



PROGRAMA DE CURSO PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

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: 06-04-2021 09:25:10
Validado por: Christopher Hernán Chavarria Tapia	Cargo: Coordinador de Nivel	Fecha validación: 07-04-2021 18:09:45

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Escuela de Nutrición y Dietética	
Código del Curso: NU09058	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 15	Periodo: Primer Semestre año 2021
Horas Presenciales: 338	Horas No Presenciales: 68
Requisitos: NU08048, NU08050, NU08052, NU08053, NU08054	

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



Propósito Formativo

Este curso de carácter práctico aborda el rol del profesional Nutricionista en un contexto real de Servicios de Alimentación Colectiva y consolida el plan de formación desarrollado los 8 semestres anteriores en la línea de alimentación colectiva, finalizando así el dominio de Gestión en Alimentación y Nutrición, así como los dominios: Genérico Transversal, Educación e Intervención. Este curso robustece las competencias comprometidas para alcanzar el perfil de egreso declarado por la carrera.

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

Competencia: Competencia 2

Aplicar metodologías educativas y comunicacionales, sustentadas en enfoques teóricos que permitan aprendizajes significativos, orientados a movilizar las variables psicosociales condicionantes de la conducta de individuos y grupos de diferentes edades y contextos socioeconómicos y culturales, respetando principios éticos y bioéticos.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.2

Fundamentando la necesidad de aplicar una metodología educativa participativa en los programas de educación alimentaria y nutricional, considerando la diversidad soci

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 3.8

Diseñando un sistema de seguimiento y evaluación de programas de comunicación y educación en alimentación y nutrición

Competencia: Competencia 4



Competencia
Elaborar material didáctico de diverso tipo de apoyo a intervenciones educativas individuales y grupales y, programas de comunicación en alimentación y nutrición, para diferentes edades, contextos sociales, económicos y culturales.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.1
Diseñando y validando materiales de programas de comunicación en alimentación y nutrición
SubCompetencia: Subcompetencia 4.2
Diseñando y validando materiales de programas de educación en alimentación y nutrición
Dominio: Genérico Transversal
Corresponde al conjunto de competencias genéricas que integradas, contribuyen a fortalecer las competencias específicas en todos los dominios de actuación del Nutricionista, integrando equipos multi e interdisciplinarios en diferentes áreas de su desempeño, respetando principios éticos y bioéticos, demostrando liderazgo, inteligencia emocional, pensamiento crítico y reflexivo, autonomía y comunicación efectiva en contextos personales, sociales, académicos y laborales, evidenciando una activa y comprometida participación en acciones con la comunidad en pro del bienestar social, acorde con el sello de la Universidad de Chile, en la formación de profesionales del ámbito de la salud que contribuyen al desarrollo del país.
Competencia: Competencia 1
Actuar según principios éticos, morales y directrices jurídicas en el ejercicio de la profesión
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Aplicando los principios de la ética profesional en el quehacer profesional
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Respetando aspectos científicos, filosóficos, políticos, sociales y religiosos, en el quehacer profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Respetando las disposiciones que regulan el funcionamiento de cada organización, establecimiento o unidad, en las diferentes áreas de desempeño profesional
Competencia: Competencia 2
Interactuar con individuos y grupos, mediante una efectiva comunicación verbal y no verbal, en la perspectiva de fortalecer el entendimiento y construir acuerdos entre los diferentes actores, teniendo en cuenta el contexto sociocultural y la situación a abordar, acorde con principios éticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Comunicándose de manera efectiva con individuos y grupos, considerando aspectos como asertividad, empatía, respeto, entre otras, de acuerdo al contexto sociocultural.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.
Competencia: Competencia 3
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



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto profesional
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: Subcompetencia 4.1
Argumentando las características que sustentan el liderazgo en el marco del desempeño profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.2
Aplicando herramientas del liderazgo en el desempeño profesional, basado en las necesidades y desarrollo de las personas, para favorecer un adecuado ambiente de trabajo
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 1.2
Aplicando las herramientas de planificación en un SAC
Competencia:Competencia 2
Organizar un sistema de funcionamiento eficiente, distribuyendo los recursos para el logro de los objetivos y metas de un servicio de un alimentación colectiva, respetando los principios éticos y bioéticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.1
Analizando la estructura y procesos de la organización para cumplir con lo planificado en un SAC
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Reconociendo la aplicación de la legislación laboral, tributaria y la específica para los SAC
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3
Analizando los recursos humanos, financieros, tecnológicos y materiales necesarios para dar cumplimiento a los objetivos de un SAC
Competencia:Competencia 3



Competencia
Dirigir equipos de trabajo en el desempeño de sus funciones, para el logro de los objetivos y metas de un servicio de alimentación colectiva, respetando los principios éticos y bioéticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Liderando equipos de trabajo, para el logro de los objetivos de la SAC
SubCompetencia: Subcompetencia 3.2
Realizando un adecuado proceso de toma de decisiones para contribuir a un adecuado clima laboral.
SubCompetencia: Subcompetencia 3.3
Motivando a las personas hacia el fortalecimiento del trabajo en equipo para el logro de los objetivos
SubCompetencia: Subcompetencia 3.4
Analizando los sistemas de comunicación en un SAC
Competencia:Competencia 4
Controlar y evaluar la gestión de planes, programas y/o proyectos de servicio de alimentación colectiva, respetando los principios éticos y bioéticos.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.1
Analizando aspectos básicos de control de la administración y gestión de un SAC.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.2
Analizando los diferentes controles a aplicar en un SAC
SubCompetencia: Subcompetencia 4.3
Aplicando instrumentos de control 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 1
Seleccionar las preparaciones culinarias considerando la composición química de los alimentos, tratamientos tecnológicos, sus características organolépticas y de inocuidad para satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales de individuos y colectividades, de acuerdo a la diversidad socioeconómica y cultural de la población.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.11
Analizando las alteraciones a la inocuidad de los alimentos producidas por diferentes agentes
SubCompetencia: Subcompetencia 1.12
Describiendo condiciones y actividades higiénicas que aseguren la producción de alimentos inocuos a lo largo de la cadena alimentaria



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 1.13
Elaborando procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a un establecimiento de alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 1.14
Describiendo la regulación nacional e internacional en relación a inocuidad de alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 1.15
Aplicando herramientas de la calidad para la mejora continua en establecimientos de alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 1.16
Evaluando un sistema documental en el marco de un sistema de gestión de calidad en un establecimiento de alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 1.17
Analiza el sistema HACCP aplicado a procesos de elaboración de alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 1.9
Analizando los resultados del análisis sensorial de alimentos
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 2.16
Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos
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



Resultados de aprendizaje

RA1. Al completar en forma exitosa este programa, los estudiantes deben ser capaces de: 1. Analizar críticamente un SAC, considerando las 4 etapas del proceso administrativo y el marco regulatorio vigente, con el objetivo de contribuir a la mejora continua de la organización.

RA2. 2. Aplicar herramientas en un SAC, considerando las 4 etapas del proceso administrativo, que permitan garantizar la calidad del servicio entregado, para colaborar en la gestión del servicio.

RA3. 3. Resolver problemas administrativos y operativos detectados en el funcionamiento del SAC, utilizando criterio técnico, para contribuir al logro de la misión y visión de la organización.

RA4. 4. Ejecutar las actividades propias del rol de un Nutricionista en un SAC, para valorar el quehacer profesional en esta área.

Unidades

Unidad 1:1. Práctica Gestión en SAC

Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Analizar críticamente un SAC, considerando las 4 etapas del proceso administrativo y el marco regulatorio vigente, con el objetivo de contribuir a la mejora continua de la organización.	Participar en actividades que permitan la orientación en el servicio.
2. Aplicar herramientas en un SAC, considerando las 4 etapas del proceso administrativo, que permitan garantizar la calidad del servicio entregado, para colaborar en la gestión del servicio.	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.
3. Resolver problemas administrativos y operativos detectados en el funcionamiento del SAC, utilizando criterio técnico, para contribuir al logro de la misión y visión de la organización.	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.
4. Ejecutar las actividades propias del rol de un Nutricionista en un SAC, para valorar el quehacer profesional en esta área.	Recolectar información para visita técnica de SAC.



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
evaluación desempeño y trabajos	docente escuela	70.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	docente asistencial	30.00 %	
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- MINSAL , 1996 , Reglamento Sanitario de los Alimentos , Español ,
<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>

- MINSAL , 2005 , Norma técnica SAN , Español

- 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

Bibliografía Complementaria

- 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>



Plan de Mejoras

Se ajusta a contingencia por COVID-19



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:

No admite inasistencias sin justificar

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

extensión horario

Condiciones adicionales para eximirse:

Curso no posee exención de examen.

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.