



PROGRAMA DE CURSO  
AGENTES VIVOS DE ENFERMEDAD

Validación Programa		
Enviado por: Cecilia Shirley Toro Ugalde	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 05-09-2024 10:56:19
Validado por: Nathalie Cecilia Llanos Rivera	Cargo: Coordinadora Formación General	Fecha validación: 06-09-2024 08:56:28

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Instituto de Ciencias Biomédicas	
Código del Curso: NU01020906008	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Básica
Créditos: 4	Periodo: Segundo Semestre año 2024
Horas Presenciales: 81	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU01010906002/NUBIOLOG1	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Cecilia Shirley Toro Ugalde	Profesor Encargado (1)
Isabel Mireya Noemi Hauck	Profesor Coordinador (1)
Aldo Andrés Gaggero Brillouet	Profesor Coordinador (1)
Alejandro Vladimir Viovy Alarcón	Profesor Coordinador (1)
Felipe Antonio Del Canto Fuentes	Profesor Coordinador (1)



### Propósito Formativo

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

### Competencia

#### Dominio: Educación

Se refiere a ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de promover la interacción personal y a través de diversos medios con individuos y grupos, respetando principios éticos y bioéticos, para facilitar en ellos la reflexión, autocrítica y decisión de realizar voluntariamente cambios en su conducta alimentaria y en otras relacionadas con la nutrición, con el propósito de mantener un estado nutricional normal y por consiguiente favorecer su salud y calidad de vida.

#### Competencia: Competencia 1

Elaborar propuestas fundamentadas de intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas de alimentación, nutrición y/o salud, orientadas a la prevención de enfermedades y la promoción o recuperación de la salud de la población, considerando para ello las diversas variables biopsicosociales, los ambientes alimentarios, entre otros, y el respeto por los principios (bio)éticos, con el objeto de contribuir en la calidad de vida de las personas.

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

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

#### Dominio: Genérico Transversal

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

#### Competencia: Competencia 1

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

#### SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

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

#### Competencia: Competencia 2



<b>Competencia</b>
Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.2</b>
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
<b>Dominio:Gestión</b>
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
<b>Competencia:Competencia 2</b>
Garantizar de manera ética, responsable y sustentable, el óptimo desarrollo de los procesos involucrados en las etapas de la cadena productiva de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 2.3</b>
Interpretando técnicamente los resultados de encuestas de satisfacción usuaria y de análisis nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales aplicados a los alimentos de acuerdo a sus características, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
<b>Dominio:Intervención</b>
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
<b>Competencia:Competencia 1</b>
Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.1</b>
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
<b>SubCompetencia: Subcompetencia 1.2</b>
Determinando la situación alimentario-nutricional de personas y/o comunidades que lo requieren,



### Competencia

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

### Competencia:Competencia 2

Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.

### SubCompetencia: Subcompetencia 2.2

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



### Resultados de aprendizaje

- RA1. Reconocer la interrelación entre agente infeccioso, hospedero y ambiente como aspecto esencial para evaluar el estado de salud y enfermedad de la persona.
- RA2. Relacionar los factores de virulencia de los microorganismos que afectan al ser humano (virus, bacterias, hongos y parásitos), considerando aspectos microbiológicos, epidemiológicos y clínicos que intervienen en la generación de enfermedades infecciosas, para prevenir aquellas que se transmiten mediante alimentos.
- RA3. Relacionar las estructuras propias de los microorganismos, los mecanismos de patogenicidad y las vías de transmisión con las manifestaciones clínicas, la epidemiología y su diagnóstico para comprender los diferentes métodos de control y prevención de enfermedades infecciosas, con énfasis en aquellas transmitidas por los alimentos.
- RA4. Interactuar de manera respetuosa, efectiva, con una adecuada comunicación verbal, no verbal y/o escrita, para alcanzar los objetivos de trabajo planteados.

### Unidades

#### Unidad 1: Bacteriología-Micología

Encargado: Felipe Antonio Del Canto Fuentes

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describir cómo la interrelación entre agente, hospedero y ambiente determina el estado de salud y enfermedad.	Para lograr el aprendizaje planificado, el estudiante recibirá clases teóricas presenciales de 45, 60 o 90 minutos, en las que se expondrán los fundamentos de los temas a tratar. Esta actividad debe ser complementada mediante estudio individual con la bibliografía recomendada, la guía de laboratorio y apuntes subidos a U-cursos.  Además, se realizarán 5 sesiones de trabajos prácticos y 2 seminarios de aprox. 1,5 h cada uno, actividades presenciales que son de asistencia obligatoria, organizados de la siguiente manera.  TP1: Determinando las principales características estructurales y morfológicas de las bacterias, que
2. Identificar las estructuras que componen las bacterias y hongos, relacionándolas con su función fisiológica.	
3. Reconocer bacterias y hongos involucrados en la patogenicidad de las enfermedades infecciosas, con énfasis en aquellas transmitidas por los alimentos.	
4. Relacionar los factores de patogenicidad de bacterias y hongos con los mecanismos de patogenicidad en los procesos infecciosos.	



### Unidades

<p>5. Distinguir los métodos aplicados para el diagnóstico de infecciones por bacterias y hongos, describiendo las diferentes etapas del diagnóstico microbiológico.</p>	<p>son el fundamento para comprender el diagnóstico microbiológico bacteriano. Incluye un control formativo al final de la sesión.</p>
<p>6. Reconocer los métodos de control de bacterias y hongos, con énfasis en la prevención.</p>	<p>TP2: Reconociendo la presencia de microbiota en el cuerpo humano y en el medio ambiente, cultivando muestras propias, mirando al microscopio la morfología, agrupaciones y reacción tintorial al Gram de las bacterias presentes en la microbiota normal y de bacterias de importancia médica. Incluye un control al final de la sesión.</p>
<p>7. Aplicar los fundamentos del análisis bacteriológico en los alimentos y algunos de los métodos más empleados para la cuantificación de microorganismos.</p>	<p>TP3: Identificando los agentes físicos y químicos utilizados frecuentemente en el control de los microorganismos y los métodos de laboratorio para determinar la susceptibilidad bacteriana a los antibióticos.</p>
	<p>TP4: Realizando e interpretando un análisis bacteriológico de alimentos, utilizando uno de los métodos más empleados para la cuantificación de microorganismos. Incluye un control al final de la sesión.</p>
	<p>TP5: Reconociendo características macro y micromorfológicas de levaduras y hongos filamentosos, asociando la acción de estos microorganismos en los alimentos. Incluye un control al final de la sesión.</p>
	<p>SEM 1: Resolviendo casos clínicos de intoxicación alimentaria, asociando los síntomas y signos del paciente a los alimentos posiblemente contaminados, los agentes bacterianos involucrados, sus mecanismos de patogenidad, y la forma de prevenir la enfermedad.</p>
	<p>SEM 2: Resolviendo casos clínicos de infección alimentaria, asociando los síntomas y signos del paciente a los alimentos posiblemente contaminados, los agentes bacterianos involucrados, sus mecanismos de patogenidad, y</p>



Unidades	
	la forma de prevenir la enfermedad.
<b>Unidad 2:Virología</b>	
Encargado: Aldo Andrés Gaggero Brillouet	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los agentes virales que afectan al ser humano, explicando las bases de la interrelación agente-hospedero.</li> <li>2. Reconocer la epidemiología de los virus para el ser humano, con énfasis en las enfermedades virales transmitidas por agua y alimentos.</li> <li>3. Explicar cómo las características estructurales de los virus determinan su capacidad patógena, distinguiendo los modelos de infección asociados a diferentes virus.</li> <li>4. Identificar los diferentes virus entéricos de relevancia para el ser humano.</li> <li>5. Analizar los diferentes métodos de control de los virus.</li> <li>6. Identificar las normas básicas de higiene y bioseguridad necesarias para evitar el contagio de enfermedades virales.</li> </ol>	<p>Para lograr el aprendizaje planificado, el estudiante deberá asistir de manera presencial a las sesiones teóricas de 45 minutos de duración, en las que se expondrán los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio no presencial con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de seminarios (Sem) de 1,5 h, las cuales son de asistencia obligatoria. Estos Sem tendrán incorporados una minievaluación.</p>
<b>Unidad 3:Parasitología</b>	
Encargado:	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describir la epidemiología de las parasitosis prevalentes en el hombre y en el país.</li> <li>2. Distinguir entre parásitos y comensales del hombre, explicando las bases de la interrelación agente-ambiente-hospedero.</li> <li>3. Reconocer la morfología de comensales y parásitos que afectan al hombre.</li> <li>4. Relacionar los mecanismos de patogenicidad de los principales parásitos y el compromiso nutricional que generan en el hospedero.</li> <li>5. Distinguir los principales métodos aplicados al diagnóstico de las parasitosis.</li> <li>6. Reconocer los diferentes métodos de control y prevención de las parasitosis aplicando para ello la</li> </ol>	<p>Para lograr el aprendizaje planificado, el estudiante deberá asistir de manera presencial a sesiones teóricas de 45 minutos, en las que se expondrán con el apoyo de diapositivas, los fundamentos de los temas a tratar, los que deberán ser complementados mediante estudio con la bibliografía recomendada y apuntes subidos a U-cursos.</p> <p>Las sesiones teóricas, a su vez, serán complementadas con dos sesiones de demostraciones prácticas (DP) de 1,5 h, las que son de asistencia obligatoria. En cada una de ellas, observarán agentes parasitarios macro y</p>



Unidades	
sustentabilidad	microscópicos en diferentes estudios.





Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certamen	Certamen 1	25.00 %	Bacteriología- Micología
Prueba teórica o certamen	Certamen 2	25.00 %	Virología
Prueba teórica o certamen	Certamen 3	25.00 %	Parasitología
Prueba práctica	Pruebas de Trabajos Prácticos (TP) de Microbiología, Pruebas e informes de Demostraciones Prácticas (DP) de Parasitología, y pruebas de Seminarios de Virología	25.00 %	Bacteriología - Micología, Virología, Parasitología
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	



### Bibliografías

#### Bibliografía Obligatoria

- Botero D, Restrepo M. , 2003 , Parasitosis Humanas , 4 , Corporación para las Investigaciones Biológicas. , Español

- Contreras, L. Hermosilla, G. y Martínez, M.A. , 2002 , Manual de Microbiología , 3 , Programa de Microbiología y Micología, ICBM, Facu , Español

- Apt W. , 2013 , Parasitología Humana. , 1 , Mc Graw Hill. , Español

- Murray, P., Kobayashi, G. Pfaller, M. y Rosenthal, K. , 2014 , Microbiología Médica , 7 , Harcourt Brace S.A , Español

- Avendaño LF, Ferrés M, Spencer E. , 2011 , Virología Médica. , Ed. Mediterráneo , Español

- Facultad de Medicina U. de Chile . , Libro Agentes Vivos de Enfermedad, Unidad Docente de Parasitología. , Español

#### Bibliografía Complementaria

- Atías A. , 1998 , Parasitología Médica. , Editorial Mediterráneo , Español

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



### Plan de Mejoras

Este año se implementarán todas las actividades del curso de manera presencial (clases teóricas, trabajos prácticos, demostraciones prácticas, seminarios, certámenes y exámenes), lo que permitirá una interacción mucho más dinámica con lo/as alumnos/as, dejando el material disponible en U-cursos para consulta. En particular, en el módulo de Bacteriología se aumenta el número de seminarios a dos para discutir en mayor profundidad casos de enfermedades transmitidas por alimentos. En tanto, en Micología se incluye una profesora invitada que trabaja en el SEREMI Salud Región Metropolitana, que les mostrará su experiencia en la detección y estudio de micotoxicosis.



**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:**

De acuerdo a las normas de regulación de la asistencia de los y las estudiantes a las actividades curriculares de las carreras de pregrado de la Facultad de Medicina expuestas en la Resolución Exenta N°111, de enero 2024, se establece que en el caso de inasistencias a actividades obligatorias, incluidas las de evaluación definidas en cada programa de curso, el estudiante debe avisar su inasistencia al PEC, dentro de las 24 horas siguientes por correo electrónico institucional. Además, debe presentar a la Escuela respectiva, la justificación de inasistencia por escrito con sus respectivos respaldos, a modo ejemplar: 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. La Escuela, - que en este caso corresponde a la Escuela de Nutrición y Dietética - o quien ésta designe, deberá resolver la solicitud informando a el o la PEC a la brevedad posible a fin de reprogramar la actividad si correspondiese.

Las clases teóricas (presenciales) son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Respecto a las 11 actividades obligatorias, que excluyen a los 3 certámenes (4 seminarios, 5 trabajos prácticos y 2 demostraciones prácticas), se requiere de un 100% de asistencia. En caso de inasistencia, ésta debe ser justificada de acuerdo a la regulación indicada anteriormente. Se aceptará que la o el estudiante se ausente a 2 de estas actividades como máximo, presentando la debida justificación.

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

Considerando la naturaleza de las actividades prácticas y seminarios, éstos no pueden ser recuperados. Sólo se recuperará la evaluación asociada a dicha actividad, en la modalidad oral o escrita dependiendo de cada caso, en una fecha acordada entre el coordinador del módulo y los estudiantes, siempre y cuando exista la debida justificación por la inasistencia y no exceda las dos inasistencias permitidas en el transcurso de la asignatura.

En el caso de inasistencia, la presentación de su justificación debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica-electrónica) dentro de las 24 horas siguientes de acontecido el suceso al PEC, como se indica en la Resolución Exenta N° 111 de enero 2024.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el (la) estudiante deber ser calificado(a) con la nota mínima (1,0) en esa actividad de evaluación.

**Otros requisitos de aprobación:**

**Condiciones adicionales para eximirse:**

Nota mínima para eximirse: 5.50



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

Los alumnos tendrán la posibilidad de eximirse del examen cuando se cumplan las siguientes tres condiciones: su nota de presentación a examen sea igual o superior a 5,50; su promedio de actividades de trabajos prácticos, demostraciones prácticas y seminarios sea igual o superior a 4,00; y además, tengan una nota igual o superior a 4,00 en cada uno de los tres certámenes programados.

El examen es de carácter 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.



### 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.