

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

DIRECCION GENERAL DE LA SALUD

ESCUELA DE SANIDAD  
"Dr. José Scosería"

----- 0 -----

PROGRAMA

- para el Curso

AUXILIARES DE SERVICIO - AYUDANTE DE COCINA - TISANERIA

E.U. Carmen Aguerre de Ascheri.-

- Encargada del Depto. Docente  
de la Esc. de Sanidad  
"Dr. José Scosería".-

E.U. Nelly Figueroa de Ferras.-

- Directora de la Escuela  
de Sanidad "Dr. José Scosería".-

Dta. Nelly de Mallo de Scaroni.

- Distista Supervisora del  
Area de Alimentación de  
Atención Médica - Dirección  
General de la Salud.-

MONTEVIDEO - 1962

INDICE

I -	Introducción .....	Página 1
II -	Objetivos del Curso .....	" 2
III -	Funciones .....	" 3 y 4
IV -	Requisitos de Pre-Inscripción .....	" 5
V -	Prueba de Admisión .....	" 5
VI -	Duración del Curso .....	" 6
VII -	Metodología .....	" 7
VIII -	Evaluación .....	" 7

CONTENIDO PROGRAMATICO

UNIDAD I .....	" 8 y 9
UNIDAD II .....	" 10 y 11
UNIDAD III .....	" 12 a 16
UNIDAD IV .....	" 17 a 22
UNIDAD V .....	" 23

INTRODUCCION

Por resolución de la Superioridad del Ministerio de Salud Pública y a efectos de una mayor eficiencia del personal Auxiliar de Servicio en la distribución de alimentos a los pacientes y el logro del máximo rendimiento en las tareas que se cumplen en el Departamento de Alimentación hospitalaria exigen la integración de un equipo humano con definición de funciones y actividades.

Dentro del Personal, el Auxiliar de Servicio en el momento actual cumple tareas específicas que es necesario determinar.

Definición del Auxiliar de Servicio - Tisanería -

Ayudante de Cocina.-

Es el personal auxiliar que colabora en las diversas etapas de la preparación, elaboración y distribución de las comidas. Se encarga de la limpieza de la planta física y del equipo específico del Departamento de Alimentación.

## II

OBJETIVOS DEL CURSO

- 1 - Preparar al Auxiliar de Servicio en las tareas específicas que le corresponden dentro del Departamento de Alimentación.
- 2 - Desarrollar conocimientos en el personal sobre la importancia de la alimentación en relación a la recuperación de la Salud y prevención de enfermedades.
- 3 - Desarrollar conocimientos de que el agua, los alimentos y los utensilios, pueden ser portadores o vehículos de microorganismos patógenos.
- 4 - Concientizar los procedimientos en la importancia del almacenamiento y preparación de los alimentos influyen en la cantidad de nutrientes.
- 5 - Desarrollar responsabilidades que corresponden al Auxiliar del Departamento de Alimentación en el mantenimiento de higiene y de las normas sanitarias para la preparación y servicios de comidas.
- 6 - Preparar al personal para que realice una correcta distribución de los alimentos a los pacientes.
- 7 - Desarrollar conciencia sobre los métodos empleados para aumentar eficiencia y productividad en el trabajo.
- 8 - Crear responsabilidades en el Auxiliar de Servicio para apreciar las necesidades de establecer y mantener normas de ética para las relaciones internas o con otras dependencias de la institución.
- 9 - Concientizar al funcionario acerca de la seguridad y prevención de accidentes en el área del Servicio de Alimentación.

III -

FUNCIONES

- 1 - Conocer los procedimientos de: Operación, cuidado y limpieza de todo el equipo usado en el Servicio de Alimentación, tal como hornos, marmitas, peladoras, balanzas y otros.
- 2 - Mantener precauciones de seguridad observadas en la operación de cada uno de estos equipos.
- 3 - Hacer limpieza, corte y preparación de los alimentos de acuerdo con las técnicas que indique el cocinero.
- 4 - Colaborar en la manipulación y almacenamiento de los alimentos.
- 5 - Elaborar preparaciones simples, hervido de leche, té, café, caldos, sopas, ensaladas, puré, compotas, licuados, cremas, manzanas asadas y otros.
- 6 - Aseo de la sección que le corresponda o de la cocina y cámara, así como también de los distintos utensilios en las preparaciones que vaya realizando.
- 7 - Limpieza de maquinarias, equipos fijos y móviles, vajilla que se utiliza en cocina.
- 8 - Mantener en buenas condiciones de uso e higiene el e los depósitos de residuos.
- 9 - Preparar el carro con los alimentos fríos y calientes y transportado.
- 10 - Servir los alimentos en las bandejas o charolas y llevarlas a los enfermos de acuerdo a la indicación en la planilla o verbal de la Dietista.
- 11 - Retirar e higienizar todos los utensilios usados en la distribución (vajilla, carro termo).

- 12 - Llevar el control correspondiente a todo el equipo puesto a su servicio informando diariamente y por turno de las piezas que quedan fuera de servicio por inutilidad, rotura o pérdida.
- 13 - Realizar la recolección de residuos para su posterior control.
- 14 - Regresar las porciones de alimentos (sobres) no distribuidos.
- 15 - Colaborar con el turno siguiente dejando el equipo limpio y arreglado para que éste efectúe el servicio en forma rápida y eficiente.
- 16 - Desempeñar todas las funciones ordenadas por las Dietista-Nutricionistas o Cocineras.
- 17 - Cumplir con las disposiciones del reglamento general del hospital en lo referente a presentarse correctamente uniformado y aseado.
- 18 - Aplica las técnicas de limpieza en el área física asignada.
- 19 - Efectúa la técnica de la unidad del paciente.
- 20 - Realiza la limpieza de equipo y mobiliario del Servicio.
- 21 - Colabora en las tareas de mensajería: (Laboratorio, Rayos X, Farmacia, Droguería, etc....).
- 22 - Cumple con las tareas de eliminación de residuos.
- 23 - Colabora en el traslado de los pacientes.
- 24 - Clasifica, traslada y efectúa el saneo de la ropa sucia con el Dpto. de Ropería y/o Lavandería.
- 25 - Acondiciona y conserva en adecuadas condiciones el equipo de trabajo.

(\*)

REQUISITOS DE PRE - INSCRIPCION

- Edad: 18 a 30 años
- Enseñanza Primaria completa (Presentar comprobante)
- Cédula de Identidad
- Credencial Cívica

PRUEBA DE ADMISION

- ESCRITA:
- Un dictado
  - Prueba aritmética (suma, resta, multiplicación y división).
  - Entrevista (para detectar impedimentos físicos)

Los aspirantes que aprueban la Prueba de Admisión deben presentar antes de la fecha de comienzo del Curso la siguiente documentación:

- Carné de Salud
- C.E.V.
- Certificado de Buena Conducta
- Jura de la Bandera
- 2 fotos tipo carnet

8  
(6)

DURACION DEL CURSO

El Curso para la formación de Auxiliares de Servicio -  
Ayudante de Cocina - Tisanería, tiene una duración de 4 meses (16 se-  
manas) distribuyendo la carga horaria de la siguiente forma:

- a) - Carga horaria Teórico - Práctica
- TOTAL ..... 320 horas
- b) - Carga horaria Teórica ..... 50 "
- c) - Carga horaria Práctica ..... 270 "

Según Unidad Temática se tiene una distribución horaria de:

UNIDAD	CARGA HORARIA
I	3 horas
II	4 horas
III	13 horas
IV	29 horas
V	1 hora



- VII -

M E T O D O L O G I A

Básicamente se tratará de aplicar las técnicas de enseñanza con participación activa del estudiante; el interrogatorio, la demostración y fundamentalmente devolución de procedimientos.

Como complemento de la enseñanza, el educador hará uso de los medios audiovisuales según el contenido temático del Programa, por entender que el estudiante aprenda todo aquello que ve, hace y escucha, dando de esta forma participación a los diferentes estímulos sensitivos.

- VIII -

E V A L U A C I O N

El Curso se evalúa a través de:

- A)- Una prueba escrita parcial post teoría.
- Una prueba escrita final sobre todo el contenido programático.
- El rendimiento en el campo práctico.

B)- El estudiante con nota de evaluación final de Bueno pasa a examen final.

C)- El examen final consiste en una prueba teórico - práctica en el área de trabajo, dando el fallo el Tribunal examinador integrado por los docentes del Curso y un docente delegado por la Dirección de la Escuela de Sanidad.-

UNIDAD I.

Objetivo intermedio	Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medios	Evaluación
	<p><u>Tema 1.</u> Introducción al Curso</p> <p>1.1. Información Básica del Programa.</p> <p>1.2. Reglamento del Curso.</p>	60'	Exposición Interrogat.	Impresos	
	<p><u>Tema 2.</u> Definición de Auxiliar de Servicio Ayudante de Cocina-Tisanería.</p> <p>2.1. Concepto de Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina-Tisanería.</p> <p>2.2. Funciones y tareas.</p> <p>2.3: Ética</p> <p>2.4. Secreto Profesional.</p>	60'	Exposición Diálogo	Pizarra	
	<p><u>Tema 3:</u> Organismos nacionales en el área de la Salud.</p> <p>3.1. Ministerio de Salud Pública.</p> <p>3.1.1. Organización.</p> <p>3.1.2. Funciones.</p>				

OK

OBJETIVO INTERMEDIO	CONTENIDO TEMÁTICO	TIEMPO	TECNICA
	<p>3.2. Escuela de Sanidad.</p> <p>3.2.1. Organización.</p> <p>3.2.2. Funciones.</p> <p>3.2.3. Programas.</p> <p>3.3. Hospital</p> <p>3.3.1. Concepto</p> <p>3.3.2. Funciones</p> <p>3.3.3. Clasificación.</p> <p>3.4. Centro de Salud.</p> <p>3.4.1. Concepto</p> <p>3.4.2. Funciones</p> <p>-Intra Centro</p> <p>-Extra Centro</p>	60'	Exposición Diálogo

(6)

12

M

UNIDAD II

OBJETIVO INTERMEDIO	CONTENIDO TEMÁTICO	TIEMPO	TECNICA	MEDIO	EVALUACION
	<p><u>TEMA 1: "Comunicación".</u></p> <p>1.1. Concepto de Comunicación.</p> <p>1.2. Interrelaciones con:</p> <p>1.2.1. Paciente</p> <p>1.2.2. Familia</p> <p>1.2.3. Integrantes del Equipo de Salud</p>	60'	Exposición Trabajo de Grupo	Afiche	
	<p><u>Tema 2: Bacteriología</u></p> <p>2.1. Concepto de Bacteriología.</p> <p>2.2. Clasificación de bacterias</p> <p>2.3. Vías de transmisión y contaminación</p> <p>2.4. Métodos de desinfección</p>	60'	Exposición Interrogatorio	Pizarra	

OBJETIVO INTERMEDIO	CONTENIDO TEMÁTICO	TIEMPO	TECNICA	MEDIO	EVALUACION
	<p><u>Tema 3:</u> Vectores.</p> <p>3.1. Concepto</p> <p>3.2. Clasificación</p> <p>3.3. Repercusión en la Salud</p> <p>3.4. Medidas básicas de prevención</p>	60'	Exposición Diálogo	Película Diapositivas	
	<p><u>Tema 4:</u> Salud e Higiene</p> <p>4.1. Concepto de Salud</p> <p>4.2. Concepto de Higiene</p> <p>4.2.1.1 Higiene personal</p> <p>4.2.1.2 Lavado de manos</p> <p>4.2.1.3 Higiene del cabello</p> <p>4.2.1.4 Higiene de los pies</p> <p>4.3. Higiene mental</p> <p>4.4. Higiene del trabajo</p> <p>4.5. Mecánica corporal</p>	60'			

UNIDAD III

OBJETIVO INTERMEDIO	CONTENIDO TEMATICO	TIEMPO	TECNICA	MEDIO	EVIDENCIA
	<p><u>Tema 1:</u> Técnicas de limpieza</p> <p>1.1. Concepto de limpieza</p> <p>1.2. Clasificación de las tareas de limpieza.</p> <p>za.</p> <p>1.3. Equipo de trabajo:</p> <p>1.3.1. Tipo de material</p> <p>1.3.2. Uso del material y equipo</p> <p>1.3.3. Conservación y limpieza</p> <p>1.3.4. Economía y material</p> <p>1.3.5. Uso de sustancias limpiadoras</p> <p>1.4. Clasificación y aplicación de las diferentes técnicas de limpieza:</p> <p>1.4.1. Sacudido</p> <p>1.4.1.1. Concepto de sacudido</p> <p>1.4.1.2. Equipo</p> <p>1.4.1.3. Técnica del sacudido</p>	120'	Exposición	Equipo de trabajo	Demostración del Docente
				Demostración del estudiante	

OBJETIVO INTERMEDIO	CONTENIDO TEMÁTICO	TIEMPO	TÉCNICA	MEDIO	EVALUACIÓN
	<p>1.4.2. Limpaseado.</p> <p>1.4.2.1. Concepto de limpaseado</p> <p>1.4.2.2. Equipo</p> <p>1.4.2.3. Técnica de limpaseado</p> <p>1.4.3. Fregado.-</p> <p>1.4.3.1. Concepto de fregado</p> <p>1.4.3.2. Equipo de fregado</p> <p>1.4.3.3. Técnica del fregado</p> <p>1.4.4. Barrido.-</p> <p>1.4.4.1. Concepto de barrido.</p> <p>1.4.4.2. Técnica del barrido</p> <p>1.4.5. Encerado.-</p> <p>1.4.5.1. Concepto de encerado</p> <p>1.4.5.2. Equipo y material</p> <p>1.4.5.3. Técnica del encerado</p> <p>1.4.5.4. Precauciones</p> <p>1.4.6. Baldeo.-</p> <p>1.4.6.1. Concepto de baldeo</p> <p>1.4.6.2. Material y Equipo</p> <p>1.4.6.3. Técnica del baldeo</p>				

Objetivo intermedio	Contenido programático	Tiempo	Técnica	Medio	Evaluación
	<p><u>Tema 2.</u> Limpieza periódica.-</p> <p>2.1. Limpieza de techo y paredes.</p> <p>2.2. Limpieza de puertas y ventanas</p> <p>2.3. Limpieza de artefactos eléctricos</p> <p>2.4. Limpieza de muebles accesorios</p> <p>2.5. Limpieza de pisos</p>	180'	Exposición Diálogo	Material y Equipo Devolución de procedimientos	
	<p><u>Tema 3.</u> Limpieza y cuidado de diversos tipos de material.</p> <p>3.1. Esmaltado</p> <p>3.2. Vidrio</p> <p>3.3. Miquejado</p> <p>3.4. Goma y aluminio</p> <p>3.5. Bronce y loza</p> <p>3.6. Plástico, acrílico, madera y cármica</p> <p>3.7. Acero inoxidable</p> <p>3.8. Otros</p>	50'	Exposición	Demostración del Docente Demostración del alumno	



Objetivo intermedio	Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio	Evaluación
	<p><u>Tema 4. Limpieza de la Unidad de Internación</u></p> <p>4.1. Técnica de Limpieza de la Sala General.</p> <p>4.2. Técnica de Limpieza de enfermería.</p> <p>    A)-Limpieza: armarios, vitrinas, etc.....</p> <p>    B)-Sucia: Recolección de desperdicios</p> <p>    Limpieza de servicios sanitarios.</p> <p>4.3. Higiene de la Unidad del paciente</p> <p>4.4. Limpieza de corredores y escaleras</p>	180'	Exposición Interrogatorio del estudiante	Demostración del estudiante	
	<p><u>Tema 5: Técnica y precauciones de limpieza de algunos Servicios de apoyo.-</u></p> <p>5.1. Limpieza de Centro Quirúrgico.</p> <p>    -Centro de materiales</p> <p>    -Sala de Recepción</p> <p>    -Sala de Operaciones</p> <p>        .Salas limpias</p> <p>        .Salas sucias</p> <p>        .Salas contaminadas o sépticas</p> <p>    -Sector anestesiología</p> <p>5.2. Limpieza de Laboratorio Clínico</p> <p>5.3. Limpieza de Farmacia</p>	120'	Exposición	Demostración del estudiante	

Objetivo Intermedio	Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio	Evaluación
	<p>Tema 6: Limpieza y conservación de alfombras y felpudos.-</p> <p>6.1. Clasificación de las alfombras</p> <p>6.2. Equipo de limpieza</p> <p>6.3. Procedimientos de limpieza</p>	60'	Exposición	Láminas Diapositivas	
	<p>Tema 7: Limpieza de manchas.-</p> <p>7.1. Tipos de manchas más frecuentes</p> <p>7.2. Material y Equipo</p> <p>7.3. Procedimientos de limpieza</p>	60'	Exposición	Demostración del Docente Demostración	

Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio	Evaluación
<p><u>Tema 1.</u> <u>Servicio de Alimentación</u></p> <p>1.1. Organización y ética 1.2. Interrelaciones jerárquicas 1.3. Personal 1.4. Funciones 1.5. Sistema: centralizado descentralizado mixto.-</p> <p><u>Tema 2.</u> <u>Locales o Secciones de preparación</u></p> <p>2.1. Sección verduras 2.2. Sección carnes y pescado 2.3. Sección cocción 2.4. Sección mezclas 2.5. Sección de dietas especiales 2.6. Sección de lavado vajillas, utensilios. 2.7. Sección de lavado de carros termo 2.8. Local para almacenar residuos 2.9. Local para almacenar envases 2.10. Cámara 2.11. Despensa</p>	180'	Exposición	Transparencia	
	120'	Exposición	Láminas	

Contenido temático		Tiempo	Temas	Dispositivos
<p>(21)</p> <p>Tema 3. Educación nutricional</p> <p>3.1. Alimentos</p> <p>3.2. Envenenamiento por productos químicos</p> <p>3.3. Bacterias</p> <p>3.4. <del>Envenenamiento por productos químicos</del></p> <p>3.5. Control de plagas</p> <p>3.6. Medidas sanitarias</p> <p>3.7. Descomposición de alimentos</p> <p>3.8. Conservación de alimentos</p> <p>3.9. Congelación y descongelación de alimentos</p> <p>3.10. Precauciones de seguridad que necesitan ser observadas en el almacenamiento y alimentos</p> <p>3.11. Relación entre enfermedad y alimentos</p> <p>3.12. Como se conservan y temperatura para los diferentes alimentos</p> <p>3.13. Almacenamiento de sobrantes</p> <p>3.14. Noción de: residuos sobrantes desechos</p> <p>3.15. Noción de: porción volumen</p> <p>Tema 4 Preparación correcta de los alimentos</p>		24c'	Exposición	Exposición
		24c'	Exposición	Interrogatorio

Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio
<p>1.1. Preparaciones simples o partes de ellas.</p> <p>1.2. Limpieza de alimentos en general</p> <p>1.3. Tiempo adecuado de cocción de acuerdo a los diferentes equipos para conservar: <u>alimentos</u></p> <p>color sabor textura</p> <p>1.4. Pelado, lavado y corte de los alimentos: carnes, ave, pescado, y otros.</p>			Demostración
<p>Principios en la preparación de alimentos.</p>		Exposición	Interrogatori
<p>1. Bebidas (Té café, leche, licuado, preparaciones dietoterápicas, caldo.</p> <p>2. Sopas.</p>			
<p>3. Cocción y preparación de alimentos proteínicos (Churrascos, bismark, huevos, pescado)</p>			
<p>4. Preparación y cocción de vegetales (Ensaladas, puré).</p>			
<p>5. Preparaciones simples de cereales (arroz, fideos, crema).</p>			
<p>6. Alimentos fríos (jugos y postres)</p>			

Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio	Evaluación
<p>Preparaciones simples en parte de ellas.          Limpieza de alimentos en general          Tiempo adecuado de cocción de acuerdo a los diferentes equipos para conservar          nutrientes          color          sabor          textura</p> <p>Pelado, lavado y corte de los alimentos: carne, ave, pescado, y otros.</p> <p>Atención en la preparación de alimentos</p> <p>hurrascos, bismark, huevos, pescado)          separación y cocción de vegetales (ensaladas, etc.).          Preparaciones simples de cereales (arroz, Maizos, etc.) (jugos y pastries)</p>		Exposición	Demostración Interrogatorio	

Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio
<p>- Limpieza se cámaras.  - Limpieza de Equipo de vapor, a gas o super gas.  - Higiene de utensilios y vajilla, carros termo.</p> <p><u>Tema 9</u>  <u>Reglamentos generales de trabajo.</u></p> <p>- Tolerancia.  - Estabilidad emocional  - Responsabilidad en el cumplimiento de sus tareas  - Disposición para cumplir tareas rutinarias.  - Atención especial a su higiene y pulcritud personal por estar en contacto con alimentos y enfermos.  - Trato correcto con los pacientes y familiares.  - Importancia de los exámenes físicos</p> <p><u>Tema 10.</u>  <u>Servicio a los pacientes</u></p> <p>1. Colocar y transportar los alimentos fríos y calientes en carros bandejeros.</p>	120'	Exposición Diálogo	Arches

Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio
	<p>En carros termos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Arreglo de bandejas (atractivo y limpio).</li> <li>3. Colocación adecuada de las porciones.</li> <li>4. Chequeo de la bandeja para la exactitud que esté completa.</li> <li>5. Mquina posterior y control de vajilla.</li> <li>6. Interpretación de las planillas de distribución de alimentos y control de vajilla.</li> </ol>		



UNIDAD V

Objetivo Intermedio	Contenido temático	Tiempo	Técnica	Medio
	<p>Tema 1. Prevención de accidentes</p> <p>1.1. Accidentes más frecuentes en el medio asistencial.</p> <p>1.2. Medidas de seguridad</p>	50'	Exposición	Película