

**PROGRAMA DE CURSO**  
**PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

| Validación Programa                                 |                                   |                                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Enviado por: Claudia Alexandra Lataste Quintana     | Participación: Profesor Encargado | Fecha envío: 14-07-2025 14:48:37      |
| Validado por: Evelyn Del Carmen Bustamante González | Cargo: Coordinadora Quinto Nivel  | Fecha validación: 07-08-2025 17:19:27 |

| Antecedentes generales                                  |                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Unidad(es) Académica(s):<br>- Departamento de Nutrición |                                    |
| Código del Curso: NU09058                               |                                    |
| Tipo de curso: Obligatorio                              | Línea Formativa: Especializada     |
| Créditos: 15                                            | Periodo: Segundo Semestre año 2025 |
| Horas Presenciales: 337                                 | Horas No Presenciales: 67          |
| Requisitos: NU08048, NU08050, NU08052, NU08053, NU08054 |                                    |

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

### Propósito Formativo

Este curso de carácter práctico desarrolla el rol profesional del/la Nutricionista en un contexto real de Servicios de Alimentación Colectiva y consolida el plan de formación desarrollado durante los semestres anteriores en relación a la cadena productiva de alimentos y la alimentación colectiva. El curso aporta en la saturación de las competencias comprometidas en los ámbitos de Gestión, Intervención, Investigación y Genérico transversal, dando garantía del logro del perfil de egreso declarado por la carrera.

### 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 2

Desarrollar intervenciones educativas, comunicacionales u otras en temas concernientes a los alimentos y su cadena productiva, alimentación, nutrición y/o salud, que permitan la movilización de variables biopsicosociales o que produzcan cambios en los ambientes alimentarios de personas o grupos de la comunidad, respetando los principios (bio)éticos, para contribuir en su calidad de vida.

#### SubCompetencia:

#### 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:

#### 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:



| Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 mejorar las situaciones que afectan la alimentación, nutrición y salud de individuos y poblaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| SubCompetencia:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Competencia:Competencia 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| SubCompetencia:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dominio:Gestión                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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.                                                                                                                                                                  |
| Competencia:Competencia 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| SubCompetencia:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Competencia:Competencia 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| SubCompetencia:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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: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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Resultados de aprendizaje                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>RA1.</p> <p>Evaluar técnicamente un servicio de alimentación colectiva, con juicio crítico y constructivo, para contribuir en su mejora continua.</p>                                                                                     |
| <p>RA2.</p> <p>Aplicar herramientas de calidad en un servicio de alimentación colectiva, pertinentes y eficaces, para garantizar el servicio entregado.</p>                                                                                  |
| <p>RA3.</p> <p>Resolver problemas técnicos detectados en el servicio de alimentación colectiva, de forma creativa, ética, responsable, sustentable para contribuir al cambio requerido y logro de la misión y visión de la organización.</p> |
| <p>RA4.</p> <p>Valorar el desarrollo de las actividades inherentes al rol profesional en el área de alimentación colectiva, para alcanzar los objetivos de la organización.</p>                                                              |
| <p>RA5.</p> <p>Interactuar con el equipo de trabajo de manera efectiva, con el objetivo de aportar desde su disciplina al logro de los objetivos de la unidad.</p>                                                                           |

| Unidades                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unidad 1:1. Práctica Gestión en SAC |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Encargado:                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Indicadores de logros               | Metodologías y acciones asociadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                     | <p>Participar en actividades que permitan la orientación en el servicio.</p> <p>Planificar actividades diarias distribuidas por horario y carta gantt del internado. Estas actividades deben estar en consenso con el docente asistencial de manera de abarcar de forma integral el servicio.</p> <p>Participar de actividades diarias como: control de procesos, supervisión de funciones, tareas administrativas propias del servicio, realización de capacitaciones, control de higiene del personal, control de procesos.</p> |



| Unidades |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <p>Recolectar información para visita técnica de SAC.</p> <p>Desempeñarse en el rol profesional.</p> <p>Horario de práctica: El horario definido está acordado con cada centro de acuerdo con su capacidad docente, pudiendo este realizarse en turno 2x2 (08:00 a 20:00) o modalidad 5x2 (lunes a jueves 8:00 a 17:00 y viernes 08:00 a 13:00), pudiendo ajustarse de acuerdo a las necesidades indicadas por cada lugar.</p> <p>Supervisiones: Las supervisiones (4 en total), se realizarán en la semana 2 o 3, 4 o 5, 6 o 7 y 8 o 9 de manera presencial. En cada una la docente a cargo, completará el registro de supervisión, donde se dejará constancia de los aspectos logrados y aspectos a mejorar, este registro debe ser firmado por el/la estudiante y enviado por mail como respaldo de la actividad. En cada una de las visitas se conversará con el/la docente asistencial para monitorear avance, en caso de que esto no ocurra, el docente escuela se contactará por mail. Las supervisiones son sin previo aviso, aunque en algunos casos se coordina con docente asistencial previamente. En estas supervisiones el docente escuela podría pedirle realizar algún trabajo adicional de acuerdo a las debilidades observadas, este tendría una evaluación formativa con entrega obligatoria y se debe enviar en el plazo establecido, de lo contrario se descontará su incumplimiento en evaluación intermedia o final según corresponda.</p> <p>Visita técnica: se realizará en conjunto con la docente escuela en la semana 4 o 5 de la práctica profesional. El/la estudiante deberá contar con uniforme completo según estándar definido en Norma de uniforme, si no cumple con esta condición no se realiza la visita y se califica con</p> |



| Unidades |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <p>nota mínima (1.0). Tendrá derecho a una segunda opción pero se promedian ambas notas.</p> <p>Trabajos: todos los trabajos realizados según el plan de trabajo deben subirse a U- cursos en la tarea correspondiente y en el plazo correspondiente. Si bien el plazo máximo de entrega para las actividades cae en día viernes, el/la alumno/a podrá enviarlas antes de ello si estima conveniente para no afectar su tiempo libre. Los retrasos en las entregas serán evaluados con nota 1.00 y deben ser enviados de igual manera por email a docente escuela para ser revisados. Si la entrega corresponde a evaluación formativa y existe retraso o no entrega en plazo, esto afectará la evaluación intermedia o final según corresponda.</p> <p>Todas las actividades son de carácter obligatorio, ya sea actividades formativas o evaluadas.</p> <p>La copia textual o parcial de trabajos en su versión final o avances será sancionada con reprobación automática, se busca que el alumno/a tenga un comportamiento ético adecuado y sea capaz de analizar y evaluar por sí mismo.</p> <p>Para el estudiantado que esté en modalidad de turno 2x2 se establecerá un plazo de entrega distinto al indicado en la sección tareas de u- cursos, el cual será acordado con el docente escuela al inicio del internado.</p> <p>Consultas: Las consultas que sea necesario efectuar a las docentes, se deben realizar en días y horario hábil, entiéndase como esto lunes a viernes de 08:00 a 17:00 hrs. Toda consulta debe ser realizada vía mail y en caso de urgencia o accidente vía telefónica.</p> <p>Salida del centro de práctica: Está estrictamente prohibido salir del centro de práctica ya sea por indicación del docente asistencial o por motivación</p> |



| Unidades |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <p>propia para actividades como compras especiales, etc.</p> <p>Uso de EPP: Es de exclusiva responsabilidad de los/las estudiantes utilizar los EPP solicitados en cada centro, además de los zapatos de seguridad indicados en el Reglamento de la Escuela.</p> <p>Registro de asistencia: se debe firmar a diario y verificado en forma semanal por docente asistencial. La docente escuela lo verificará en la supervisión. Al final del internado se debe subir como respaldo en la tarea correspondiente de u-cursos.</p> <p>Evaluaciones: Los/as docentes asistenciales deben evaluar el desempeño del estudiantado en semana 4 y 8. El docente escuela (DE) evalúa trabajos tales como reflexiones, intervención, presentación final. Además de desempeño en visita técnica y desempeño general en semana 5 y 9. Esta última se basa en su desempeño en las supervisiones y el cumplimiento de las tareas extras asignadas. Las evaluaciones de DE le serán enviadas por correo con su respectiva retroalimentación semanal.</p> |



| Estrategias de evaluación               |                                |            |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|--------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo_Evaluación                         | Nombre_Evaluación              | Porcentaje | Observaciones                                                                                                                                                 |
| Evaluación de desempeño clínico         | Evaluación docente escuela     | 70.00 %    | Reflexiones 20% Visita técnica y problemáticas 20% capacitación en SAC 15% Evaluación desempeño intermedia 15% Evaluación desempeño final 25% Presentación 5% |
| Evaluación de desempeño clínico         | Evaluación docente asistencial | 30.00 %    | Evaluación desempeño intermedia 40% Evaluación desempeño final 60%                                                                                            |
| Suma de ponderaciones para notal final: |                                | 100.00%    |                                                                                                                                                               |



| Bibliografías                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bibliografía Obligatoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| - MINSAL , 1996 , Reglamento Sanitario de los Alimentos , Español ,<br><a href="https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271">https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271</a>                                                                                                                                                                      |
| - Ministerio de Salud de Chile , 2025 , Orientación técnica para servicio de alimentación y nutrición , primera , minsal , Español , , <a href="https://dipol.minsal.cl/wp-content/uploads/2025/06/PDF-OT-SAN-EDICION-FINAL.pdf">https://dipol.minsal.cl/wp-content/uploads/2025/06/PDF-OT-SAN-EDICION-FINAL.pdf</a>                                          |
| - BIBLIOTECA CENTRAL FCFM , 2021 , MANUAL RESUMEN DE LA 7A EDICIÓN APA , primera , Universidad de Chile , Español , , <a href="https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/182467/Manual-APA-7a-ed.pdf">https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/182467/Manual-APA-7a-ed.pdf</a>                                                           |
| - MINSAL , 2015 , ). Dto 118. Aprueba norma técnica nº 158 sobre "requisitos para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos , Español                                                                                                                                           |
| - MINSAL , 2005 , Norma técnica SAN , Español                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bibliografía Complementaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| - Claudia Lataste , 2018 , Manual para Planificación Alimentaria , Primera edición , CEA , Español , 32 , <a href="http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/170277/Planificacion-alimentaria.pdf?sequence=1&amp;isAllowed=y">http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/170277/Planificacion-alimentaria.pdf?sequence=1&amp;isAllowed=y</a> |
| - MINSAL , DECRETO 594 APRUEBA REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO , Español , , <a href="http://bcn.cl/2f6pf">http://bcn.cl/2f6pf</a>                                                                                                                                                                    |
| - Paola Cáceres Rodríguez , Claudia Lataste Quintana , 2021 , Indicadores de transformación de alimentos: manual para su uso en el quehacer del nutricionista , CEA , Español , , <a href="https://libros.uchile.cl/1252">https://libros.uchile.cl/1252</a>                                                                                                   |

### Plan de Mejoras

Se ajustan rúbricas y sus ponderaciones internas de acuerdo al trabajo interárea.

Se ajusta salida de día viernes para estudiantes en turno 5x2 a las 13:00 hrs, de acuerdo a los comentarios de docentes asistenciales.

Se elimina entrega de carta gantt.

**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:**

Porcentaje y número máximo permisible de inasistencias que sean factibles de recuperar: Todo ausentismo deberá ser informado el mismo día de su ocurrencia, a primera hora de la mañana, al/la Docente Asistencial del lugar de práctica profesional (en caso de que éste(a) no pueda ser ubicado, avisar al/la Nutricionista Jefe o Coordinador(a) de Docencia de la institución) y al/la Docente Escuela. Posteriormente, el/la estudiante deberá presentar en la plataforma DPI de la universidad (<https://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/>) el certificado médico comprobable (Certificado médico, más bono de atención y/o comprobante de pago), Informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil, en un plazo máximo de 48 horas contados desde el día de la ausencia. Inasistencias superiores a 1 semana (justificada) significará la reprobación inmediata de la práctica profesional correspondiente. Las inasistencias NO justificadas pondrán en riesgo la continuidad de la práctica correspondiente. La inasistencia por presentación de trabajos en eventos científicos de la disciplina, sólo se permitirá en alumnos(as) que son autores del mismo, previa aprobación del Consejo de V Nivel.

La no entrega de los trabajos asignados en el tiempo estipulado será sancionado con nota mínima.

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

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación: Se pueden recuperar hasta 5 días de inasistencias justificadas, previa autorización de PEC, coordinadora de nivel y del campo clínico, en cuanto esto sea posible.

Las actividades son presenciales y las ausencias deben contar con la autorización de PEC, coordinadora de nivel y campo clínico. Toda inasistencia debe ser recuperada durante el internado, con extensión horario y/o cambio de plazo.

**Otros requisitos de aprobación:**

"El/la docente asistencial y/o el/la docente escuela pueden determinar por motivos académicos y/o conductuales debidamente justificados, la necesaria reprobación de la práctica profesional de un/a estudiante antes del término oficial del periodo. Lo anterior será notificado formalmente al estudiante de manera oportuna por Dirección de Escuela en presencia del Coordinador de V nivel".

La práctica profesional se reprueba con nota inferior a 4.00.

**Condiciones adicionales para eximirse:**



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

Curso no posee examen.

## 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 y reprobatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0\*\* el(la) 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(la) estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.44, el(la) 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

\*\* Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.95 a 3.99 tendrán dos oportunidades para rendir examen.

\*\*\* Los casos en que la nota de presentación esté en el rango de 3.45 a 3.49 tendrán una única oportunidad para rendir examen.

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento Nº 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.