



PROGRAMA DE CURSO
DIETOTERAPIA II

Validación Programa

Enviado por: Karla Amada Bascuñan Gamboa	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 19-03-2024 14:21:44
Validado por: Lorena Angélica Iglesias Vejar	Cargo: Coordinadora Cuarto Nivel	Fecha validación: 02-04-2024 14:22:53

Antecedentes generales

Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU07043	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 5	Periodo: Primer Semestre año 2024
Horas Presenciales: 108	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU06037	

Equipo Docente a cargo

Nombre	Función (Sección)
Karla Amada Bascuñan Gamboa	Profesor Encargado (1)
Cynthia Andrea Barrera Ramírez	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Curso que permite al estudiante el análisis de la pertinencia y efectividad de la terapia nutricional. Busca desarrollar habilidades en la elaboración y desarrollo de la prescripción dietoterapéutica de pacientes, adaptando y diseñando planes de alimentación de acuerdo a su estado patológico a través del ciclo vital, favoreciendo un estado nutricional óptimo. Se relaciona con el curso de Fisiopatología y farmacología II, entregando las bases fisiopatológicas y tratamiento farmacológico para la prescripción dietoterapéutica. Contribuye al perfil de egreso a través de la formación del estudiante entregando herramientas que colaboran a la recuperación del estado nutricional y rehabilitación de la salud de los usuarios.

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.

Competencia: Competencia 3



Competencia
Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a la solución de situaciones que afectan el estado nutricional y de salud de individuos y comunidades.
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
SubCompetencia: Subcompetencia 3.2
Participando proactivamente en intervenciones destinadas a resolver las necesidades alimentario-nutricionales de individuos y comunidades, respetando su entorno sociocultural.
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.
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 1.4
Prescribiendo planes de alimentación a personas y/o colectividades, mediante la dietoterapia considerando los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y el marco normativo vigente, para el tratamiento de alteraciones o patologías relacionadas con la alimentación y nutrición.
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.



Competencia
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
SubCompetencia: Subcompetencia 1.7
Asesorando técnicamente a equipos interdisciplinarios, instituciones y empresas públicas y privadas en materia de alimentación, nutrición y salud, conforme a las estrategias de intervención consideradas, normativas, protocolos, recomendaciones de organismos científicos reconocidos y/o el marco institucional vigente
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 2.1
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



Competencia

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. Evaluar el estado nutricional en el contexto de una situación clínica (ambulatoria u hospitalizada) de personas durante el curso de la vida, para adaptar las modificaciones de la dieta normal y cubrir sus necesidades nutricionales.
RA2. Enunciar la prescripción dietoterapéutica coherente con el diagnóstico integrado, para favorecer un estado nutricional y/o de salud óptimo
RA3. Desarrollar la prescripción dietoterapéutica, fundamentada en las bases fisiopatológicas de la situación clínica, para favorecer un estado nutricional y/o de salud óptimo en contexto ambulatorio u hospitalizado.
RA4. Interactuar con usuarios y/o equipo de salud de manera efectiva, para aportar desde su disciplina al logro del objetivo terapéutico.

Unidades	
Unidad 1:Unidad I: Dietoterapia en Patologías Digestivas	
Encargado: Karla Amada Bascuñan Gamboa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
Evalúa el estado nutricional de pacientes ambulatorios y hospitalizados con patologías digestivas.	Clases teóricas Realización de talleres de trabajo individual/grupal con la asesoría de un tutor. Lecturas complementarias Realización de laboratorio de técnicas culinarias en modalidad presencial
Calcula las necesidades nutricionales de individuos con patologías digestivas.	
Determina la prescripción dietoterapéutica de pacientes, considerando el diagnóstico clínico y nutricional.	
Aplica las modificaciones de la dieta normal como una de las bases de la prescripción dietoterapéutica.	
Aplica los regímenes terapéuticos utilizados en la recuperación de enfermedades o sus complicaciones.	
Fundamenta el tratamiento dietoterapéutico en relación con las alteraciones fisiopatológicas presentes y la interacción fármaco-nutriente.	
Planifica minutas, considerando las modificaciones de la dieta establecida en la prescripción.	



Unidades	
Adapta los regímenes hospitalarios establecidos, a los requerimientos nutricionales del paciente.	
Unidad 2:Unidad III: Dietoterapia en Patologías Renales	
Encargado: Karla Amada Bascuñan Gamboa	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<p>Evalúa el estado nutricional de pacientes ambulatorios y hospitalizados con patologías cardiovasculares y renales.</p> <p>Calcula las necesidades nutricionales de individuos con patologías cardiovasculares y renales.</p> <p>Determina la prescripción dietoterapéutica de pacientes, considerando el diagnóstico clínico y nutricional.</p> <p>Aplica las modificaciones de la dieta normal como una de las bases de la prescripción dietoterapéutica.</p> <p>Aplica los regímenes terapéuticos utilizados en la recuperación de enfermedades o sus complicaciones.</p> <p>Fundamenta el tratamiento dietoterapéutico en relación con las alteraciones fisiopatológicas presentes y la interacción fármaco-nutriente.</p> <p>Planifica minutas, considerando las modificaciones de la dieta establecida en la prescripción.</p> <p>Adapta los regímenes hospitalarios establecidos, a los requerimientos nutricionales del paciente.</p>	<p>Clases teóricas</p> <p>Realización de talleres de trabajo individual/grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Lecturas complementarias</p>



Unidades	
Unidad 3:Unidad II: Dietoterapia en Patologías Cardiometabólicas	
Encargado: Cynthia Andrea Barrera Ramírez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<p>Evalúa el estado nutricional de pacientes ambulatorios y hospitalizados con patologías cardiometabólicas.</p> <p>Calcula las necesidades nutricionales de individuos con patologías cardiometabólicas.</p> <p>Determina la prescripción dietoterapéutica de pacientes, considerando el diagnóstico clínico y nutricional.</p> <p>Aplica las modificaciones de la dieta normal como una de las bases de la prescripción dietoterapéutica.</p> <p>Aplica los regímenes terapéuticos utilizados en la recuperación de enfermedades o sus complicaciones.</p> <p>Fundamenta el tratamiento dietoterapéutico en relación con las alteraciones fisiopatológicas presentes y la interacción fármaco-nutriente.</p> <p>Planifica minutas, considerando las modificaciones de la dieta establecida en la prescripción.</p> <p>Adapta los regímenes hospitalarios establecidos, a los requerimientos nutricionales del paciente.</p>	<p>Clases teóricas</p> <p>Realización de talleres de trabajo individual/grupal con la asesoría de un tutor.</p> <p>Realización de laboratorio de técnicas culinarias</p> <p>Lecturas complementarias</p>
Unidad 4:Unidad IV: Dietoterapia en Otros Sistemas	
Encargado: Cynthia Andrea Barrera Ramírez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<p>Evalúa el estado nutricional de pacientes ambulatorios y hospitalizados con diversas patologías.</p> <p>Calcula las necesidades nutricionales de individuos</p>	<p>Clases teóricas</p> <p>Realización de talleres de trabajo individual/grupal con la asesoría de un tutor.</p>



Unidades

con diversas patologías.

Determina la prescripción dietoterapéutica de pacientes, considerando el diagnóstico clínico y nutricional.

Aplica las modificaciones de la dieta normal como una de las bases de la prescripción dietoterapéutica.

Aplica los regímenes terapéuticos utilizados en la recuperación de enfermedades o sus complicaciones.

Fundamenta el tratamiento dietoterapéutico en relación con las alteraciones fisiopatológicas presentes y la interacción fármaco-nutriente.

Planifica minutas, considerando las modificaciones de la dieta establecida en la prescripción.

Adapta los regímenes hospitalarios establecidos, a los requerimientos nutricionales del paciente.

Realización de Consultas nutricionales en el Centro de Habilidades Clínicas (CHC)

Lecturas complementarias



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certámen	Certamen 2	20.00 %	
Prueba teórica o certámen	Certamen 1	20.00 %	
Laboratorios	Laboratorios de Técnicas Culinarias	10.00 %	
Presentación individual o grupal	ECO E	20.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Consulta Nutricional	20.00 %	
Controles	Control	10.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	5.45	30,00%	Examen Oral
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- 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
- Mahan LK, S. Escott-Stump. , 2013. , Nutrición y Dietoterapia de Krause. , 10a Ed. , Ed. Mc Graw Hill. México , Español
- Barrera, G. , 2015. , Suplemento. Indicadores y Referentes para Evaluación del Estado Nutritivo, Crecimiento y Riesgo Metabólico , Ed. INTA, U. de Chile , Español
- Gil Hernández, Ángel. , 2010. , Tratado de Nutrición. Tomo 4. Nutrición Clínica. , 2 a ed. , Editorial: Panamericana. , Español
- Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Perez-Lizaur, A.B., Arroyo, P. , 2008. , Nutriología Médica. , 3ª Edición , México, , Ed. Panamericana , Español
- A.S.P.E.N. Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. , Supplement. , Guidelines for the use of Parenteral and Enteral nutrition in Adult and Pediatric Patients. , Journal of Parenteral and Enteral Nutrition , Vol. 26(1) , Inglés

Bibliografía Complementaria

- Bowling T., Cervera, P., Clapes, J. Y Rigolfas, R. , 2004.2006. , Apoyo Nutricional para Niños y Adultos. , 1ª Ed., Mc Graw-Hill, México, 4ª Ed. Mc Graw-Hill, Madrid. , Alimentación y Dietoterapia. , Español
- Urteaga C., A. Mateluna. , 2002. , Valor Nutricional de Preparaciones Culinarias Habituales en Chile, Universidad de Chile. 3a Ed. , Español
- NCEP , National Cholesterol Education Program , Inglés , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/index.htm>
- Human energy requirements. , 2001. , Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 17–24 October , Inglés , FAO/WHO/UNU , <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/007/y5686e/y5686e00.pdf>
- ATP III 2001. , Update 2004 , Inglés , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/atp3xsum.pdf> , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/atp3upd04.pdf>
- Human Vitamin and Mineral Requirements Joint FAO/WHO expert consultation , 2002. , Inglés , http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/DOCREP/004/Y2809E/y2809e00.html
- WHO, 2007, , 2001. , Protein and amino acid requirements in human nutrition: report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation, World Health Organization, technical report series, no. 935 12. Hernández R. M. , Alimentación Infantil. 3a Ed. Ediciones Díaz de Santos, Madrid, España. , Inglés
- MINSAL. , 2018. , Patrones de crecimiento para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes, desde el nacimiento. , Español



Plan de Mejoras

Considerando el curso del año pasado y los aspectos a mejorar.

Se llevarán a cabo 3 Laboratorios de Técnicas Culinarias (patologías digestivas, renales y cardiomeabólica y dieta cetogénica)

Se realizarán presentaciones orales de talleres para promover la discusión, integración y resolución de dudas de los casos tratados.



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

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

Las clases declaradas en el programa son en su totalidad presenciales y de asistencia libre. Las actividades obligatorias (talleres, laboratorios, consulta nutricional y actividades prácticas) requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan acorde al calendario, además de actividades de controles. Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, retirarse antes del término una actividad obligatoria sólo podrá hacerlo presentando la correspondiente justificación, no obstante estas no podrán exceder el 5% (1 vez), según lo contempla el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina. En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (Correo electrónico) dentro de las 24 horas siguientes al PEC y coordinador de la asignatura. 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 justificaciones por inasistencias se deben presentar en un plazo de 5 días hábiles, a través de la plataforma DPI.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Certámenes, Consulta Nutricional y Laboratorios serán recuperado en modalidad oral.

La recuperación de controles y certámenes (escritos) se realizará al finalizar la unidad 2 y luego al finalizar la unidad 4.

La recuperación de inasistencias será en las fechas programadas en el calendario. Las recuperaciones serán en el horario del curso (las/los estudiantes deben programarse para dicho día y horario)

Justificativos, deberán ser entregados en el plazo de 5 días por la plataforma DPI. Importante destacar que el hecho de programar dos fechas para recuperativas de estudiantes con inasistencias justificadas dentro del plazo, no quita que ese mismo día y horario se programen clases u otras actividades para el curso.

Otros requisitos de aprobación:

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.45

En esta asignatura el examen será de carácter reprobatorio. Si obtiene una nota inferior a 4.0.



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

Eximición: Esta asignatura tendrá eximición con nota superior o igual a 5.45 siempre y cuando el estudiante no presente notas inferior a 4.0 en: i)Consulta Nutricional, ii)Laboratorio de Técnicas Culinarias y iii)Certámenes.

Examen Final: 30%

Para esta asignatura se realizará un examen oral el de 1° y 2° Oportunidad, ambos de manera oral con un caso de adulto y pediatría.



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.