



PROGRAMA DE CURSO DIETÉTICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR

Esta versión del curso se considera excepcional, debido a la emergencia sanitaria por COVID-19. Las metodologías, calendarios y evaluaciones pueden sufrir modificaciones en el transcurso del semestre, con la finalidad de dar cumplimientos satisfactorios a los resultados de aprendizaje declarados y el propósito formativo comprometido. Los eventuales cambios se llevarán a cabo según la contingencia, serán validados por la Dirección de Escuela y se informarán de manera oportuna a sus participantes, a través de los canales formales institucionales.

Validación Programa		
Enviado por: Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 16-04-2021 13:39:02
Validado por: Paulina Alejandra Molina Carrasco	Cargo: Coordinadora de Nivel	Fecha validación: 16-04-2021 13:41:51

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Escuela de Nutrición y Dietética	
Código del Curso: NU05030	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 7	Periodo: Primer Semestre año 2021
Horas Presenciales: 108	Horas No Presenciales: 81
Requisitos: NU04022	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	Profesor Encargado (1)
Rodrigo Andres Chamorro Melo	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Curso teórico práctico del área de nutrición clínica que pertenece al dominio de Intervención en Alimentación y Nutrición, que habilita al estudiante en la planificación y desarrollo de una alimentación saludable a individuos o comunidades sanas de adultos y adultos mayores. Este curso integra competencias asociadas a los cursos de Evaluación del Estado Nutricional, Bioquímica Nutricional, Fisiología General y de Sistemas, Alimentos, Educación, Conducta y salud y Técnica Dietética, constituyendo la base científica para el enfrentamiento de la realización de la consulta nutricional efectiva.

Competencia

Dominio: Educación y Comunicación en Alimentación y Nutrición

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

Interactuar con individuos y grupos, aplicando una comunicación verbal y no verbal efectiva, orientada a indagar sobre el comportamiento de las personas en relación a su condición de salud, identificando las variables psicosociales que la condicionan y cómo actuar para promover en ellos cambios de conductas con énfasis en las de alimentac

SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Aplicando habilidades de comunicación efectiva en contextos educativos que presenta el ejercicio de la profesión, respetando principios éticos y bioéticos

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 1.2

Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.

Competencia: Competencia 2

Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo



Competencia
en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés.
Dominio: Intervención en Alimentación y Nutrición
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 2
Recomendar una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.24
Fundamentando los aspectos y factores que condicionan las necesidades y la elaboración de recomendaciones de alimentación saludable para adultos y adultos mayores sanos
SubCompetencia: Subcompetencia 2.25
Recomendando una alimentación saludable para adultos y adultos mayores sanos en forma individual o formando parte de comunidades considerando el la disponibilidad de al
SubCompetencia: Subcompetencia 2.26
Fundamentando los aspectos y factores que condicionan las necesidades y la elaboración de recomendaciones de alimentación saludable para individuos sanos o comunidades
SubCompetencia: Subcompetencia 2.27
Aplicando habilidades comunicacionales en la entrega recomendaciones alimentarias e intervención en alimentación y actividad física, integrado la visión del adulto y su grupo familiar, negociando y co-construyendo el plan de acción, de acuerdo a factores psicosociales
Dominio: Investigación en Alimentación y Nutrición
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



Competencia

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

Analiza con juicio crítico y constructivo la información científica relacionada con el saber y quehacer de su disciplina y lo comunica.

SubCompetencia: Subcompetencia 1.1

Accediendo a sistemas de información y comunicación científica

SubCompetencia: Subcompetencia 1.3

Elaborando un reporte de revisión bibliográfica



Resultados de aprendizaje

RA1. Analiza los fundamentos de una alimentación saludable considerando las recomendaciones alimentarias y nutricionales de adultos y adultos mayores, para planificar dietas adecuadas para individuos y grupos.

RA2. Determina la prescripción dietética en el adulto y adulto mayor, considerando el diagnóstico nutricional, los requerimientos y/o recomendaciones de macronutrientes, micronutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas, nivel de actividad y condiciones socio culturales de cada individuo.

RA3. Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes de individuos en diferentes etapas de ciclo vital, estados fisiológicos, condiciones especiales y aspectos socioculturales, para contribuir a la salud de las personas.

RA4. Entrega recomendaciones alimentarias al paciente mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento, teniendo en cuenta sus aspectos socioculturales

Unidades

Unidad 1:1. Alimentación y Nutrición del Adulto

Encargado: Karen Andrea Basfi-Fer Obregón

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Distingue los cambios fisiológicos en el adulto que determinan la alimentación. 2. Realiza un diagnóstico nutricional integrado del adulto. 3. Fundamenta los requerimientos nutricionales, considerando las recomendaciones alimentarias y el nivel de actividad física del adulto. 4. Calcula los requerimientos de energía seleccionando la fórmula adecuada y las recomendaciones de macro y micro nutrientes y no nutrientes específicos, según las características fisiológicas y nivel de actividad física del adulto. 5. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes, integrando la evaluación nutricional y considerando las características biopsicosociales del adulto, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clases teóricas online grabadas con participación activa de los estudiantes a través de foros • Realización de taller individual o de 3 personas con la asesoría del docente a cargo del taller a través de foros • Análisis crítico de minutas de servicios de alimentación colectiva y pautas alimentarias. • Realización de presentaciones en ppt u otro programa similar en grupos de Seminarios bibliográficos de temas relacionados con alimentación del adulto, con audio incorporado en cada diapositiva, explicando la presentación de duración de 10 minutos. <p>Juego de roles y Experiencia vivencial: entrega y recibe atención dietética.</p>



Unidades	
<p>6. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales del adulto.</p> <p>7. Planifica un menú que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes del adulto.</p> <p>8. Elabora la recomendación dietética, considerando el nivel de actividad física, de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, económica y cultural del adulto y de su grupo familiar.</p>	
Unidad 2:2. Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	
Encargado: Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<p>1. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes, considerando las características biopsicosociales y cambios fisiológicos del adulto mayor, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos.</p> <p>2. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales del adulto mayor.</p> <p>3. Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes del adulto mayor, haciendo adaptaciones de consistencia y digestibilidad necesarias.</p> <p>4. Adapta la recomendación dietética y de actividad física de acuerdo a la evaluación alimentaria, psicosocial, económica y cultural del adulto mayor y de su grupo familiar o cuidadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clases teóricas grabadas con participación activa de los estudiantes a través de foros • Realización de taller individual o grupal con la asesoría del docente a cargo del taller. • Análisis de literatura científica y programas alimentarios nacionales • Laboratorio culinario
Unidad 3:3. Alimentación y Nutrición en condiciones especiales: - Vegetarianismo/ Veganismo - Embarazo y Lactancia - Grupos religiosos - Servicios Penitenciarios - Minería - Aviación -Nutrición deportiva -Migrantes	
Encargado: Rodrigo Andres Chamorro Melo	



Unidades	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica condiciones de los individuos que determinan modificaciones a la alimentación tradicional (vegetarianismo, desastres naturales, alimentación laboral, etc.) 2. Fundamenta los requerimientos nutricionales y recomendaciones alimentarias en condiciones especiales. 3. Diseña una pauta alimentaria adecuada a requerimientos nutricionales y recomendaciones de nutrientes y no nutrientes considerando las características biopsicosociales, fisiológicas en condiciones especiales, utilizando las porciones de intercambio de los diferentes alimentos. 4. Selecciona preparaciones culinarias de acuerdo a la disponibilidad de alimentos y características socioculturales en condiciones especiales. 5. Planifica minutas que permitan satisfacer los requerimientos y/o recomendaciones de energía y nutrientes en condiciones especiales. 6. Incluye los programas alimentarios ministeriales en las intervenciones nutricionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clases teóricas grabadas con participación activa de los estudiantes a través de foros • Realización de taller individual o grupal con la asesoría del docente a cargo del taller. • Realización de presentaciones infografía en grupos, en base a revisión bibliográfica sobre: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Judío (Dieta Kosher-La Torah) ◦ Hare Krishna (Filosofía Hindú-Hinduismo) ◦ Budistas (alimentación vegetariana) ◦ Ayunos de cristianos ortodoxos (oriental, catolicismo, iglesia católica roma) ◦ Alimentación en Protestantismo (Adventistas del séptimo día, Iglesia de Cristo del último Día-Mormones) ◦ Islamismo (Dieta Musulmana) ◦ Alimentación en desastres naturales ◦ Recomendaciones sanitarias y nutricionales en epidemias o pandemias infectocontagiosas ◦ Comparación de las Guías Alimentarias basadas en alimentos con las guías de alimentación de otros países del primer mundo ◦ Alimentación aeroespacial (Dieta FACH, pre-vuelo, durante y post-vuelo, alimentación cadetes) ◦ Alimentaciones migrantes en el contexto chileno <ul style="list-style-type: none"> ■ -Migrantes Venezolanos ■ -Migrantes Colombianos ■ -Migrantes Haitianos ■ -Migrantes Peruanos
Unidad 4:4. Consulta nutricional	
Encargado: Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptualiza la consulta nutricional. 2. Describe las etapas de la consulta 	<ul style="list-style-type: none"> • Clases teóricas en vivo u on-line con participación activa de los estudiantes a



Unidades

nutricional.

3. Integra la consejería en la consulta nutricional a individuos sanos, en las distintas etapas del ciclo vital.
4. Demuestra habilidades de comunicación efectiva en la interacción con otra persona en diferentes situaciones.
5. Demuestra habilidad para establecer relaciones simétricas o complementarias según corresponda.
6. Establece un vínculo con un enfoque de género en la consulta nutricional.
7. Analiza y aplica los principios de la comunicación efectiva en el marco de la relación de ayuda
8. Analiza y aplica estrategias de la entrevista clínica en el marco de la relación de ayuda
9. Analiza y aplica los principios de la entrevista motivacional en el marco de la relación de ayuda
10. Integra la intervención interdisciplinaria en el plan de acción y genera las acciones necesarias (derivación, plantear el caso en reunión clínica, tratamiento conjunto

través de foros

- Realización de taller de consejería en la consulta nutricional.
- Videos de Consultas coevaluadas entre estudiantes y simulación de consulta nutricional
- Simulación formativa y sumativa



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certámen	Certamen 1	20.00 %	
Prueba teórica o certámen	Certamen 2	20.00 %	
Trabajo escrito	Taller vivencial	10.00 %	
Trabajo escrito	Talleres	20.00 %	Grupales Incluye 1 laboratorio
Controles de lectura	Controles	10.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Juego de roles	5.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Consulta nutricional	15.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- 1. Ruz M, Pérez F. , 2016 , . Nutrición y Salud , 2 , Editorial Mediterráneo , Español
- INTA , Matreial educativo , Español , INTA , <https://inta.cl/material-educativo/page/2/>
- 10. National Academy of Sciences , 2005 , . Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients , Inglés , Nap/EDU , <http://www.nap.edu/catalog/10490.html>

Bibliografía Complementaria

- OPS/OMS , 2000 , Los desastres naturales y la protección de la salud , Washington, D.C , Español , <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/748/9275315752.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sociedad española de Dietética y Ciencias de la alimentación , Libros y publicaciones Sociedad española de Dietética y Ciencias de la alimentación , Español , http://www.nutricion.org/publicaciones/docs_y_publ_libros.htm
- Inés Urquiaga , 2017 , Origen, componentes y posibles mecanismos de acción de la dieta mediterránea , Revista médica de Chile , 145 , 1 , Español , 85 , https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872017000100012



Plan de Mejoras

De acuerdo al contexto de educación a distancia por pandemia y a los resultados de las evaluaciones de la versión 2020 del curso se proponen los siguientes ajustes:

Ajustar metodologías que permitan una revisión y retroalimentación oportuna en el tiempo.

Inclusión de sistemas de evaluación que considere distintas metodologías individuales y grupales:

- 2 pruebas individuales
- Talleres grupales que serán acotados a distintos objetivos que serán complementarios.
- Presentación oral de un taller integrativo en grupo.
- Taller vivencial modificado a situación de pandemia.
- Incorporación de simulación de consulta formativa , previo a la simulación de consulta final.
- Cambio en ponderaciones de coevaluación de consulta final (La evaluación del docente tendrá un valor de un 80% y de pares 20%)
- Incorporación de lecturas previo a las clases que serán controladas (lecturas en español)



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:

20 % , 3 actividades prácticas

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Se consideran obligatorios: talleres, simulaciones, controles y pruebas.

Se recuperarán los talleres que son grupales en forma individual y escrito. El estudiante debe acercarse al docente a solicitar el taller.

Se establecerán en el calendario 2 fechas de recuperación de evaluaciones: mitad de semestre y final de semestre. Esta será en el horario de curso.

La metodología de recuperación de pruebas y controles será oral.

Cualquier inasistencia a actividades obligatorias deben ser justificadas dentro del plazo de 5 días hábiles (incluyendo el día de inasistencia), por la plataforma DPI habilitada para modalidad online: <https://dpi.med.uchile.cl/gestion/justificacion>

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

ESTE EXAMEN ES REPROBATORIO

El examen de primera oportunidad será escrito y el de segunda oportunidad Oral.

Sin nota inferior a 4,0 en:

- Pruebas
- Promedio de controles
- Promedio de talleres
- Presentación de taller integrativo
- Simulación de consulta

El examen final podría no ser reprobatorio pero dependerá de la nómina oficial de cursos administrada por cada Escuela en concordancia con lo estipulado por la Dirección de Pregrado.



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. 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 3.99 (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.

Reglamento general de los planes de formación conducentes a las Licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, Decreto Exento N° 23842 del 04 de julio de 2013.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

ACTIVIDADES OBLIGATORIAS:

Todos los cursos deben explicitar en su programa, y en la sesión inaugural, las actividades que son obligatorias y que requieren un porcentaje de asistencia sin ser evaluaciones; si estas son recuperables o no y los respectivos mecanismos de recuperación.

Según el contexto actual, la cantidad de actividades obligatorias que no son evaluaciones debe representar un mínimo del programa y debe estar debidamente justificadas en su pertinencia para la formación. Asimismo, el porcentaje máximo de inasistencias, claramente definido en el programa, debe responder a criterios de flexibilidad y posibilidades de recuperación.

Frente a inasistencias a estas actividades, se deberán seguir los siguientes pasos:

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS QUE NO SON EVALUACIONES

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por familiar, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados con su debida justificación.

2. Si un estudiante se aproxima o sobrepasa el número máximo de inasistencias, el Profesor Encargado de Curso debe presentar el caso al Coordinador de Nivel, quien verifica si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo. A su vez lo presenta al Consejo de Escuela respectiva, instancia que, basada en los antecedentes, califica y resuelve la situación.

3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.

4. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, figurará como "Pendiente" en el Acta de Calificación Final de la asignatura, siempre que a juicio del PEC, o el Consejo de Nivel o el Consejo de Escuela, las inasistencias con el debido fundamento, tengan causa justificada (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).

5. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figuraba como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.

6. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha, cumpliendo con todos los pasos anteriores, En caso de una nueva inasistencia, se procederá según el punto 4 y 5.

7. La inasistencia a una actividad deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#) e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por muerte de cercano, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados sin justificativo médico o psicosocial.
2. La inasistencia a una evaluación deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#), en un plazo máximo de 5 días, e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.
4. Si la justificación se realiza en los plazos estipulados y el PEC acoge la justificación, la actividad deberá ser recuperada según la forma y plazos informados en el programa.
5. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha de evaluación, cumpliendo con todos los pasos anteriores. En caso de presentarse una nueva inasistencia a la evaluación recuperativa, se procederá según el punto 6.
6. Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1,0) en esa actividad de evaluación.

Si un estudiante con fundamento y causa justificada, no puede dar término a las actividades finales de un curso inscrito, analizados los antecedentes, por el Consejo de Nivel y/o Consejo de Escuela, el PEC puede dejar pendiente el envío de Acta de Calificación Final, por un periodo máximo de 20 días hábiles a contar de la fecha de cierre de semestre establecida en el calendario académico de la Facultad. Transcurrido este periodo, es responsabilidad del PEC enviar el Acta de Calificación Final (Art. 20 D.E. N°23842/2013).

La Dirección de Escuela debe estar en conocimiento e informar oportunamente a Secretaría de Estudios.



Norma operativa de inasistencia a actividades obligatorias y evaluaciones, en contexto de pandemia.

DISPOSICIONES FINALES:

1. Cualquier situación no contemplada en esta normativa, debe ser evaluada en Consejos de Escuelas respectivos. Lo anterior, teniendo en consideración las disposiciones de reglamentación universitaria vigente.
2. Es responsabilidad de las Direcciones de Escuela, poner en conocimiento de los Coordinadores de Nivel, Profesores Encargados de Curso (PEC), académicos y estudiantes la presente normativa.
3. Las fechas destinadas a actividades de recuperación, deben ser previas al examen final del curso. El estudiante tendrá derecho a presentarse al examen final sólo con sus inasistencias recuperadas.
4. En el caso de cursos que no contemplen examen final, las actividades recuperativas deben ser realizadas antes de la fecha definida semestralmente para el cierre de actas.
5. En caso de inasistencia a cualquier actividad obligatoria, se sugiere que, adicionalmente, el estudiante comunique su inasistencia por la vía más expedita (correo, teléfono, delegada de curso, coordinación de nivel, etc.) a su PEC. Esto puede complementar el ingreso de justificación a la plataforma, favorece la comunicación directa según exista la necesidad de aportar mayores antecedentes para resolver el caso o planificar acciones de acompañamiento futuro.



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

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

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

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

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

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