , Español

- A.S.P.E.N. Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. , 2009. , Guidelines for the use of Parenteral and Enteral nutrition in Adult and Pediatric Patients. , Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, , Vol. 26(1), Supplement. January-February , Inglés

- A.S.P.E.N. , 2002. , Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. Guidelines for the use of Parenteral and Enteral nutrition in Adult and Pediatric Patients , Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, , Vol. 26(1), Supplement. January-February , Inglés



### Plan de Mejoras

De acuerdo a las evaluaciones de la versión del curso 2022, se proponen las siguientes modificaciones:

1. Estandarización del número de casos semanales a desarrollar entre centros de práctica y docentes tutores. Estos estarán en un rango dada las diferencias inherentes a los diversos servicios.
2. Coordinación del equipo de docentes tutores, para intentar unificar criterios en situaciones que impliquen exigencias y nivel de tutoría. Para esto se establecerá sistema de comunicación del equipo cuando haya que tomar decisiones ante situaciones excepcionales.



**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 actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, principalmente de salud, no puede asistir al centro de práctica deben ser avisadas al docente escuela el mismo día que sucedan, para la justificación en DPI el plazo es de 48 horas. La recuperación de horas en los centros es bastante complicada por lo acotado de las rotaciones, si la inasistencia está justificada se evaluará mediante el consejo las posibilidades de recuperación en el centro o de actividades equivalentes. Se respeta el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina.

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

Desarrollo de la asignatura :

Los controles serán recuperados al final de la asignatura.

Las actividades prácticas en el centro de práctica, serán recuperadas acorde a la disponibilidad de los centros de práctica, posterior a la decisión del Consejo de Escuela.

Si falta a la presentación de caso clínico final por motivos justificados, puede coordinarse durante la misma semana otra fecha para su recuperación. De ser una licencia mayor al plazo establecido en esa semana quedará pendiente para la semana final de las tres rotaciones que coincide con la semana de exámenes.

**Otros requisitos de aprobación:**

**Condiciones adicionales para eximirse:**

Nota mínima para eximirse: 5.5

El examen se realizará al finalizar las rotaciones. Este examen será reprobatorio, el promedio final debe ser igual o superior a 4,0 para aprobar.

Eximición: Esta asignatura exime con nota 5.5 sin rojos en evaluaciones que representen el 10% o más.

- Para esta asignatura se realizará el examen de 1º y 2º Oportunidad será en la Facultad de medicina, y corresponderá al desarrollo de un caso clínico.

**¿El examen es reprobatorio?.**

Si, el examen si 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 aproximarán 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 ingresas 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 en 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.