

PROGRAMA DE CURSO TÉCNICAS CULINARIAS I

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: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 23-01-2023 08:50:30
Validado por: Ana María Palomino Pérez	Cargo: Coordinadora Segundo Nivel	Fecha validación: 23-01-2023 10:32:41

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU03019	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 4	Periodo: Primer Semestre año 2023
Horas Presenciales: 81	Horas No Presenciales: 27
Requisitos: NU01020910007	

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



Ajustes de ejecución de curso

Los trabajos en laboratorio de especialidad son difíciles de recuperar en caso de movilizaciones o imprevistos que no contemplan extensión del calendario académico, debido a que la compra de insumos se maneja con antelación y estos son en su mayoría perecederos.

Propósito Formativo

Este curso teórico práctico pretende capacitar al estudiante en las técnicas culinarias básicas necesarias para la transformación de alimentos, con el fin de obtener tanto porciones de intercambio como productos culinarios a un nivel inicial. Para ello, es fundamental entregar al estudiante nociones que le permitan reconocer los componentes básicos del lugar donde se elaboran dichos productos culinarios, a saber; planta física, áreas de trabajos, equipamientos y utensilios de un establecimiento de alimentos. Además de poner en práctica las buenas prácticas de manufacturas e higiénicas en todo el proceso de manipulación de estos. Este curso tributa a los distintos dominios de la profesión desarrollando e integrando contenidos y preparándolos para los cursos posteriores.

Competencia

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 1.3

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:Competencia 3
Actuar comprometida y activamente de manera individual o en equipos de trabajo en la búsqueda y desarrollo de acciones que contribuyan a la solución de 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
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 4.2
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
Se refiere a la capacidad del profesional Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad para tomar decisiones orientadas a lograr objetivos y metas alimentario nutricionales, en forma eficaz y eficiente, mediante la planificación, organización, dirección, control y evaluación de recursos humanos, logísticos, tecnológicos, económicos y financieros de organizaciones públicas y privadas e intervenciones, aplicando marketing y negocios, comunicación efectiva, liderazgo entre otras estrategias; acorde a principios éticos y bioéticos.
Competencia:Competencia 1
Gestionar y administrar los recursos en forma eficaz, eficiente y sustentable, actuando de modo reflexivo, ético y conforme al marco regulatorio vigente, para alcanzar y dar respuesta satisfactoria a los objetivos establecidos.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes técnicos pertinentes de su formación para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos, problemas de gestión que el quehacer profesional presente.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Fundamentando la importancia de los procesos de: diagnóstico, planificación, organización, dirección, control y/o evaluación que la administración considera para el logro de los objetivos establecidos.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Evaluando la calidad y pertinencia de las directrices, la estructura organizacional, la gestión de personas y de los recursos financieros, tecnológicos y materiales disponibles y necesarios para dar cumplimiento a los objetivos establecidos.
Competencia:Competencia 2
Garantizar de manera ética, responsable y sustentable, el óptimo desarrollo de los procesos involucrados en las etapas de la cadena productiva de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad del producto y/o servicio entregado.



Competencia
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Monitoreando el desarrollo de las etapas y de los procesos de la cadena productiva de alimentos, para asegurar la calidad del producto y/o servicio.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Proponiendo correcciones y mejoras en las etapas de la cadena productiva conformes con las normas de calidad e inocuidad, para prevenir y/o resolver problemas de calidad del producto y/o servicio.
Dominio: Intervención
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista que en el proceso formativo, potencia la capacidad de mediación a nivel individual o colectivo, destinada a evaluar y modificar el curso de una situación alimentaria y nutricional y de sus factores condicionantes, en el marco de la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, a través de la atención dietética o dietoterapéutica, educación alimentario nutricional, comunicación educativa, vigilancia alimentario nutricional, seguridad alimentaria; complementación alimentaria, inocuidad de los alimentos, entre otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.
Competencia: Competencia 1
Intervenir en aspectos relacionados con alimentación, nutrición y salud, otorgando atención dietética o dietoterapéutica a lo largo del curso de la vida, considerando las necesidades detectadas, aspectos biopsicosociales, principios (bio)éticos, protocolos y la normativa vigente, para contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Utilizando los saberes elementales, funcionales y estructurales esenciales de su formación, para resolver de la mejor manera y con argumentos sólidos los problemas de salud relacionados con la alimentación y nutrición en los que interviene.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.5
Desarrollando planes de alimentación, conforme a los saberes disciplinares, recomendaciones de organismos científicos, protocolos y normativa vigente, para prevenir alteraciones de la salud o bien para el tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación y nutrición.
Competencia: Competencia 2
Manejar procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias, de acuerdo con las condiciones presupuestarias, socioculturales, fisiológicas o fisiopatológicas de las personas, comunidades o instituciones en las que interviene, con el fin de responder a sus necesidades alimentario-nutricionales.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.2
Argumentando la selección de los procedimientos y técnicas de higiene, inocuidad y de calidad aplicados para garantizar alimentos y preparaciones sanas y seguras, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de la intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.3

Competencia
Analizando los cambios nutricionales, microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que provocan sobre los alimentos, las técnicas culinarias y principales procesos tecnológicos, con el fin de considerarlos en la planificación alimentaria de su intervención.
SubCompetencia: Subcompetencia 2.4
Aplicando procedimientos, métodos, pruebas, técnicas y tecnologías coherentes y pertinentes a las necesidades del contexto, para la evaluación del estado nutricional y/o el tratamiento de alimentos y preparaciones culinarias.
Dominio: Investigación
Se refiere al ámbito de desempeño del Nutricionista en el que aplica metodologías de investigación para generar nuevos conocimientos y buscar explicaciones que permitan comprender situaciones alimentario nutricionales, sus factores condicionantes y encontrar soluciones a éstas respetando normas éticas y bioéticas. Esta puede referirse a conocer el estado del arte en problemas relacionados con la alimentación y nutrición; diseño de nuevos alimentos, su análisis sensorial y sus efectos en la salud; búsqueda de alternativas terapéuticas a enfermedades prevalentes y no prevalentes; evaluación de intervenciones alimentario nutricionales, entre otras materias.
Competencia: Competencia 1
Evaluar con juicio crítico y constructivo la pertinencia y calidad de la información y/o evidencia disponible, relacionada con el saber y quehacer de su profesión y disciplina, para fundamentar su acción investigativa y profesional.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.1
Realizando búsqueda de información en diferentes medios y fuentes vinculadas con el interés investigativo.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.2
Seleccionando información disponible en el medio de acuerdo a la calidad y pertinencia con el interés investigativo.
SubCompetencia: Subcompetencia 1.3
Estructurando un discurso coherente y fundamentado en la información seleccionada para dar base consistente y válida a las necesidades y/o propuestas de interés investigativo.



Resultados de aprendizaje

RA1. Describe el funcionamiento de un establecimiento de elaboración de alimentos identificando aspectos de la planta física, áreas y funciones y equipamiento y utensilios, con el fin de cumplir con las normativas vigentes de buenas prácticas de manufactura e higiene que rigen la manipulación de alimentos.

RA2. Aplica técnicas culinarias de cortes técnicos, métodos de cocción y montaje a alimentos de los distintos grupos, para la obtención de porciones de intercambio y preparaciones culinarias básicas, considerando los índices de transformación de alimentos y la sustentabilidad del sistema alimentario.

RA3. Interpreta pautas alimentarias de diferentes aportes nutricionales con el fin de planificar ejemplos de menús diarios que contengan alimentos y preparaciones culinarias que satisfagan los requerimientos de individuos sanos.

Unidades

Unidad 1: Introducción Reflexiva

Encargado: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Conoce el Programa y Plan de Clases	Clases
2. Reflexiona acerca de sus prácticas cotidianas y experiencia en cocina	Lecturas dirigidas
3. Relaciona los conceptos de gastronomía y nutrición	Tareas
4. Reconoce la importancia del rol del manipulador y de la adecuada manipulación de alimentos en el éxito de un establecimiento	

Unidad 2: Establecimientos de elaboración de Alimentos

Encargado: Sonia Esther Sandoval Rojas

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica las características que debe reunir la planta física.	Clases
2. Relaciona las áreas, subáreas y secciones con las actividades y tareas que se desarrollan en cada una de ellas.	Lecturas dirigidas Reglamentación correspondiente
3. Distingue las aplicaciones del equipamiento y los utensilios básicos.	Tareas; Diagrama de flujo, Prácticas de higiene
4. Diseña un diagrama de flujo del funcionamiento del establecimiento.	Laboratorio sincrónico; Reconocimiento y fiscalización Planta Física, BPM, equipamiento y utensilios, Prácticas de Higiene
5. Fundamenta las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.	
6. Identifica los riesgos para la salud a los que	



Unidades	
están expuestos los manipuladores.	
Unidad 3: Introducción a las Técnicas culinarias	
Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe los conceptos fundamentales de las técnicas culinarias en la transformación de los alimentos.	Clases
2. Clasifica actividades de transformación de alimentos de acuerdo a su finalidad y tipo de técnica.	Lecturas dirigidas, material de apoyo, técnicas, fundamentales
3. Compara la aplicación y finalidad de los diferentes tipos de técnicas de transformación de alimentos.	Guías de Ejercicios; Indicadores de transformación de alimentos
4. Relaciona los métodos y tipos de cocción con los productos obtenidos.	Laboratorio métodos de cocción, cortes técnicos y
5. Describe composición y uso de ayudas de cocina y agentes espesantes, estructuradores de sabor y especias y	ayudas de cocina
6. Calcula e interpreta los distintos indicadores de transformación de alimentos.	
7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un	
Unidad 4: Porciones de intercambio de los alimentos	
Encargado: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Describe el sistema de porciones de intercambio de alimentos.	Clases
2. Clasifica los alimentos de acuerdo con el sistema de porciones de intercambio.	Lecturas dirigidas, Bibliografía Básica, Grupos de alimentos.
3. Relaciona la cantidad de alimentos en el sistema de porciones de intercambio con la cantidad de alimentos en la dieta.	Tareas, Distribución de Porciones en la dieta casera de las distintas
4. Identifica aporte energético y de macronutrientes promedio de las porciones de intercambio y de productos.	Alimentaria
5. Ejecuta cortes técnicos y métodos de cocción en la obtención de porciones de intercambio.	Laboratorio ; Porciones de Intercambio por Grupos de alimentos, métodos de cocción, cortes técnicos
6. Aplica los indicadores de transformación de alimentos en la obtención de porciones de intercambio.	Indicadores de transformación.
7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un	
Unidad 5: Introducción a las Preparaciones Culinarias	
Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
1. Identifica la composición de un menú diario	Clases



Unidades	
en sus diferentes tiempos de comida. 2. Distribuye el aporte calórico diario en los diferentes tiempos de comida respetando las normas y hábitos de alimentación y gramaje determinado. 3. Transforma las porciones dispuestas en una pauta alimentaria dada, a preparaciones culinarias de un menú de un día. 4. Visualiza la adecuación de las preparaciones planificadas ya elaboradas en función de la realidad de consumo de la población. 5. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos	Lecturas dirigidas material de apoyo Tareas; elaboración de un menú diario Laboratorios de integración; menú individuos sanos.



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Prueba teórica o certámen	1	20.00 %	
Prueba teórica o certámen	2	25.00 %	
Trabajo escrito	Talleres	25.00 %	6 Talleres evaluados
Evaluación de desempeño clínico	Laboratorios	30.00 %	5 Lab evaluados (3 al 7)
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen	Examen_Sin_Nombre	30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías
Bibliografía Obligatoria
- Ratner R., Aicardi V., Allende J., Madrid J., Riesco M. , 2021 , Manual de porciones de intercambio para Chile , 2da , universidad del desarrollo , Español , 99
- Urteaga C., Mateluna A , 2002 , Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- MINSAL , 2005 , Norma Técnica Servicios de Alimentación y Nutrición , MINSAL , Español ,
- Jury G., Urteaga C., Taibo M. , 1999 , Porciones de intercambio y composición de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena. , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- Forsythe, S.J. , 2002 , Higiene de los Alimentos, microbiología y HACCP , Acribia , Español ,
- Cáceres P., Lataste C. , 2021 , Indicadores de Transformación de Alimentos , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
- MINSAL , 2021 , Decreto Supremo 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos , MINSAL , Español ,
- Ruiz D., Cáceres P. , 2021 , Manual de Bolsillo Laboratorio Técnicas Culinarias , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español ,
Bibliografía Complementaria



Plan de Mejoras
Se cambió al chef del año 2022 y se está a la espera de la contratación. El plan de mejoras estará sujeto a las posibilidades de implementación en modalidad presencial debido a la emergencia sanitaria 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:

Esta asignatura aceptará máximo un 20% total de inasistencias justificadas a las actividades obligatorias, es decir, talleres, laboratorios y evaluaciones (incluye la opción dada de ausencia sin justificar a taller), con un máximo de 3 instancias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará reprobado automáticamente.

En el caso de que la inasistencia se produjese a una actividad evaluativa o de carácter obligatorio, el estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica-electrónica) al PEC y coordinador del curso dentro de las 24 horas siguientes y deberá presentar el justificativo de inasistencia en un plazo máximo de 5 días hábiles a contar desde la inasistencia, a través de la plataforma DPI de la universidad (<http://dpi.med.uchile.cl/estudiantes/>). Si no realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante deberá ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Todas las actividades son factibles de recuperar, excepto inasistencias a laboratorio no justificadas o por atraso. Las evaluaciones que recuperen certámenes y/o talleres se realizarán de forma oral. No se podrá recuperar más de un certamen o más de tres evaluaciones menores en la misma fecha recuperativa. Existirán 2 fechas de recuperación de evaluaciones; una a mitad de semestre y otra previa a los exámenes. La ausencia a las instancias recuperativas elimina la oportunidad de recuperar.

Otros requisitos de aprobación:

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 sean iguales o superiores a 4,0. No se eximirán aquellos estudiantes que tengan más de un atraso o alguna ausencia al laboratorio (o falta de entrega de video) aunque estas sean justificadas.

El examen de este curso tiene carácter reprobatorio. Dependiendo del número de estudiantes podrá ser escrito u oral, prefiriéndose esta última modalidad.

¿El examen es reprobatorio?.

Si, el examen si será reprobatorio.

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.