



PROGRAMA DE CURSO  
TÉCNICAS CULINARIAS I

| Validación Programa                    |                                   |                                       |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Enviado por: María Teresa Rojas Cruz   | Participación: Profesor Encargado | Fecha envío: 26-01-2024 08:48:19      |
| Validado por: Ana María Palomino Pérez | Cargo: Coordinadora Segundo Nivel | Fecha validación: 02-02-2024 13:32:27 |

| Antecedentes generales  |                                   |
|---|-----------------------------------|
| Unidad(es) Académica(s):<br>- Departamento de Nutrición<br>- Escuela de Nutrición y Dietética |                                   |
| Código del Curso: NU03019   |                                   |
| Tipo de curso: Obligatorio  | Línea Formativa: Especializada    |
| Créditos: 4   | Periodo: Primer Semestre año 2024 |
| Horas Presenciales: 81  | Horas No Presenciales: 27         |
| Requisitos: NU01020910007   |                                   |

| Equipo Docente a cargo             |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Nombre                             | Función (Sección)          |
| María Teresa Rojas Cruz            | Profesor Encargado (1,2)   |
| Claudia Alexandra Lataste Quintana | Profesor Coordinador (1,2) |



### Propósito Formativo

Este curso teórico práctico capacita al estudiantado en las técnicas culinarias básicas necesarias en la transformación de alimentos de manera sustentable, para obtener porciones de intercambio y productos culinarios a un nivel inicial, aplicando buenas prácticas de manufacturas e higiénicas en todo el proceso de manipulación de acuerdo a las normativas vigentes que regulan los establecimientos de elaboración de alimentos. Contribuye en la formación de profesionales nutricionistas facultados/as para a futuro intervenir en temas de sustentabilidad alimentaria, promoviendo y evaluando prácticas sustentables de y para la población. Se articula con los cursos previos: “Alimentos II” y “Agentes vivos de la Enfermedad” y tributa directamente al curso “Técnicas Culinarias II”.

### 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 1.3

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.

#### Competencia: Competencia 3

Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a la solución de situaciones que afectan el estado nutricional y



|   |
|---|
| <b>Competencia</b>  |
| de salud de individuos y comunidades.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 3.1</b>   |
| Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional   |
| <b>Competencia:Competencia 4</b>  |
| Aplicar determinadas habilidades inherentes a un líder en equipos de trabajo de la disciplina e interdisciplinarios, en diferentes instancias, contribuyendo a lograr un clima organizacional óptimo, respetando las individualidades y principios éticos.”   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 4.2</b>   |
| Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo.   |
| <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 1</b>  |
| Gestionar y administrar los recursos en forma eficaz, eficiente y sustentable, actuando de modo reflexivo, ético y conforme al marco regulatorio vigente, para alcanzar y dar respuesta satisfactoria a los objetivos establecidos.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>   |
| Utilizando los saberes técnicos pertinentes de su formación para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos, problemas de gestión que el quehacer profesional presente.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>   |
| Fundamentando la importancia de los procesos de: diagnóstico, planificación, organización, dirección, control y/o evaluación que la administración considera para el logro de los objetivos establecidos.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.3</b>   |
| Evaluando la calidad y pertinencia de las directrices, la estructura organizacional, la gestión de personas y de los recursos financieros, tecnológicos y materiales disponibles y necesarios para dar cumplimiento a los objetivos establecidos.   |
| <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 2.2</b>   |
| Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.  |



|  |
|--|
| <b>Competencia</b>   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.4</b>  |
| Proponiendo correcciones y mejoras en las etapas de la cadena productiva conformes con las normas de calidad e inocuidad, para prevenir y/o resolver problemas de calidad del producto y/o servicio.   |
| <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 1.5</b>  |
| 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.   |
| <b>Competencia: Competencia 2</b>  |
| 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.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>  |
| 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.  |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>  |
| 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.   |
| <b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.4</b>  |



### Competencia

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. Analizar la normativa vigente que orienta la manipulación de alimentos, para identificar las buenas prácticas de manufactura e higiene que se lleven a cabo en los establecimientos del rubro alimentario.          |
| RA2. Aplicar técnicas culinarias considerando los índices de transformación de alimentos y la sustentabilidad del sistema alimentario, para la obtención de porciones de intercambio y preparaciones culinarias básicas. |
| RA3. Planificar menús diarios, de acuerdo al contexto entregado, para entregar una alimentación saludable y sustentable a personas sanas.  |
| RA4. Trabajar en equipo en contextos simulados de servicio de alimentación colectiva para desarrollar la capacidad de liderazgo y toma de decisiones.  |
| RA5. 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: Introducción Reflexiva   |   |
| Encargado: María Teresa Rojas Cruz   |   |
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoce el Programa y Plan de Clases</li> <li>2. Reflexiona acerca de sus prácticas cotidianas y experiencia en cocina</li> <li>3. Relaciona los conceptos de gastronomía y nutrición</li> <li>4. Reconoce la importancia del rol del manipulador y de la adecuada manipulación de alimentos en el éxito de un establecimiento</li> </ol>   | Clases<br><br>Lecturas dirigidas<br><br>Tareas  |
| Unidad 2: Establecimientos de elaboración de Alimentos   |   |
| Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana  |   |
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifique las características que debe reunir la planta física.</li> <li>2. Relaciona las áreas, subáreas y secciones con las actividades y tareas que se desarrollan en cada una de ellas.</li> <li>3. Distinga las aplicaciones del equipamiento y los utensilios básicos.</li> <li>4. Diseña un diagrama de flujo del funcionamiento del establecimiento.</li> <li>5. Fundamentos de las prácticas de higiene en</li> </ol> | clases<br><br>Lecturas dirigidas Reglamentación correspondiente<br><br>Tareas; Diagrama de flujo, Prácticas de higiene<br><br>Laboratorio de Reconocimiento y fiscalización Planta Física, BPM, equipamiento y utensilios, Prácticas de Higiene |



| Unidades  |  |
|---|--|
| la manipulación de alimentos.<br>6. Identifique los riesgos para la salud a los que están expuestos los manipuladores.                        |  |
| Unidad 3: Introducción a las Técnicas culinarias  |  |
| Encargado: María Teresa Rojas Cruz  |  |
| Indicadores de logros   | Metodologías y acciones asociadas  |
| 1. Describir los conceptos fundamentales de las técnicas culinarias en la transformación de los alimentos.                                    | Clases   |
| 2. Clasificación de actividades de transformación de alimentos según el tipo de materia prima y técnica.                                      | Lecturas dirigidas, materiales de apoyo, talleres, fundamentos                       |
| 3. Compare la aplicación y finalidad de los diferentes cortes técnicos.   | Guías de ejercicios; Indicadores de transformación de alimentos                      |
| 4. Relación los métodos y tipos de cocción con los productos obtenidos.   | Laboratorio métodos de cocción, cortes técnicos y                                    |
| 5. Describa la composición y uso de ayudas de cocina y agentes espesantes, estructuradores de sabor y especias y                              | ayudas de cocina   |
| 6. Calcula e interpreta los distintos indicadores de transformación de alimentos.   |  |
| 7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un                                    | establecimiento  |
| Unidad 4: Porciones de intercambio de los alimentos   |  |
| Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana   |  |
| Indicadores de logros   | Metodologías y acciones asociadas  |
| 1. Describe el sistema de porciones de intercambio de alimentos.  | Clases   |
| 2. Clasifica los alimentos de acuerdo con el sistema de porciones de intercambio.   | Lecturas dirigidas, Bibliografía Básica, grupos de alimentos.                        |
| 3. Relaciona la cantidad de alimentos en el sistema de porciones de intercambio con la energía y nutrientes.                                  | Tareas, Distribución de Porciones en el día, Alimentaria                             |
| 4. Identifica aporte energético y de macronutrientes promedio de las porciones de intercambio y de productos.                                 | Laboratorio ; Porciones de Intercambio por Grupos                                    |
| 5. Ejecuta cortes técnicos y métodos de cocción en la obtención de productos de cocción, cortes técnicos y sus indicadores de transformación. | Laboratorio métodos de cocción, cortes técnicos y sus indicadores de transformación. |
| 6. Aplica los indicadores de transformación de alimentos en la obtención de porciones de intercambio.   |  |
| 7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un                                    | establecimiento  |
| Unidad 5: Introducción a las Preparaciones Culinarias   |  |
| Encargado: María Teresa Rojas Cruz  |  |



| Unidades   |  |
|--|--|
| Indicadores de logros  | Metodologías y acciones asociadas  |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identifica la composición de un menú diario en sus diferentes tiempos de comida.</li><li>2. Distribuye el aporte calórico diario en los diferentes tiempos de comida respetando las normas y hábitos de alimentación y gramaje determinado.</li><li>3. Transforma las porciones dispuestas en una pauta alimentaria dada, a preparaciones culinarias de un menú de un día.</li><li>4. Visualiza la adecuación de las preparaciones planificadas ya elaboradas en función de la realidad de consumo de la población.</li><li>5. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos</li></ol> | <p>Clases</p> <p>Lecturas dirigidas material de apoyo</p> <p>Tareas; elaboración de un menú diario</p> <p>Laboratorios de integración; menú individuos sanos y simulación de SAC</p> |



| Estrategias de evaluación            |                   |            |   |
|--------------------------------------|-------------------|------------|---|
| Tipo_Evaluación                      | Nombre_Evaluación | Porcentaje | Observaciones   |
| Prueba teórica o certámen            | 1                 | 20.00 %    | obligatorio recuperable con justificación             |
| Prueba teórica o certámen            | 2                 | 25.00 %    | obligatorio recuperable con justificación             |
| Trabajo escrito                      | Talleres          | 25.00 %    | 6 Talleres evaluados. obligatorio, recuperable        |
| Evaluación de desempeño clínico      | Laboratorios      | 30.00 %    | 5 Lab obligatorios evaluados (3 al 7), no recuperable |
| Suma (para nota presentación examen) |                   | 100.00%    |   |
| Nota presentación a examen           |                   | 70,00%     |   |
| Examen                               | Examen_Sin_Nombre | 30,00%     | Examen_Sin_obs  |
| Nota final                           |                   | 100,00%    |   |



### Bibliografías

#### Bibliografía Obligatoria

- Forsythe, S.J. , 2002 , Higiene de los Alimentos, microbiología y HACCP , Acribia , Español ,
- Ratner R., Aicardi V., Allende J., Madrid J., Riesco M. , 2021 , Manual de porciones de intercambio para Chile , 2da , universidad del desarrollo , Español , 99
- Urteaga C., Mateluna A , 2002 , Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- MINSAL , 2005 , Norma Técnica Servicios de Alimentación y Nutrición , MINSAL , Español ,
- Jury G., Urteaga C., Taibo M. , 1999 , Porciones de intercambio y composición de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- Ruiz D., Cáceres P. , 2021 , Manual de Bolsillo Laboratorio Técnicas Culinarias , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- Cáceres P., Lataste C. , 2021 , Indicadores de Transformación de Alimentos , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- MINSAL , 2021 , Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos , MINSAL , Español ,

#### Bibliografía Complementaria



### Plan de Mejoras

Se ajustan las rúbricas de los talleres y se estandarizan instrucciones de estos.

Se ajustan el número de los integrantes de los trabajos grupales realizados en clases con el fin de facilitar el aprendizaje.



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:

Esta asignatura aceptará máximo un 20% total de inasistencias justificadas a las actividades obligatorias factibles de recuperar, es decir, talleres y evaluaciones, con un máximo de 3 instancias.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Solo es posible recuperar 1 laboratorio, en la instancia de laboratorio final, siempre y cuando haya sido justificado y esto haya sido aceptado por el CN.

Las evaluaciones que recuperen certámenes y/o talleres se realizarán de forma oral o escrita dependiendo de la disponibilidad académica de las docentes. La ausencia a las instancias recuperativas elimina la oportunidad de recuperar. Según el ítem a recuperar podrá ser escrito, oral y/o práctico.

Otros requisitos de aprobación:

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente ya que son necesarias para el desarrollo de las tareas.

Las talleres son de carácter obligatorio ya que están asociadas a calificación. En el caso de los talleres que se desarrollen en sala, el estudiante tiene obligación de asistir a la clase que se antecede para poder realizar el trabajo de manera grupal, de lo contrario, es decir si solo asiste al taller, deberá realizar el trabajo de forma individual.

En el caso de los laboratorios no se aceptará inasistencia sin el justificativo correspondiente. Más de una ausencia al laboratorio, aún con justificación pasará a consejo de Escuela quien definirá si el estudiante puede seguir o elimina o reprueba la asignatura. En caso de atraso al laboratorio, se permitirá la entrada a este hasta un máximo de 30 minutos desde la hora de inicio de la actividad (hasta las 9:00 A.M.), sin embargo, cada atraso (8:31 a 9:00) será calificado con nota mínima en "desempeño del laboratorio". Un segundo atraso pierde la opción de eximición a examen. A partir de las 9:01 A.M. el estudiante no podrá ingresar al laboratorio quedando ausente por requisitos de ingreso. Solo puede quedar ausente de esta forma 1 vez. Una segunda ausencia por requisito de ingreso será causal de eliminación o reprobación puesto que no tiene oportunidad de recuperación de mas de 1 instancia. No se puede recuperar más de 1 laboratorio.

La ausencia a evaluaciones (certámenes y exámenes) debe ser siempre justificada por conducto regular, la ausencia sin justificar será calificada con la nota mínima.



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

Esta asignatura tiene 16 actividades obligatorias como tal.

Finalmente dada la naturaleza en secciones en que se lleva a cabo la asignatura, es importante mencionar que, pese a que este programa es válido para ambas secciones, estas son independientes entre sí, por lo que un estudiante de una sección no puede cambiarse a la otra una vez pasado el periodo inicial del curso, ni tampoco puede asistir a actividades evaluadas de la otra sección para compensar inasistencias.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.0

Se considerará posible eximición con nota igual o superior a 5,0 siempre y cuando las notas de las pruebas teórico individuales sean iguales o superiores a 4,0. No se eximirán aquellos estudiantes que tengan más de un atraso o alguna ausencia al laboratorio aunque estas sean justificadas.

El examen de este curso tiene carácter reprobatorio. Dependiendo del número de estudiantes podrá ser escrito u oral, prefiriéndose esta última modalidad, considerando todos los contenidos del curso.



## 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.



### Normas de asistencia a actividad curriculares.

Para el caso de actividades curriculares cuya asistencia sea considerada como obligatoria por la Escuela respectiva, el o la estudiante deberá justificar su inasistencia de acuerdo al procedimiento establecido.

Cada programa de curso -y según su naturaleza y condiciones de ejecución- podrá considerar un porcentaje y número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, excluyendo actividades calificadas. Este porcentaje no debe superar el 20% del total de actividades obligatorias programadas.

Las actividades de recuperación, deberán ser fijadas y llevadas a cabo en forma previa al examen del curso. Cada estudiante tendrá derecho a presentarse al examen sólo si ha recuperado las inasistencias. En el caso de cursos que no contemplen examen, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.

#### PROCEDIMIENTO DE JUSTIFICACIÓN:

1. En el caso de inasistencias a actividades obligatorias, incluidas las de evaluación definidas en cada programa de curso, el o la estudiante debe avisar su inasistencia al PEC, dentro de las 24 horas siguientes por correo electrónico institucional.
2. Además, vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto en el [Portal de Estudiantes](#), el o la estudiante debe presentar la justificación de inasistencia por escrito con sus respectivos respaldos, a modo de ejemplo: certificado médico comprobable, informe de SEMDA., causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil; en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia.
3. La Escuela o quién esta designe deberá resolver la solicitud, informando a el o la PEC a la brevedad posible a fin de reprogramar la actividad si correspondiese.

Si el estudiante usa documentación adulterada o falsa para justificar sus inasistencias, deberá ser sometido a los procesos y sanciones establecidos en el Reglamento de Jurisdicción Disciplinaria.

Para el caso de que la inasistencia se produjera por fallecimiento de un familiar directo: padres, hermanos, hijos, cónyuge o conviviente civil, entre otros; los estudiantes tendrán derecho a 5 días hábiles de inasistencia justificada, y podrá acceder a instancias de recuperación de actividades que corresponda.



### Normas de asistencia a actividad curriculares.

#### RECUPERACIÓN DE ACTIVIDADES:

Si el o la estudiante realiza la justificación de la inasistencia de acuerdo a los mecanismos y plazos estipulados, la actividad de evaluación debe ser recuperada de acuerdo a lo establecido en el programa, resguardando las condiciones equivalentes a las definidas para la evaluación originalmente programadas.

Si una inasistencia justificada es posteriormente recuperada íntegramente de acuerdo a los criterios del artículo tercero anterior, dicha inasistencia desaparece para efectos del cómputo del porcentaje de inasistencia. Cualquier inasistencia a actividades obligatorias que superen el porcentaje establecido en programa que no sea justificada implica reprobación del curso.

#### SOBREPASO DE MÁXIMO DE INASISTENCIAS PERMITIDAS:

Si un o una estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido y, analizados los antecedentes por su PEC, y/o el Consejo de Escuela, se considera que las inasistencias están debidamente fundadas, el o la estudiante no reprobará el curso, quedando en el registro académico en estado de Eliminado(a) del curso ("E") y reflejado en el Acta de Calificación Final del curso. Esto implicará que él o la estudiante deberá cursar la asignatura o actividad académica en un semestre próximo, en su totalidad, en la primera oportunidad que la Escuela le indique.

Si el o la estudiante sobrepasa el máximo de inasistencias permitido, y no aporta fundamentos y causa que justifiquen el volumen de inasistencias, el o la estudiante reprobará el curso.

Si el o la estudiante, habiendo justificado sus inasistencias adecuadamente, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, y analizados los antecedentes el Consejo de Escuela, el PEC podrá dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final, por un periodo máximo de 20 días hábiles a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad.

Cualquier situación no contemplada en esta Norma de Regulación de la Asistencia, debe ser evaluada en los Consejos de Escuela considerando las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.

Estas normativas están establecidas en resolución que fija las Normas de Asistencia a Actividades Curriculares de las Carreras de Pregrado que Imparte la Facultad de Medicina (Exenta N°111 del 26 de enero de 2024) y vigente actualmente.



### Política de corresponsabilidad social en la conciliación de las responsabilidades familiares y las actividades universitarias.

Con el fin de cumplir con los objetivos de propender a la superación de las barreras culturales e institucionales que impiden un pleno despliegue, en igualdad de condiciones, de las mujeres y hombres en la Universidad y el país; Garantizar igualdad de oportunidades para la participación equitativa de hombres y mujeres en distintos ámbitos del quehacer universitario; Desarrollar medidas y acciones que favorezcan la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños y permitan conciliar la vida laboral, estudiantil y familiar; y, Desarrollar un marco normativo pertinente a través del estudio y análisis de la normativa universitaria vigente y su eventual modificación, así como de la creación de una nueva reglamentación y de normas generales relativas a las políticas y planes de desarrollo de la Universidad; se contempla cinco líneas de acción complementarias:

Línea de Acción N°1: proveer servicios de cuidado y educación inicial a hijos(as) de estudiantes, académicas(os) y personal de colaboración, facilitando de este modo el ejercicio de sus roles y funciones laborales o de estudio, mediante la instalación de salas cunas y jardines infantiles públicos en los diversos campus universitarios.

Línea de Acción N°2: favorecer la conciliación entre el desempeño de responsabilidades estudiantiles y familiares, mediante el establecimiento en la normativa universitaria de criterios que permitan a los y las estudiantes obtener la necesaria asistencia de las unidades académicas en el marco de la corresponsabilidad social en el cuidado de niñas y niños.

Línea de Acción N°3: garantizar equidad de género en los procesos de evaluación y calificación académica, a través de la adecuación de la normativa universitaria respectiva, con el fin de permitir la igualdad de oportunidades entre académicas y académicos en las distintas instancias, considerando los efectos de la maternidad y las responsabilidades familiares en el desempeño y la productividad tanto profesional como académico, según corresponda.

Para más detalles remitirse al Reglamento de corresponsabilidad social en cuidado de hijas e hijos de estudiantes. Aprobado por Decreto Universitario Exento N°003408 de 15 de enero 2018.