



PROGRAMA DE CURSO TÉCNICAS CULINARIAS II

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: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez	Participación: Profesor Encargado	Fecha envío: 16-04-2021 12:45:29
Validado por: Paulina Alejandra Molina Carrasco	Cargo: Coordinadora de Nivel	Fecha validación: 16-04-2021 13:40:32

Antecedentes generales	
Unidad(es) Académica(s): - Departamento de Nutrición	
Código del Curso: NU04027	
Tipo de curso: Obligatorio	Línea Formativa: Especializada
Créditos: 4	Periodo: Primer Semestre año 2021
Horas Presenciales: 90	Horas No Presenciales: 18
Requisitos: NU03019	

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



Contingencia COVID-19

No se han programado laboratorios presenciales pero de ser posible se realizaría uno al final de la asignatura.

Propósito Formativo

Curso teórico - práctico orientado a que el estudiante adquiera los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para comprender y analizar los procesos de transformación culinaria a los cuales son sometidos los alimentos en la obtención de preparaciones; se espera que el estudiante sea capaz de analizar platos que componen los distintos ítem de un menú, tanto típicos del país en sus distintas zonas geográficas como de países influyentes, desde un punto de vista técnico, considerando sus ingredientes, en gramos y porciones de intercambio, las técnicas culinarias aplicadas y los diversos factores que influyen en la calidad nutricional, organoléptica, sanitaria y comercial de los alimentos que componen la dieta de distintos comensales en sus diferentes etapas de vida y condiciones fisiológicas o patológicas. De este modo, este curso pretende integrar los conceptos adquiridos en los cursos de la línea de alimentos y es base para las asignaturas posteriores de las diferentes líneas de formación profesional de la Carrera.

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 1.3

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.



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 mejorar las situaciones que afectan la alimentación, nutrición y salud de individuos y poblaciones
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 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 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 3.1
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.
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 4.3
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



Competencia

otras estrategias, considerando la diversidad cultural y respetando los derechos de las personas y las normas éticas y bioéticas.

Competencia:Competencia 2

Recomendar una alimentación saludable a individuos y comunidades sanas en diferentes etapas del ciclo vital, para prevenir alteraciones del estado nutricional y carencias específicas, considerando disponibilidad de alimentos y aspectos biopsicosociales, acorde a principios éticos y bioéticos.

SubCompetencia: Subcompetencia 2.15

Aplicando la técnica culinaria y la higiene en el proceso de transformación de alimentos para la obtención de productos culinarios para una alimentación saludable

SubCompetencia: Subcompetencia 2.16

Evaluando minutas de acuerdo a criterios técnicos y económicos



Resultados de aprendizaje

RA1. Analizar desde el punto de vista técnico las preparaciones realizadas, con un enfoque culinario, nutricional, económico, cultural y de higiene, para evaluar la calidad y pertinencia de la selección de alimentos y técnicas culinarias aplicadas.

RA2. Realizar preparaciones culinarias, adecuadas a distintos criterios dietéticos, nutricionales y socioculturales con el fin de disponer de herramientas prácticas para recomendar una alimentación saludable, acorde a las características detectadas en individuos o colectividades a intervenir.

Unidades

Unidad 1: Elaboración y análisis de entradas y platos de fondo en un menú saludable.

Encargado: Paola Bernardita Cáceres Rodríguez

Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Describe y clasifica los diferentes componentes del menú en los diferentes tiempos de comida. 2. Relaciona los diferentes ingredientes y técnica culinaria usada en cada preparación con su objetivo: dietético, nutricional y sociocultural. 3. Describe la clasificación, composición y utilización de entradas y salsas. 4. Describe la clasificación, composición y utilización de los platos de fondos ya sea ítem principal más acompañamientos o guisos y estofados. 5. Relaciona los alimentos y técnicas culinarias utilizadas con su valor nutricional, social, económico y de inocuidad. 6. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, en entradas y platos de fondo. 7. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos. 8. Elabora material de las preparaciones, con información de costos, indicadores de 	<p>Video Clases</p> <p>Visualización y/o elaboración de Recetas de preparaciones culinarias con simulación</p> <p>Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas</p> <p>Lectura de material de apoyo</p> <p>Elaboración de material de apoyo</p>



Unidades	
transformación de alimentos, aporte energético y de macronutrientes y porciones de intercambio por ración de consumo, entre otros.	
Unidad 2:Elaboración y análisis de postres, sándwich y productos de coctelería en un menú saludable.	
Encargado: Claudia Alexandra Lataste Quintana	
Indicadores de logros	Metodologías y acciones asociadas
<ol style="list-style-type: none"> Describe y clasifica los diferentes componentes del menú en los diferentes tiempos de comida. Relaciona los diferentes ingredientes y técnica culinaria usada en cada preparación con su objetivo: dietético, nutricional y sociocultural. Describe la clasificación, composición y utilización, de postres, sándwich y coctelería. Describe la clasificación, composición y utilización, postres, sándwich y coctelería. Relaciona los alimentos y técnicas culinarias utilizadas con su valor nutricional, social, económico y de inocuidad. Describe los alimentos permitidos y prohibidos según la definición de regímenes básicos de consistencia y digestibilidad, de postres, sándwich y coctelería. Desempeña conductas sustentables en el manejo de residuos, ahorro de agua y eficiencia energética en un establecimiento de alimentos. Elabora material de las preparaciones, con información de costos, indicadores de transformación de alimentos, aporte energético y de macronutrientes y porciones de intercambio por ración de consumo, entre otros. 	<p>Video Clases</p> <p>Visualización y/o elaboración de Recetas de preparaciones culinarias con simulación</p> <p>Talleres de discusión técnica sobre las preparaciones realizadas</p> <p>Lectura de material de apoyo</p> <p>Elaboración de material de apoyo</p>



Estrategias de evaluación			
Tipo_Evaluación	Nombre_Evaluación	Porcentaje	Observaciones
Trabajo escrito	Talleres	30.00 %	Presentaciones y material didáctico
Prueba práctica	Videos	20.00 %	Receta Menú Completo
Prueba teórica o certámen	Controles	50.00 %	Promedio 5 controles
Suma (para nota presentación examen)		100.00%	
Nota presentación a examen		70,00%	
Examen		30,00%	
Nota final		100,00%	



Bibliografías

Bibliografía Obligatoria

- Charley , 2006 , Tecnología de los alimentos, Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. , PRIMERA , LIMUSA, ESPAÑA , Español

- Iciar Astiasaran , 2000 , Alimentos: composición y propiedades. , SEGUNDA , McGraw-Hill Interamericana de España , Español

Bibliografía Complementaria

- Urteaga C., Mateluna A , 2003 , Valor Nutricional de preparaciones culinarias en Chile. , SEGUNDA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español

- Paola Cáceres Rodríguez , Melani Moreira Jara , Constanza Simunovic Andrade , Valentina Sumonte Páez , 2019 , Foodbook: perfiles de alimentos , PRIMERA , UNIVERSIDAD DE CHILE , Español , <https://doi.org/10.34720/k8w2-b491>



Plan de Mejoras

Este curso no se realizó en versión online pues fue atrasado para esperar cerrar el curso que le precede. Respecto de la versión presencial se realizaron múltiples adaptaciones para suplir de manera adecuada la falta de los laboratorios. Aún así algunos indicadores de logros que se desarrollan mediante simulación no podrán abordarse.



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 tiene 13 actividades obligatorias como tal y se aceptará máximo un 20% total de inasistencias justificadas a estas actividades, es decir, talleres, laboratorios y evaluaciones online o presenciales (incluye la opción dada de una ausencia sin justificar a taller), con un máximo de 3 instancias. Si se supera esta cifra, el estudiante quedará reprobado automáticamente. Sólo es posible recuperar un certámen y 3 evaluaciones cortas por instancia recuperativa (dos al semestre).

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

Las modalidades de recuperación de actividades obligatorias y de evaluación:

Los controles serán recuperados de forma oral al final de la asignatura.

Talleres y videos deben ser entregados de la misma forma prevista.

Las instancias recuperativas serán una a mitad del semestre (posterior al primer certámen) y otra al final. Si se falta a las instancias recuperativas se pierde la oportunidad de recuperar.

Condiciones adicionales para eximirse:

Nota mínima para eximirse: 5.5

Se considerará eximición con nota final igual o superior a 5,5, considerando notas iguales o superiores a 4,0 en ambos certámenes.

La falta de entrega de un taller y/o video con o sin justificación será motivo de examen obligatorio.

El examen de este curso tiene carácter reprobatorio y será en modalidad oral y/o escrita dependiendo del número de estudiantes, prefiriendo la primera opción.

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



ANEXOS

Requisitos de aprobación.

Artículo 24: El rendimiento académico de los(las) estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación. Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Artículo 25: El alumno(a) que falte sin la debida justificación a cualquier actividad evaluada, será calificado automáticamente con la nota mínima de la escala (1,0).

Artículo 26: La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el(la) estudiante en las competencias establecidas en ellos. La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera. La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

Artículo 27: Los profesores o profesoras responsables de evaluar actividades parciales dentro de un curso deberán entregar los resultados a los(as) estudiantes y al(la) Profesor(a) Encargado(a) en un plazo que no exceda los 15 días hábiles después de la evaluación y antes de la siguiente evaluación. En aquellos cursos que contemplan Examen Final, la nota de presentación a éste deberá estar publicada como mínimo 3 días hábiles antes del examen y efectuarlo será responsabilidad del(la) Profesor(a) Encargado(a) del Curso.

Artículo 28: Al finalizar el curso, o unidad de aprendizaje podrán existir hasta dos instancias para evaluar los logros de aprendizaje esperados en el(la) estudiante, debiendo completarse el proceso de calificación en un plazo no superior a 15 días continuos desde la fecha de rendición del examen de primera oportunidad.

Artículo 29: Aquellos cursos que contemplan una actividad de evaluación final, el programa deberá establecer claramente las condiciones de presentación a esta.

1. Será de carácter obligatoria.
2. Si la nota es igual o mayor a 4.0 el estudiante tendrá derecho a dos oportunidades de evaluación final.
3. Si la nota de presentación a evaluación final está entre 3.50 y 3.99 (ambas incluidas), el estudiante sólo tendrá una oportunidad de evaluación final.
4. Si la nota de presentación es igual o inferior a 3.49, el estudiante pierde el derecho a evaluación final, reprobando el curso. En este caso la calificación final del curso será igual a la nota de presentación.
5. Para eximirse de la evaluación final, la nota de presentación no debe ser inferior a 5,0 y debe estar especificado en el programa cuando exista la eximición del curso.

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



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

ACTIVIDADES OBLIGATORIAS:

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

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

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

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS QUE NO SON EVALUACIONES

1. La justificación de inasistencias a evaluaciones puede presentarse mediante una justificación fundada, reconociendo también en este aspecto la salud mental y las situaciones derivadas de infección por COVID-19 del o la estudiante o del cuidado de personas con quienes conviven. Así mismo, se entregarán facilidades de justificación ante eventualidades como: falta de conexión a internet, corte de luz, duelo por familiar, enfermedad de estudiante o familiar; los cuáles podrán ser presentados con su debida justificación.
2. Si un estudiante se aproxima o sobrepasa el número máximo de inasistencias, el Profesor Encargado de Curso debe presentar el caso al Coordinador de Nivel, quien verifica si las inasistencias se producen en otros cursos del nivel respectivo. A su vez lo presenta al Consejo de Escuela respectiva, instancia que, basada en los antecedentes, califica y resuelve la situación.
3. Las inasistencias debidamente justificadas a estas actividades, deberán recuperarse de acuerdo a lo indicado en el programa de curso.
4. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, figurará como "Pendiente" en el Acta de Calificación Final de la asignatura, siempre que a juicio del PEC, o el Consejo de Nivel o el Consejo de Escuela, las inasistencias con el debido fundamento, tengan causa justificada (Ej, certificado médico comprobable, informe de SEMDA, causas de tipo social o familiar acreditadas por el Servicio de Bienestar Estudiantil).
5. El estudiante que sobrepase el máximo de inasistencias permitido, y no aportó elementos de juicio razonables y suficientes que justificaran el volumen de inasistencias, figuraba como "Reprobado" en el Acta de Calificación Final de la Asignatura con nota final 3.4.
6. Dado el contexto sanitario, en caso de que un estudiante, por los motivos antes señalados, no pudiese asistir a la fecha de recuperación, contará con una oportunidad adicional de fijar una nueva fecha, cumpliendo con todos los pasos anteriores, En caso de una nueva inasistencia, se procederá según el punto 4 y 5.
7. La inasistencia a una actividad deberá ser comunicada vía solicitud al sistema en línea de justificación de inasistencias provisto para los y las estudiantes en el [Portal de Estudiantes](#) e informada directamente a la coordinación de nivel por la vía disponible para cada estudiante.



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

NORMAS PARA ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DE EVALUACIÓN

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

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

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



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

DISPOSICIONES FINALES:

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



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

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

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

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

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

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