

PROGRAMA DE CURSO
ALIMENTOS II

Validación Programa		
Enviado por: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 11-07-2023 12:14:15
Validado por: Nathalie Cecilia Llanos Rivera	Cargo: Coordinadora Formación General	Fecha validación: 18-07-2023 14:52:08

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU01020910007	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Básica y especializada
Créditos: 7	Periodo: Segundo Semestre año 2023
Horas Presenciales: 108	Horas No Presenciales: 81
Requisitos: NU01010910001/NUCIDEAL1	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	Profesor Encargado (1)
Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Este curso teórico práctico permite identificar en los alimentos su composición química, valor nutricional y su clasificación de acuerdo al criterio productivo, legal, sanitario, organoléptico, de sustentabilidad y de disponibilidad, como herramienta fundamental de futuras intervenciones alimentario nutricionales éticas, que apunten a una mejor calidad de vida de personas y/o comunidades lo cual contribuye al perfil de egreso comprometido. El programa de Alimentos II se articula con los cursos Alimentos I, y con los cursos posteriores: Técnicas culinarias I y Evaluación del Estado Nutricional.

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.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.3

Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.



Competencia
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 2.3
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.
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



Competencia
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. Describir los alimentos, agrupados de acuerdo con el principal nutriente aportado, desde los diferentes criterios de clasificación, para determinar su uso.

RA2. Identificar los alimentos según su composición química, valor nutricional y la presencia de componentes no nutricionales, para relacionarlos positiva o negativamente con la salud de las personas.

RA3. Fundamentar las características propias de cada alimento y su rol como moduladores de las distintas funciones orgánicas para recomendar en función del contexto de salud de cada usuario, en base a la evidencia científica disponible.

RA4. Comunicar de manera efectiva en forma oral y/o escrita los resultados del trabajo de equipo para dar respuesta al desafío de la tarea planteada.

Unidades

Unidad 1: Aspectos introductorios y caracterización de alimentos altos en CHO

Encargado: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de los alimentos disponibles	Clases teóricas Prácticas de laboratorio
2. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96)	Discusiones en seminarios de
3. Describe la disponibilidad de alimentos del país	literatura científica
4. Caracteriza los alimentos de alto contenido proteico; carnes de bovino, cerdo y aves, pescados y mariscos, leguminosas, huevos, leche y alimentos lácteos.	Laboratorios de reconocimiento y
5. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud.	análisis de alimentos
6. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC	

Unidad 2: Caracterización de alimentos altos en proteínas

Encargado: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica los principales componentes	Clases teóricas



Unidades	
químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de alimentos disponibles 2. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96) 3. Describe la disponibilidad de alimentos del país 4. Asocia aspectos de sustentabilidad con los distintos grupos de alimentos 5. Caracteriza los alimentos de alto contenido proteico; carnes de bovino, cerdo y aves, pescados y mariscos, leguminosas, huevos, leche y alimentos lácteos. 6. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC	participativas Discusiones en seminarios de literatura científica Laboratorios de reconocimiento y análisis de alimentos
Unidad 3: Alimentos altos en lípidos y Bebidas alcohólicas y analcohólicas incluyendo nervinos	
Encargado: Andrés Ignacio Bustamante Pezoa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica los principales componentes químicos de los alimentos utilizando las tablas de composición química de alimentos disponibles 2. Identifica la definición de los principales alimentos según el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS977/96) 3. Describe la disponibilidad de alimentos del país 4. Asocia aspectos de sustentabilidad con los distintos grupos de alimentos 5. Caracteriza los alimentos de alto contenido graso; diferentes tipos de aceites, diferentes tipos de grasas, semillas oleaginosas y frutos con alto contenido lipídico.	Clases teóricas participativas Discusiones en seminarios de literatura científica Laboratorios de reconocimiento y análisis de alimentos



Unidades	
6. Identifica y clasifica las bebidas alcohólicas y analcohólicas	
7. Identifica los componentes químicos de las bebidas alcohólicas y analcohólicas y su impacto en la salud	
8. Identifica la naturaleza de los tóxicos presentes en los alimentos (de origen natural, generados en el procesamiento y ambientales que contaminan los alimentos) relacionándolos con su efecto en la salud.	
9. Selecciona, revisa y expone literatura científica sobre toxicología y métodos de análisis en alimentos, utilizando TIC	
10. Reconoce los principales alimentos consumidos en el país	



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certámen	Prueba 1	22.00 %	
Prueba teórica o certámen	Prueba 2	17.00 %	
Prueba teórica o certámen	Prueba 3	17.00 %	
Presentación individual o grupal	Seminarios	15.00 %	
Actividad de Extensión día de la alimentación	Extensión	10.00 %	
Control o evaluación entre pares	Controles	10.00 %	
Laboratorios	Laboratorios	9.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen 1	30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías	
Bibliografía Obligatoria	
- Minsal , Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos , Español	
- 1. Iciar Astiazarán , 2000 , Alimentos: composición y propiedades , McGraw-Hill Interamericana de España. , Español	
Bibliografía Complementaria	
- 2. Cáceres Rodríguez, P., Moreira Jara, M., Simunovic Andrade, C. y Sumonte Páez, V , 2019 , Foodbook : perfiles de alimentos , Español , https://doi.org/10.34720/k8w2-b491	



Plan de Mejoras

Reintroduccion de los laboratorios

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:

Considerando el carácter teórico práctico de la asignatura, la asistencia a todas las sesiones prácticas (certámenes, exámenes, controles, seminarios, laboratorios, actividad práctica y extensión) será de carácter obligatorio. La hora de inicio y término de cada sesión, corresponderá a la estipulada en el programa. Atrasos superiores a 10 minutos serán causales de prohibición de entrar a la sala de clases, quedando en calidad de ausentes a la actividad. Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Los seminarios (4 sesiones) son de carácter obligatorio y solo se aceptará una (1) ausencia sin justificar por conducto regular, siempre que sea un día distinto al que le toca exponer. En caso de ausencia justificada, el grupo de trabajo deberá informar a los docentes si el estudiante, pese a faltar a la exposición, trabajó previamente con su grupo, en cuyo caso asumirá la calificación del mismo, y podrá optar a recuperación de nota de control. En caso que no trabajó con el grupo o que no haya presentado el justificativo, tendrá nota mínima en la actividad expositiva y en el control del mismo. Si falta a más de un seminario sin justificación formal, será calificado con la nota mínima. Es responsabilidad del estudiante ausente (con o sin justificativo) ponerse al día con los contenidos tratados en seminario. En el caso de los laboratorios (3), no se aceptará inasistencia sin el justificativo vía conducto regular correspondiente. Una ausencia al laboratorio sin justificación formal será de carácter reprobatorio. La ausencia justificada por conducto regular no será sancionada, sin embargo, esta es una actividad no recuperable por lo que el estudiante quedará con dicha nota menos. En caso de atraso al laboratorio, se permitirá el ingreso hasta un máximo 10 minutos desde la hora de inicio. No se aceptará más de un atraso por estudiante; frente a un segundo atraso deberá quedar fuera de la actividad. Para el ingreso al Laboratorio, se exigirá el cumplimiento de la norma vigente. Finalmente, la actividad de extensión (1), es obligatoria e irre recuperable por lo que no se aceptará la ausencia sin justificar. El estudiante ausente con la debida justificación asumirá la nota de su grupo siempre que haya trabajado con este, de caso contrario, ya sea que no haya trabajado o bien falte sin justificación, será calificado con la nota mínima. La ausencia a evaluaciones (certámenes (3) y exámenes (2)) debe ser siempre justificada por conducto regular, la ausencia sin justificar será calificada con la nota mínima. La ausencia justificada deberá ser recuperada en los plazos y formatos que el equipo docente determine. Los controles no realizados por ausencia del estudiante serán recuperados solo si existe justificativo formal de por medio. Esta asignatura presenta 17 actividades obligatorias y aceptará como máximo un 20% total de inasistencias a estas, es decir, tres (3) ausencias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará en causal de reprobación. Las inasistencias a actividades obligatorias requieren que la justificación se realice en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia en la secretaría de la Escuela de Nutrición. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes al docente encargado. 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. Resolución N° 14 66 "Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina"

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

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

La recuperación de actividades será solo para aquellos estudiantes que hayan justificado vía conducto regular. El estudiante que falte acogiéndose a la instancia posible de faltar sin justificar, quedará sin evaluación. La forma de recuperación será determinada por el docente a cargo, pudiendo ser la misma u otra equivalente, y se realizarán al final del semestre

Otros requisitos de aprobación:

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

Nota de 4 o mas en cada uno de los 3 certámenes.

El examen es de caracter reprobatorio

¿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 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.