



PROGRAMA DE CURSO NUTRICIÓN CLÍNICA

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: Veronica Marcela Samba Vasquez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 19-09-2021 18:34:33
Validado por: Veronica Marcela Samba Vasquez	Cargo: Coordinadora de Nivel	Fecha validación: 19-09-2021 18:34:50

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU08052	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 5	Periodo: Segundo Semestre año 2021
Horas Presenciales: 135	Horas No Presenciales: 0
Requisitos: NU07043, NU07046	

Equipo Docente a cargo	
Nombre	Función (Sección)
Veronica Marcela Samba Vasquez	Profesor Encargado (1,2,3)
Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	Profesor Coordinador (1,2,3)
Veronica Marcela Samba Vasquez	Coordinador General (1,2,3)



Propósito Formativo

Curso práctico que integra aprendizajes de Evaluación del Estado Nutricional, Dietoterapia, Bases fisiopatológicas y herramientas de Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición con un enfoque basado en evidencia, permitiendo al estudiante analizar y/o aplicar intervenciones nutricionales destinadas a mejorar la salud en pacientes adultos y pediátricos en un contexto clínico. Se espera que aplique herramientas de la comunicación efectiva en la interacción con el equipo de salud, con el personal y con los pacientes. Además, que analice el funcionamiento e interacción con el servicio de alimentación, respetando el funcionamiento y las normativas presentes. Este curso se relaciona en el mismo nivel con Nutrición comunitaria II, Control de Servicios de alimentación y nutrición, MIIM II y aporta a la práctica profesional. Aporta al perfil de egreso elementos de intervención que el profesional requerirá en el ejercicio de la profesión.

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 2.1

Fundamentando la necesidad de utilizar una metodologías de comunicación pertinentes a las características de los grupos objetivos en los programas orientados a promover una alimentación saludable

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



Competencia
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, considerandos 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
Integrando el metabolismo de los nutrientes con su función biológica, para lograr la homeostasis energética y nutricional
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 el estado nutricional y de salud de individuos y comunidades
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Participando activamente en equipos de trabajo disciplinares y multidisciplinarios en el contexto 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



Competencia
otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
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
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 3.4
Analizando los sistemas de comunicación 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 1.18
Argumentando su postura frente a un tema controversial en materia de alimentación, nutrición y salud, considerando principios éticos
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 2.10
Analizando cualitativa y cuantitativamente la ingesta alimentaria en individuos y poblaciones, a



Competencia
través del ciclo vital
SubCompetencia: Subcompetencia 2.11
Evaluando el estado nutricional integrado en personas sanas o enfermas, a través del ciclo vital
SubCompetencia: Subcompetencia 2.12
Analizando las características, los recursos y el funcionamiento de un establecimiento alimentos
SubCompetencia: Subcompetencia 2.13
Describiendo los componentes del sistema de las técnicas culinarias en la transformación de alimentos para la obtención de productos culinarios
SubCompetencia: Subcompetencia 2.16
Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos
SubCompetencia: Subcompetencia 2.21
Calculando requerimientos nutricionales de lactantes considerando sus características fisiológicas, estado nutricional, crecimiento y desarrollo
SubCompetencia: Subcompetencia 2.22
Promoviendo la Lactancia materna como la alimentación óptima en un lactante sano
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
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Integrando el metabolismo de los nutrientes con su función biológica, para lograr la homeostasis energética y nutricional
SubCompetencia: Subcompetencia 2.6
Fundamentando la selección de indicadores del estado nutricional global, composición corporal y bioquímica y sus estándares de referencia actuales
SubCompetencia: Subcompetencia 2.7
Aplicando técnicas antropométricas para la evaluación del estado nutricional en personas sanas y enfermas, a través del ciclo vital
SubCompetencia: Subcompetencia 2.8
Clasificando estado nutricional global, composición corporal y estado visceral, en personas sanas y enfermas, a través del ciclo vital
SubCompetencia: Subcompetencia 2.9
Ejecutando anamnesis nutricional, clínica y examen físico, en el contexto de la evaluación integral del estado nutricional a través del ciclo vital
Competencia:Competencia 3
Abordar los problemas alimentario nutricionales de individuos, colectivos y comunidades, en el marco de las políticas públicas de salud y otras políticas de protección social, con un enfoque humanista e interdisciplinario, considerando la disponibilidad local, el acceso a los alimentos y los determinantes sociales de la salud, facilitando la participación activa de la comunidad en un territorio



Competencia
determinado respetando principios éticos y bioéticos
SubCompetencia: Subcompetencia 3.1
Analizando al ser humano en sus dimensiones biológicas, psicológicas, socioculturales e históricas
Competencia:Competencia 4
Otorgar atención dietoterapéutica individual, en todos los niveles de atención del sistema de salud organizado en redes, considerando aspectos biopsicosociales del individuo, acorde a los principios éticos y bioéticos, para contribuir a la recuperación de su estado nutricional y rehabilitación de la salud.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.12
Colaborando en la ejecución de planes de alimentación para pacientes en un servicio clínico de adulto y pediatría, de acuerdo a sus características biopsicosociales
SubCompetencia: Subcompetencia 4.2
Fundamentando las modificaciones de la dieta normal de acuerdo a las alteraciones fisiopatológicas de la enfermedad y al estado nutricional del individuo.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.3
Explicando los elementos básicos de la farmacocinética y farmacodinamia como claves en la comprensión de la respuesta al tratamiento farmacológico y su relación con la alimentación y nutrición
SubCompetencia: Subcompetencia 4.4
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica fundamentada en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades donde la dieta cumple un rol terapéutico a través del ciclo vital
SubCompetencia: Subcompetencia 4.5
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica a través de la Asistencia Nutricional Intensiva (ANI).
SubCompetencia: Subcompetencia 4.6
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica en Recién Nacido de Pretérmino (RNPT).
SubCompetencia: Subcompetencia 4.7
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica fundamentada en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades del sistema inmune través del ciclo vital.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.8
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica fundamentada en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades que afectan el equilibrio hidrosalino y ácido base, a través del ciclo vital.
SubCompetencia: Subcompetencia 4.9
Desarrollando la prescripción dietoterapéutica en pacientes simulados o reales con malnutrición por déficit o exceso, a través del ciclo vital
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 con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la



Competencia

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 1.2

Sistematizando la información científica recabada



Resultados de aprendizaje
RA1. Analizar el funcionamiento administrativo y logístico de diversos servicios clínicos simulados vinculados a la atención nutricional, detallando los elementos básicos y centrales que favorecen/permiten el ejercicio de la profesión.
RA2. Identificar las principales dinámicas de interacción entre el servicio clínico y el servicio de alimentación colectiva, examinando la operacionalización de actividades necesarias para otorgar la atención dietoterapéutica óptima a los usuarios del servicio.
RA3. Proponer planes de intervención dietoterapéutica personalizada a usuarios simulados, fundamentándolos en la evidencia científica que sustentan los procesos de evaluación nutricional, su vínculo con los elementos fisiopatológicos y farmacológicos, así como con la factibilidad de prestación que posee el servicio, para otorgar una atención integral.
RA4. Interactuar con usuarios, equipo de salud en un contexto simulado, mediante una comunicación efectiva que permita contribuir a la recuperación de la salud respetando aspectos biopsicosociales y éticos.

Unidades	
Unidad 1:I. Inserción al servicio clínico	
Encargado: Karen Andrea Basfi-Fer Obregón	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconoce los aspectos administrativos del servicio 2. Identifica los aspectos logísticos del servicio 3. Identifica recursos humanos de servicio y del equipo de salud 4. Describe el espacio físico del servicio clínico. 5. Reconoce los regímenes y fórmulas lácteas/enterales disponibles 6. Identifica el procedimiento de solicitud de regímenes y fórmulas y su sistema de implementación de modificaciones especiales para determinados pacientes al servicio de alimentación. 7. Reconoce la reglamentación que rige al servicio de alimentación. 8. Describe los recursos disponibles para el cumplimiento de los objetivos del servicio de alimentación. 	<p>Análisis de entrevistas a nutricionistas de diversos servicios clínicos, sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funciones del Nutricionista Clínico. • Características de los distintos servicios clínicos <p>Desarrollo de talleres que apliquen sistemas técnicos administrativos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registros del Nutricionista Clínico. • Tipos de Aislamientos. • Interacción con otras unidades del hospital (enfermería, SAC, farmacia)
Unidad 2:II. Ejecución y seguimiento	
Encargado:	



Unidades	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<p>1. Analiza y desarrolla casos clínicos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificando desde ficha médica y de enfermería antecedentes relevantes para la intervención nutricional. <p>2. Analiza anamnesis alimentario nutricional.</p> <p>3. Identifica alteraciones fisiopatológicas y farmacológicas que condicionan el tratamiento nutricional.</p> <p>4. Identifica los recursos disponibles en la unidad para hacer evaluación nutricional.</p> <p>5. Identifica métodos de tamizaje nutricional.</p> <p>6. Realiza evaluación nutricional con los métodos adecuados.</p> <p>7. Enuncia PD pertinente al paciente con un enfoque basado en la evidencia científica.</p> <p>8. Deriva de los regímenes básicos un plan alimentario.</p> <p>Presenta caso clínico describiendo y argumentando las bases de sus decisiones.</p>	<p>El estudiante trabajara bajo simulación con actores que representen el rol de:</p> <ul style="list-style-type: none">• Técnicos dietéticos, pacientes, médicos y nutricionistas de central de alimentación. <p>Interactúa para resolución de situaciones clínicas simuladas con profesionales de la salud. Estas serán supervisadas por un tutor de la escuela mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guía/Rúbrica de desarrollo de casos clínicos. <p>Desarrollo y presentación de casos clínicos</p>



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Control o evaluación entre pares	Controles	10.00 %	Son 3 controles por rotación
Presentación individual o grupal	Talleres	25.00 %	
Presentación individual o grupal	Caso clínico (1 adulto + 1 pediatría + 1 adulto o pediatría)	30.00 %	•15% Presentado (1) •15% Entrega en Word (2)
Evaluación de desempeño clínico	Simulación Equipo de salud	10.00 %	
Evaluación de desempeño clínico	Simulación Paciente	25.00 %	Centro de habilidad Clínicas online con actor
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	4.0	30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- Mahan LK, S. Escott-Stump. , 2013. , Nutrición y Dietoterapia de Krausse , 10ª Ed. México , Ed. Mc Graw Hill , Español
- Ruz M, Pérez F. , 2016. , Nutrición y Salud , 2º Ed , Editorial Mediterráneo , Español
- Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Perez-Lizaur, A.B., Arroyo, P. , 2008. , Nutriología Médica. 3ª Edición, , Ed. Panamericana, México, , Español
- Gil Hernández, Ángel. , 2010 , Tratado de Nutrición. Tomo 4. Nutrición Clínica. , 2ª ed , Panamericana. , Español
- ASPEN , Clinical Guidelines , Español , <https://www.nutritioncare.org/clinicalguidelines/>
- ESPEN , ESPEN Guidelines & Consensus Papers , Español , <https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines>
- ADA , Standards of Medical Care in Diabetes—2021 , Inglés , https://care.diabetesjournals.org/content/44/Supplement_1

Bibliografía Complementaria

- Cervera, P., Clapes, J. Y Rigolfas, R. , 2004. , Alimentación y Dietoterapia. , 4ª Ed. Mc Graw-Hill, Madrid , Español
- Cruchet S. y Rozowski J. , 2007. , Obesidad: Un enfoque integral. , Nestlé Chile S.A. , Español
- Escott-Stump S. , 2005. , Nutrición, Diagnóstico y tratamiento. , 5ª Edición , Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Jury G, Urteaga C, Taibo M. , 1997. , Porciones de Intercambio y composición química de los alimentos de la Pirámide Alimentaria Chilena. , INTA, CENUT, U. de Chile , Español
- Urteaga C., A. Mateluna. , 2002. , Valor Nutricional de Preparaciones Culinarias Habituales en Chile , Universidad de Chile. 3ª Ed. , Español
- Wardlaw G., Hampl J., Disilvestro R. , 2004. , Perspectivas en Nutrición , 6ª Edición, México. , Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Calva R. , 2005. , Crecimiento, Desarrollo y Alimentación en el Niño , 1ª Ed., Mc Graw-Hill, México, , Español
- Barrera, G. , 2015. , Indicadores y Referentes para Evaluación del Estado Nutritivo, Crecimiento y Riesgo Metabólico. , Ed. INTA, U. de Chile , Español
- Díaz M., Gómez C., Ruiz MJ. , 2006. , Tratado de enfermería de la infancia y la adolescencia. , 1ª Edición. Ed. Mc Graw-Hill , Español
- Bowling T. , 2006. , Apoyo Nutricional para Niños y Adultos. , 1ª Ed., Mc Graw-Hill, México, , Español
- KDOQUI , CLINICAL PRACTICE GUIDELINES For Chronic Kidney Disease: Evaluation, Classification and Stratification , Inglés , https://www.kidney.org/sites/default/files/docs/ckd_evaluation_classification_stratification.pdf
- Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 17–24 October 2001. , Human energy requirements. , Inglés , <http://www.fao.org/3/y5686e/y5686e00.htm>
- ATPIII , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/atp3upd04.pdf> , Inglés



Bibliografías

- , 2002. , Human Vitamin and Mineral Requirements Joint FAO/WHO expert consultation , Español , <http://www.fao.org/3/y2809e/y2809e.pdf>

- NCEP National Cholesterol Education Program , Inglés , <http://www.nhlbi.nih.gov/guidelines/cholesterol/index.htm>

- ESPEN , ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit , Inglés , https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline-on-clinical-nutrition-in-the-intensive-care-unit.pdf

- The National Kidney Foundation Kidney Disease Outcomes Quality Initiative (NKF KDOQI)[™] , Clinical Practice Guidelines KDOQI , Inglés , https://www.kidney.org/professionals/guidelines/guidelines_commentaries

- A.S.P.E.N. Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. , 2009. , Guidelines for the use of Parenteral and Enteral nutrition in Adult and Pediatric Patients. , Journal of Parenteral and Enteral Nutrition , , Vol. 26(1), Supplement. January-February , Inglés

- A.S.P.E.N. , 2002. , Board of Directors and the Clinical Guidelines Task Force. Guidelines for the use of Parenteral and Enteral nutrition in Adult and Pediatric Patients , Journal of Parenteral and Enteral Nutrition , , Vol. 26(1), Supplement. January-February , Inglés

- Garaulet Aza. , 2004 , La terapia de comportamiento en el tratamiento dietético de la obesidad y su aplicación en la práctica clínica. , Rev Esp Obes , (4):205-220. , Español



Plan de Mejoras

.Este curso en su formato original es una pasantía en servicios clínicos, sin embargo dado la contingencia se ha rediseñado para realizarse a distancia lograr acercar al estudiante a su rol en un servicio clínico.

Se intentó que la carga académica a pesar del su alto creditaje permita el desarrollo de competencias priorizando aprendizajes nucleares.

En base a su anterior versión online, se entregaran las indicaciones de las simulaciones al menos 1 semana antes de manera sincrónica para que los/las estudiantes puedan resolver sus dudas al respecto.

Se entregará retroalimentación de las actividades evaluadas y esta estará calendarizada

Se distribuirán los casos clínicos para que puedan ver al menos 1 caso de adulto y 1 de pediatría respectivamente



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:

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan de manera sincrónica (interacción con el equipo de salud, centro de habilidades clínicas online,), además de actividades de presentación de casos clínicos y talleres.

Si un estudiante no se conecta y no justifica, será calificado con nota 1.0. Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, retirarse antes del término una actividad obligatoria sólo podrá hacerlo presentando la correspondiente justificación, no obstante estas no podrán exceder el 10% (1 vez), según lo contempla el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Desarrollo de la asignatura :

Los controles serán recuperados al final de la asignatura.

Las actividades de evaluación serán recuperadas en la misma modalidad según disponibilidad de docentes dentro de las semanas de rotación.

En caso de inasistencia a la presentación de caso clínico área adultos y pediatría con justificativo médico. Deberá recuperar otro día dentro de la semana de presentación según disponibilidad de los docentes de la comisión, y sino que deberá responder preguntas de manera oral a comisión.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

El examen se realizará al finalizar las rotaciones. Este examen será reprobatorio, el promedio final debe ser igual o superior a 4,0 para aprobar.

Eximición: Esta asignatura exime con nota 5.5 sin rojos en evaluaciones que representen el 10% o más.

- Para esta asignatura se realizará el examen de 1° Oportunidad en el Centro de Habilidades Clínicas (CHC) y el de 2° Oportunidad será oral conformado por una comisión de tres académicos (1 área adultos -1 área pediatría-1 Ministro de fe). Sin embargo el examen de 1° Oportunidad en el CHC esta sujeto a modificación dependiendo del número de estudiantes que tengan que rendir este y disponibilidad de docentes

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.