



PROGRAMA DE CURSO PLANIFICACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

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: Claudia Alexandra Lataste Quintana	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 15-04-2021 22:44:33
Validado por: Paulina Alejandra Molina Carrasco	Cargo: Coordinadora de Nivel	Fecha validación: 16-04-2021 09:10:04

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Escuela de Nutrición y Dietética	
Código del Curso: NU05035	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 3	Periodo: Primer Semestre año 2021
Horas Presenciales: 54	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU04027	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Claudia Alexandra Lataste Quintana	Profesor Encargado (1)
Sonia Esther Sandoval Rojas	Profesor Coordinador (1)



Propósito Formativo

Este curso teórico práctico inicia la habilitación en la línea de administración de servicios de alimentación colectiva, siendo el primero de cuatro cursos que desarrollan la competencia en esta área. Este curso presenta el proceso administrativo y sus etapas desarrollando la primera etapa de planificación, con base en la planificación estratégica. Además le entrega al estudiante los conocimientos necesarios para caracterizar un servicio de alimentación colectiva y su funcionamiento, de acuerdo a los distintos criterios de clasificación que los definen, relevando el Rol del Profesional Nutricionista en este campo laboral. Por otra parte, este curso capacita al estudiante en una competencia profesional específica como es la planificación de menús, la cual puede realizar de manera dependiente dentro de un SAC, o bien de manera independiente como asesor técnico. Este curso tributa a los distintos dominios de la profesión desarrollando competencias nuevas, integrando contenidos de cursos anteriores, específicamente técnicas culinarias I y II, y preparando a los estudiantes para los cursos posteriores del área.

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 3

Planificar programas de comunicación y educación alimentaria y nutricional, en el marco de planes, programas y proyectos, orientados a la promoción o recuperación de la salud de la población, teniendo presente la edad, diversidad socioeconómica y cultural de las audiencias objetivo y respetando principios éticos y bioéticos.

SubCompetencia: Subcompetencia 3.1

Analizando la gestión como herramienta para lograr el óptimo desarrollo de una organización o unidad independiente de su naturaleza, respetando los principios éticos.

SubCompetencia: Subcompetencia 3.2

Explicando la importancia de la planificación como proceso y método en la gestión de una organización de alimentación y nutrición o una intervención en estas materias.

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:Competencia 1
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional
Dominio:Gestión en Alimentación y Nutrición
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
Planificar planes, programas y/o proyectos en el marco de servicios de alimentación colectiva (SAC) de acuerdo a las necesidades detectadas, características de la organización, condicionantes del medio respetando principios éticos y bioéticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Analizando enfoques y aspectos básicos de la administración y de la gestión en SAC
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Aplicando las herramientas de planificación en un SAC
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 2.12
Analizando las características, los recursos y el funcionamiento de un establecimiento alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 2.16
Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos
SubCompetencia: Subcompetencia 2.23



Competencia

Elaborando planes de alimentación saludable para lactantes, preescolares, escolares y adolescentes sanos considerando el estado nutricional y sus características biopsi



Resultados de aprendizaje

RA1. Caracteriza el campo laboral del profesional Nutricionista en los servicios de alimentación colectiva con el fin de familiarizarse con su rol, funciones y actividades futuras, tanto a nivel administrativo como técnico, determinadas de acuerdo a los requerimientos de los distintos tipos de servicios existentes.

RA2. Describe las distintas etapas del proceso administrativo, desarrollando la etapa de planificación como fase inicial del proceso, definiéndola según los principios de la planificación estratégica para determinar los lineamientos de una organización.

RA3. Planifica minutas para distintos tipos de servicios, respetando aportes nutricionales, normas de ortografía de menú, guías alimentarias y especificaciones técnicas de acuerdo al establecimiento de alimentos donde serán elaborados y al comensal destinatario.

Unidades

Unidad 1:1. Gestión y Administración en SAC

Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica los SAC como área de desarrollo profesional para el Nutricionista.	Clases grabadas
2. Describe la administración como una ciencia aplicada a los SAC, identificando origen, evolución histórica, enfoques y conceptos y características.	Tarea formativa
3. Explica el proceso administrativo y cada una de sus etapas.	Talleres grupales
4. Caracteriza la etapa de planificación como fase inicial del proceso	Sesiones sincrónicas de retroalimentación

Unidad 2:2. Planificación Estratégica y Rol del Nutricionista en un SAC

Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe la planificación como una etapa del proceso administrativo, considerando los factores que condicionan el funcionamiento de una organización.	Clases grabadas
2. Describe la metodología y herramientas de la planificación estratégica aplicable a un SAC.	Talleres grupales
3. Elabora visión, misión, valores y plan estratégico para un SAC en creación.	Sesiones sincrónicas de retroalimentación
4. Caracteriza los diferentes tipos de SAC según clasificaciones existentes.	



Unidades	
5. Describe las funciones y actividades del Nutricionista en un SAC valorando su rol en dicha área.	
Unidad 3:3. Planificación de Minutas	
Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none">1. Describe las características, prerrequisitos, estándares de calidad y factores a considerar para la planificación de minutas (complejidad del servicio, equipamiento disponible, presupuesto, entre otros).2. Selecciona preparaciones culinarias para los diferentes tiempos de comidas de acuerdo al tipo de servicio y frecuencias determinadas.3. Verifica la planificación cualitativa considerando criterios técnicos4. Calcula el aporte energético y de macronutrientes de las preparaciones consideradas en la planificación.5. Calcula costos directos de materia prima considerando los índices de transformación de alimentos.6. Analiza minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos.	<p>Clases grabadas</p> <p>Lectura dirigidas</p> <p>Talleres grupales</p> <p>Sesiones sincrónicas de retroalimentación</p>



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certámen	certamen unidad 1 y 2	10.00 %	u test
Prueba teórica o certámen	certamen unidad 3	20.00 %	u test
Trabajo escrito	taller integrado grupal	30.00 %	asincrónico
Prueba teórica o certámen	control paper	5.00 %	u test
trabajo grupal	guías	5.00 %	asincrónico
trabajo individual	guías	5.00 %	asincrónico
Coevaluación	minutas	15.00 %	asincrónico
participación foros	foros	10.00 %	u cursos
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- Jury, G., Urteaga R, C., & Taibo, M , 1998 , Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena , segunda edición , INTA , Español
- Claudia Lataste , 2018 , Manual para Planificación Alimentaria , Primera edición , CEA , Español , 32 , <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/170277/Planificacion-alimentaria.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINSAL , 2005 , Norma técnica SAN , Español

Bibliografía Complementaria

- Araluce Letamendía M. , 2001 , Empresas de restauración alimentaria. , Primera edición , Díaz de Santos , Español
- Blanca Tejada , 2006 , Administración de servicios de alimentación y nutrición , segunda edición , Universidad antioquía , Español



Plan de Mejoras

Se ajusta la cantidad actividades evaluadas. Se consideran opiniones de versión anterior para la evaluación de foro.



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 o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sin necesidad de justificación: 33% (1 actividades)

Porcentaje o número máximo permisible de inasistencias a actividades obligatorias, factibles de recuperar, sujetas a justificación: 33% (1 actividades)

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>

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Son obligatorias certámenes, control, trabajos grupales e individuales.

La modalidad se definirá según el número de inasistentes y será informada de forma oportuna. Habrán 2 fechas de recuperación de evaluaciones/actividades obligatorias (intermedia y final) en el horario asignado al curso.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.0

Se considerará posible eximición con nota igual o superior a 5,0 siempre y cuando las notas de las pruebas teórico individuales, coevaluación y el taller integrado de minutas sean iguales o superiores a 4,0.

Los exámenes pueden ser de modalidad online, oral y/o escrita y consideran todos los contenidos del curso.

El examen de este curso tiene carácter reprobatorio

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 cercan- 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.