

Oficina de Escuelas Habilitadas de Enfermería Privadas

Plan de Estudios del curso:
Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería

Abril 2023





Fecha de creación

01/04/2023

Tipo de publicación

Instructivo

Resumen

El presente Plan de Estudios surge a partir de la necesidad de actualizar el plan de estudio vigente que corresponde a la década del 80. Se pretende actualizar la formación del auxiliar de servicio, ayudante de cocina y tisanería para ejercer su función en diversos ámbitos.

Introducción

El presente Plan de Estudios surge a partir de la necesidad de actualizar el plan de estudio vigente que corresponde a la década del 80. Se pretende actualizar la formación del auxiliar de servicio, ayudante de cocina y tisanería para ejercer su función en diversos ámbitos.

La elaboración del mismo estuvo a cargo de representantes del MEC (Ministerio de Educación y Cultura) la Licenciada en Enfermería Ana María Núñez y la Licenciada en Enfermería Carla Poggi y dos representantes del colectivo de escuelas de enfermería privadas habilitadas, que son la Licenciada en Enfermería Karina González y la Licenciada en Enfermería Gloria Trindade, también se contó con el aporte de 10 Licenciadas en Nutrición docentes de las Escuelas de Enfermería Privadas mediante encuesta on-line.

Es importante resaltar que el campo laboral de incumbencia para este rol es amplio constituido no solo por hospitales, sanatorios y otros servicios médicos, sino también por diversos ámbitos institucionales: hogares diurnos, hogares nocturnos, escuelas, colegios, fábricas, club deportivo, comedores, merenderos, residenciales, hoteles, restaurantes, así como comercios e industrias que elaboran, producen y distribuyen alimentos.

Objetivo general

El Plan de Estudios surge con la finalidad de preparar recursos humanos con las competencias definidas para cumplir funciones en el equipo encargado de la limpieza de las diferentes áreas de los servicios de salud y de áreas generales y para cumplir funciones con el equipo que prepara y distribuye la alimentación en estos servicios.

Este nuevo diseño curricular concibe al rol con un perfil que incluye habilidades para la realización en forma adecuada de los procedimientos en los distintos ámbitos y los cuidados en los distintos procedimientos de limpieza y en servicios de alimentación.

El diseño pedagógico está centrado en el educando permitiendo su realización mediante objetivos que buscan el alcance de las competencias específicas definidas, está diseñado en 5 unidades, una práctica formativa que conforman una integración teórico-práctica adecuada al nivel pre- profesional y con una óptica generalista en el área de servicio y cocina, con un examen final.

El mismo busca incorporar los últimos avances, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y del Ministerio de Salud Pública desde el Programa de Nutrición y el área de Epidemiología.

Objetivos específicos

- Contribuir al desarrollo del auxiliar de servicio, ayudante de cocina y tisanería, articulando su rol en el equipo que se encarga de la limpieza de diferentes áreas sanitarias o generales y que se encarga de la producción, elaboración y distribución de los alimentos, adecuando así, su intervención para cada una de ellas.
- Acompasar los avances tecnológicos, facilitando la formación continua, contribuyendo al enriquecimiento de este recurso.
- Contribuir al logro de una Gestión de Calidad en los servicios de salud en el marco de la normativa nacional y las metas prestacionales a través de la formación de recursos humanos en salud.
- El 100% de los estudiantes deberán adquirir los conocimientos, prácticos y aptitudes que le permitan obtener la suficiencia en la prueba escrita y promedio final del plan de estudios y con ello su aptitud y actitud para el desempeño en las áreas asignadas.

Metodología

Se propone una metodología altamente participativa en la cual el estudiante sea el protagonista de su aprendizaje, rescatando sus conocimientos previos para proyectarlos hacia los nuevos. La propuesta será teórica-práctica con niveles de exigencia.

Se buscará potenciar conocimientos y experiencias de los que ya incursionan en la profesión.

Criterios de inclusión

Requisitos de inscripción:

- Edad, 18 años cumplidos, al momento de la inscripción.
- Enseñanza primaria completa. (Este requisito será re-evaluado a los tres años de aprobado el nuevo plan).
- Cédula de Identidad vigente.
- Carne de salud vigente.
- Vacuna antitetánica vigente.
- Vacuna contra la Hepatitis B. (Será exigida la constancia antes de iniciar la práctica formativa).

Haciendo cumplimiento a:

- *El Decreto N° 317/005 del 19 de septiembre de 2005 que establece la obligatoriedad de la vacunación contra la Hepatitis B para los trabajadores de la salud pública y privada de todo el país.*
- *La Guía Nacional de Vacunación en Situaciones especiales que en el ítem A 2.9 amplía el grupo de personas a las que se debe administrar estando entre ellas los estudiantes expuestos al virus de la hepatitis B.*

El estudiante frente a situaciones emergentes y recomendaciones ministeriales debe adherirse a las mismas, de no realizarlo debe presentar el justificativo médico que avale esa conducta.

Requisitos de admisión:

- Rendir prueba de admisión la que será una única prueba escrita de conocimientos de idioma español y matemática. La nota mínima de aprobación será de B (6).

Malla curricular

Formación permanente – Curso básico

Plan – Auxiliar de servicio, ayudante de cocina y tisanería

Código Plan de estudios: ASACT

Año Académico del Plan: 2023

(Agregar tabla)

Programa temático				
Asignaturas obligatorias				
Código asignatura	Unidad	Denominación	Carácter OB/OP	Horas
U1	1	Diagnóstico inicial	OB	16
U2	2	Tronco común	OB	44
U3	3	Servicio	OB	45
U4	4	Cocina	OB	45
U5	5	Prácticas formativas	OB	200
En todo el programa se tendrá en cuenta las horas de trabajo autónomo del estudiante que corresponderá a un 65% del total de horas teóricas (92 horas).				
Analítico referencial				
Año académico del plan	2023			
Nombre del Programa	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería			
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria			
Horas totales	442 = 350 horas curricular + 92 horas trabajo autónomo			
Modalidad de clases teóricas Elegir una opción	-	Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)		
	-	Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)		
	-	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)		
Profesor responsable	Licenciado en Enfermería			

Profesores implicados en la docencia	Maestro. Licenciado en Enfermería. Doctor en Medicina.
	Licenciado en Nutrición. Licenciado en Biología Humana. Licenciado en Ciencias Biológicas.
	Docente de Ciencias Biológicas egresado del IPA.
	Profesional especializado en la temática de género.
	Técnico prevencionista. Licenciado en Relaciones Laborales.
	Licenciado en Psicología. Instructor de Primeros Auxilios.

Idioma en el que se imparte	Castellano
-----------------------------	------------

Distribución de horas	Número de horas presenciales/on-line asistencia profesor/a	142
	Número de horas taller	8
	Número de horas de trabajo autónomo	92
	Número de horas de simulación	50
	Número de horas en la clínica	150
	Total horas teóricas, taller, trabajo, simulación y clínica	442

Desarrollo del plan

El Plan **AUXILIAR DE SERVICIO, AYUDANTE DE COCINA Y TISANERÍA** cuenta con 4 unidades obligatorias que aportan las bases teóricas y metodológicas necesarias. Estos aspectos teóricos se complementan con las instancias de taller, la clínica simulada y la práctica formativa en servicios de salud y generales dando un total de 350 horas y se desarrollará en un semestre.

El Plan analítico Aplicado se compone de dos materias centrales **SERVICIO y COCINA** dedicadas a las generalidades de estas áreas que consta de 90 horas y de áreas complementarias que aportan aspectos de: Conceptos de Salud, Ética, Microbiología, Epidemiología y Anatomía.

El Plan de Estudio permite el desarrollo de una oferta de asignaturas adecuadas para el estudiante, que complementada con la práctica formativa se espera el alcance de las competencias definidas. Se establecen en el plan, 92 horas de Trabajo Autónomo del estudiante, que deberá llevar adelante con su programación y tiempos dando respuesta a las exigencias de estudio o trabajo definidas por los docentes.

Al final en la escolaridad las horas de trabajo autónomo estarán acreditadas dando un total de horas del Programa de 442.

Actividades presenciales y/o semipresenciales

Las actividades presenciales obligatorias estarán relacionadas con la práctica formativa. Los talleres **son obligatorios** previo al ingreso a la práctica formativa, la simulación si así lo define la institución, por su condición de optativa, también serán de presencialidad obligatoria.

El componente teórico podrá ser definido por la institución, **sin embargo no se podrán dictar las clases teóricas en un 100% virtual** Entendiendo por virtualidad plataformas áulicas asincrónicas y sincrónicas. Actividades directas en servicios de atención y ateneos como modalidades de integración teórica, efectivizadas a través de exposiciones dialogadas y el análisis de los aspectos que se van incorporando en situaciones definidas.

El desarrollo estará dirigido a facilitar al estudiante trabajador su formación en ASACT haciendo que sus clases estén coordinadas en aulas de la institución. Se considera como referencia para la modalidad Semi-presencial (Blended learning) aquella que: "Combina metodologías presenciales y a distancia, incluyendo un diseño educativo que atiende al auto-aprendizaje, centrándose en la interacción y en el trabajo colaborativo; resultando una propuesta fluidamente articulada entre lo virtual y lo presencial.

También denominado modelo educativo "híbrido" - presencial/virtual, donde existe una integración y continuum en el proceso educativo (procesos presenciales y virtuales), como también una innovación del modelo presencial de docencia (horarios, espacios, materiales, etc.) y donde el aula virtual "no sólo es un recurso de apoyo a la enseñanza presencial, sino también un espacio en el que el docente genera y desarrolla acciones diversas para que sus alumnos/as aprendan: formula preguntas, abre debates, plantea trabajos.

En este modelo se produce una innovación notoria de las formas de trabajo, la comunicación, la tutorización y los procesos de interacción entre profesor y alumnado". (Resolución Ministerial 648/16 de fecha 22 de julio de 2016, Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay).

Definición académica para el desarrollo

- Horarios y espacios de las asignaturas.
- Acceso a las guías de las asignaturas en el curso.
- Ingreso de los estudiantes en el SIGE.
- Calendario Académico en sistema propio y en el SIGE.
- Actividades formativas y su relación con las competencias.
- Resultados de aprendizaje.
- Los estudiantes darán muestras inequívocas de que pueden ingresar a un área de servicio o cocina antes de comenzar su práctica formativa específica.
- Una vez finalizado el programa darán prueba inequívoca de las competencias adquiridas para el trabajo en el área de servicio o cocina.
- El cierre académico se realizará a través de la certificación denominada "Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería".

Unidad I - Diagnóstico inicial

Objetivos

Diagnosticar el nivel educativo de la población estudiantil que ingresó al curso, acompañar en el proceso del curso a los alumnos con dificultades e implementar un nexo con el programa Acredita CB de los alumnos que solo tiene educación primaria aprobada.

Guía docente – Analítico por asignatura	
Año académico del plan	2023
Plan de Estudio	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería
Unidad I	-Lectura, comprensión global del texto y escritura
Nombre de las asignaturas	-Reglas básicas de ortografía
	-Numeración: noción de números y operaciones
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria
Horas totales	16
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
	Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)
	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)

Profesor responsable

Unidad I - Diagnóstico inicial - Total de horas: 16

Orientación al curso

En esta unidad se realizará un diagnóstico del grupo para evaluar el estado de situación de los alumnos que ingresan, la detección de alumnos con dificultades y así implementar el acompañamiento durante el curso

También se pretende captar a los estudiantes que solo tienen educación primaria aprobada y conectarlos al programa Acredita CB fomentando la continuidad educativa

Profesores implicados en la docencia

Maestro o Licenciado en Enfermería

Contenidos temáticos

- Diagnóstico y caracterización de los estudiantes
- Lectura, reglas básicas de ortografía
- Numeración: noción de números.
- Operaciones: repaso de las cuatro operaciones básicas, cálculo y ejercicios prácticos con situaciones que encontrará durante el desempeño de su rol, por ejemplo la preparación de la dilución de desinfectantes

Asignaturas

Desarrolladas en el contenido temático

Competencias específicas

- Desarrollar habilidades personales
- Fortalecer el aprendizaje

Evaluación

Se nutrirá de la evaluación continua del proceso de trabajo individual y/o grupal

Bibliografía

La que el docente recomiende

Unidad II - Tronco común

Objetivos

El objetivo principal es brindar conocimientos teóricos básicos de materias transversales, ética, comunicación, microbiología y primeros auxilios, todas disciplinas que complementan el desarrollo teórico de las unidades centrales servicio y cocina.

Guía docente - Analítico por asignatura	
Año académico del plan	2023
Plan de Estudio	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería
Unidad II Nombre de las asignaturas	1. Materias transversales (Género, Salud laboral) 2. Ética 3. Comunicación 4. Microbiología 5. Primeros Auxilios
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria
Horas totales	44
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	- Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
	- Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)
	- Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)
Profesor responsable	
Unidad II - Tronco común - Total de horas 44	
Orientación al curso	
El tronco común consiste en un conjunto de asignaturas complementarias a las unidades centrales de cocina y servicio, mediante las cuales se proporciona al estudiante una base formativa de carácter multidisciplinario mediante la modalidad educativa que el docente considere	
Profesores implicados en la docencia	
Licenciado en Enfermería	
Doctor en Medicina	
Licenciado en Nutrición	
Licenciado en Biología Humana	
Licenciado en Ciencias Biológicas	
Docente de Ciencias Biológicas egresado del IPA	
Profesional especializado en temática de género	
Técnico prevencionista	
Licenciado en Relaciones Laborales	
Licenciado en Psicología	
Instructor de Primeros Auxilios	

Contenidos temáticos

Asignatura 1. Materias transversales

4 horas

1. Educación para la igualdad entre sexos y género

- Definición de género
- Glosario de género
- Diferencia entre sexo y género
- Ley N° 19580. Ley de violencia hacia las mujeres basada en género

Asignatura 1. Materias transversales

4 horas

2. Educación para la salud laboral , ocupacional y reglamento de trabajo

- Definición de salud laboral, riesgos laborales
- Definición de salud ocupacional, riesgos ocupacionales
- Condiciones de trabajo
- Mapa de riesgos
- Ley N° 16074. Regulación de los seguros sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales
- Seguridad y Salud en el trabajo
- Procedimiento administrativo a realizar ante un accidente con material corto punzante para el seguimiento y/o profilaxis
- Salud Ambiental y Ocupacional. Normativa Ministerial. Ordenanza N° 145/009
- Reglamentación sobre residuos sanitarios

Asignatura 2. Ética

4 horas

- Concepto de ética
- Derechos Humanos: Principios, valores y responsabilidades
- Ley 18335. Derechos del paciente y obligaciones éticas del personal de la salud
- Trabajo en equipo, disciplina en el ámbito de las instituciones de salud y en general
- 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 pacientes
- Trato correcto con los pacientes y familiares
- Importancia de los exámenes físicos

Asignatura 3. Comunicación

4 horas

- Concepto de comunicación
- Elementos de la comunicación: emisor, receptor, mensaje, canal, código
- Interrelaciones con el paciente, familia e integrantes del equipo de salud

Asignatura 4. Microbiología

20 horas

Microbiología:

- Concepto de Microbiología
- Concepto de microorganismos
- Clasificación de los microorganismos
- Fuentes de infección: Humanas. Animales. Suelo, polvo y otros elementos inertes
- Infecciones cruzadas
- Infecciones intrahospitalarias
- Gérmenes multirresistentes
- Definir los conceptos de: Asepsia, Antisepsia, Limpieza, Desinfección, Esterilización
- Control de vectores y reservorios
- Microbiología de los alimentos: Introducción. Microorganismos como productores de alimentos. Microorganismos como agentes de deterioro de alimentos (alimento deteriorado, factores
- Los microorganismos como agentes patógenos transmitidos por alimentos (infecciones, intoxicaciones, alergias)
- Factores que afectan al crecimiento bacteriano en los alimentos (temperatura, radiaciones ultravioletas y otros)

Epidemiología

- Fundamentos y usos de la epidemiología
- Medición en Salud
- Cadena Epidemiológica

Asignatura 5. Primeros auxilios**8 horas****Tema 1:**

- Introducción y conceptos básicos
- Objetivos de los primeros auxilios
- Prevención de accidentes
- Accidentes más frecuentes en el medio asistencial

Tema 2:

- Maniobra de RCP
- Paro cardiorrespiratorio
- Ejecución de maniobra de Heimlich para víctimas de paro respiratorio causado por atragantamiento
- Manejo de DEA

Tema 3:

- Vendajes
- Quemaduras
- Vías de transmisión y contaminación: Contacto directo. Contacto indirecto. Vectores.
- Eslabones de la cadena epidemiológica
- Rol del Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería en la cadena epidemiológica

Estadística

- Conceptos básicos

Competencias específicas

Conocer y comprender las ideas principales de las materias transversales de la ética comunicación, microbiología y primeros auxilios para incorporar la base teórica de conocimientos que fundamentan la especialidad

Evaluación

Se nutrirá de la evaluación continua del proceso de trabajo individual y/o grupal

La evaluación de la aptitud del alumno, se efectuará de forma obligatoria de manera individual y/o grupal, con la modalidad definida (escrito, oral, o la que considere el docente), para el alcance de las competencias

La evaluación buscará valorar la incorporación por parte del estudiante de los aspectos teóricos centrales de la unidad

Bibliografía

-
1. Temas de Bacteriología y Virología médica, 3era edición. Oficina del libro – FEFMUR Facultad de Medicina de la Universidad de la República.
 2. R. Bonita • R. Beaglehole • T. Kjellström. Epidemiología básica. 2008.
Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/3153>
 3. Género y salud. OMS.2018. Disponible en : <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/gender>
 4. Género. INEFOP.
Disponible en: <https://www.inefop.org.uy/SIN-CATEGORIZAR/Genero-uc1730>
 5. Ley N° 19580. Ley de violencia hacia las mujeres basada en género. Modificación a disposiciones del código civil y código penal. Derogación de los arts. 24 a 29 de la Ley.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19580-2017>
 6. Ley N° 16074. Regulación de los seguros sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/16074-1989>
 7. Ordenanza N° 145/009.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/institucional/normativa/ordenanza-n-145009-ordenanza-14509>
 8. Información y conceptos básicos de salud y seguridad laboral. Intendencia Municipal de Montevideo.
Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/saludyseguridadlaboral_1.pdf
 9. Procedimiento Accidentes y Primeros Auxilios. Facultad de Medicina. Universidad de la Republica. Disponible en:
<http://www.fmed.edu.uy/institucional/comisiones/procedimiento-accidentes-y-primeros-auxilios>
 10. Ley N° 18335. Derechos y obligaciones de pacientes y usuarios de los servicios de salud.
Disponible en : <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/18335-2008>

Unidad III - Servicios

Objetivos

Brindar conocimientos sobre técnicas de limpieza, para mantener estándares de calidad en la higiene sanitaria y de servicios generales.

Guía docente – Analítico por asignatura	
Año académico del plan	2023
Plan de Estudio	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería
Unidad III Nombre de las asignaturas	<ul style="list-style-type: none">• Salud• Bioseguridad y Residuos• Higiene Sanitaria• Aislamientos• Recursos materiales• Técnicas de limpieza• Limpieza periódica.• Limpieza y cuidados de diversos tipos de material• Limpieza de unidades de internación• Técnica y precauciones de limpieza de algunos servicios de apoyo• Limpieza y conservación de alfombras y felpudos• Limpieza de manchas
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria
Horas totales	45
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	- Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
	- Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)
	- Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)
Profesor responsable	
Unidad III	
Servicio - total de horas 45 - (Teórico 41 horas / Taller 4 horas)	
Orientación al curso	
Esta unidad consiste en un conjunto de asignaturas mediante las cuales se proporciona al estudiante una base formativa con respecto a la bioseguridad, a las técnicas de limpieza y los recursos materiales necesarios para realizar las actividades.	
Profesores implicados en la docencia	
Licenciado en Enfermería.	
Contenidos temáticos	
Asignatura 1. Salud	4 horas

- Concepto de salud
- Salud y enfermedad, determinantes de la salud
- Aseo personal y presencia
- Higiene de manos, lavado de manos objetivos y procedimiento

Asignatura 2. Bioseguridad y residuos

4 horas

Bioseguridad:

- Definición
- Principios: Universalidad, uso de barreras, medidas de eliminación de material contaminado
- Precauciones estándar, manejo del equipo
- Eliminación o manejo del material contaminado y la ropa

Residuos y su manejo:

- Definiciones:
 - Residuos sanitarios
 - Residuo sanitario peligroso.
 - Residuo sanitario común
- Tratamiento:
 - Manejo integral de residuos sanitarios
- Clasificación:
 - Residuos no contaminados o comunes.
 - Residuos contaminados.
 - Áreas de generación de residuos hospitalarios.
 - Áreas restringidas (CTI, BQ...).
 - Áreas no restringidas (comedores, vestuarios, baños...).
- Envasado:
 - Características de los recipientes según el tipo de residuo (productos químicos, farmacéuticos, quimioterapia).
 - Identificación.
 - Forma de depósito.
 - Descarte de material de laboratorio.
 - Descartador rígido.
- Almacenamiento:
 - Transitorio.
 - Definitivo.
 - Frecuencia del retiro del material.
- Transporte:
 - Interno.
 - Externo.
- Tratamiento:
 - Control y funciones del MSP

Asignatura 3. Higiene sanitaria

4 horas

- Concepto de limpieza.
- Clasificación de áreas.
- Medio ambiente sanitario: Animado, Inanimado.
- Infecciones cruzadas. Terminología.
- Normas básicas a tener en cuenta para realizar cualquier tarea de limpieza.
- Conceptos de: Desinfección, Asepsia, Antisepsia, Antiséptico, Esterilización.
- Clasificación de materiales de uso sanitario: Crítico, No crítico.

Asignatura 4. Aislamientos

4 horas

- Tipos.
- Elementos para la protección.

Asignatura 5. Recursos materiales

4 horas

- Carro de limpieza
- Características.
- Modelos.
- Almacenamiento
- Higiene
- Materiales que debe contener:
 - Señalizador de piso.
 - Baldes (de superficie y piso).
 - Apoyo para el balde.
 - Pala.
 - Paño de piso.
 - Espátula.
 - Lampazo.
 - Escoba.
 - Escobilla.
 - Sopapa.
 - Jarra graduada.
 - Paño rejilla.
 - Toallas descartables cloradas.
 - Guantes de goma.
 - Esponjas de fibra para limpieza.
 - Bolsas de residuos (domésticos y contaminados).
 - Pulidor.
 - Detergentes sintéticos.
 - Alcohol al 70 % y 95 %.
 - Alcohol gel.
 - Hipoclorito de sodio.
 - Amonio cuaternario.
 - Cartilla con descripción de las diluciones.

Se agregan materiales indicados en protocolos institucionales: papel higiénico, toallas de papel, etc.

Asignatura 6. Técnicas de limpieza

4 horas

- Clasificación de las tareas de limpieza.
- Equipo de trabajo, tratamiento del equipo de trabajo.
- Tipo de material.
- Uso de material y equipo.
- Conservación y limpieza.
- Economía y material.
- Usos de sustancias limpiadoras.
- Clasificación y aplicación de las diferentes técnicas de limpieza:

Sacudido: Concepto, Equipo, Técnica.

Lampaceado: Concepto, Equipo, Técnica.

Fregado: Concepto, Equipo, Técnica.

Barrido: Concepto, Equipo, Técnica.

Encerado: Concepto, Equipo, Técnica, Precauciones.

Baldeo: Concepto, Equipo, Técnica.

Asignatura 7. Limpieza periódica

4 horas

- Limpieza de techos y paredes o mamparas.
- Limpieza de puertas y ventanas.
- Limpieza de artefactos eléctricos.
- Limpieza de muebles y accesorios.
- Limpieza de pisos, zócalos.
- Limpieza de espacios exteriores.

Asignatura 8. Limpieza y cuidados de diversos tipos material

4 horas

- Esmaltado.
- Vidrio.
- Niquelado.
- Goma y aluminio.
- Bronce y loza.
- Plástico, acrílico, madera y cármica.
- Acero inoxidable.
- Otros.

Asignatura 9. Limpieza de unidad de internación

4 horas

- Técnica de limpieza de la sala general.
- Técnica de limpieza de enfermería.
- Limpieza: armarios, vitrinas, etc.
- Sucia: recolección de desperdicios. Limpieza de servicios sanitarios.
- Higiene de la unidad del paciente.
- Limpieza de corredores y escaleras.

Asignatura 10. Técnica y preocupaciones de limpieza de algunos servicios de apoyo

4 horas

Limpieza de:

- Centro Quirúrgico.
- Centro de materiales.
- Sala de recepción.
- Sala de operaciones (salas limpias, salas sucias, salas contaminadas).
- Sector anestesiología.
- Laboratorio Clínico.
- Farmacia.

Asignatura 11. Limpieza y conservación de alfombras y felpudos, limpieza de manchas

1 hora

- Clasificación de alfombras.

Equipo de limpieza.

Procedimiento de limpieza.

- Tipo de manchas más frecuente.

Material y equipo.

Procedimiento de limpieza.

Competencias específicas

Conocer, comprender las técnicas de limpieza para incorporar la base teórica de conocimientos que fundamentan la especialidad.

Evaluación

Se nutrirá de la evaluación continua del proceso de trabajo individual y/o grupal.

La evaluación de la aptitud del alumno, se efectuará de forma obligatoria de manera individual y/o grupal, con la modalidad definida (escrito, oral, o la que considere el docente), para el alcance de las competencias.

La evaluación buscará valorar la incorporación por parte del estudiante de los aspectos teóricos centrales de la unidad.

Bibliografía

1. Manual de normas y procedimientos de limpieza.
Disponible en: <https://dgp.udelar.edu.uy/sites/default/files/2021-08/Manual-de-normas-y-procedimiento-de-limpieza.pdf>
2. Limpieza y desinfección de superficies hospitalarias.
Disponible en: https://www.cocemi.com.uy/docs/limpiezahosp_dic2010.pdf
3. Mg. Andrea Lucas, Prof. Lic. Mercedes Pérez .Protocolo de limpieza y desinfección salones, oficinas y espacios de trabajo. Abril 2020. Facultad de Enfermería Universidad de la República.
Disponible en : <https://www.fenf.edu.uy/wp-content/uploads/2020/04/Fenf-Protocolo-de-limpieza-2020.pdf>
4. Manual de procedimiento de limpieza y desinfección en centros educativos. ANEP.
<https://www.audec.edu.uy/Files/8472E97FA71B3FBA.pdf>
5. Procedimientos de limpieza y desinfección de superficies para la aplicación en los diferentes servicios de la Udelar.
Disponible en: https://eva.udelar.edu.uy/pluginfile.php/29137/mod_resource/content/4/M%C3%A9todos%20y%20procedimientos%20de%20desinfecci%C3%B3n.pdf
6. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento .Intendencia Municipal de Montevideo.2013.
Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

Taller

Objetivos

Los talleres se generan después de completar las unidades I, II y III donde se presentan los antecedentes teóricos.

El taller tiene el objetivo general de dar a los estudiantes un espacio que otorgue realismo y familiarización con los insumos utilizados para la atención de un individuo que deba ser vacunado, este contacto permitirá desarrollar habilidades y competencias.

Guía docente – Analítico por asignatura			
Año académico del plan		2023	
Plan de Estudio		Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería.	
Unidad III		TALLER - SERVICIO	
Nombre de las asignaturas			
Carácter (obligatoria/optativa)		Obligatoria.	
Horas totales		4	
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)		x	Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
			Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)
			Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)
Profesor responsable		Licenciado en Enfermería	
Competencias específicas			
<ul style="list-style-type: none">• Adquirir las destrezas para la realización de las técnicas de limpieza.• Interpretación de las órdenes recibidas según área a higienizar.• Reconocer las diferentes áreas a limpiar y que técnicas utilizar.			
Desarrollo del taller			
Se llevará a cabo en las instalaciones que implemente la institución en su planta física.			
Insumos para el taller			
Ítem	Descripción	Características técnicas	Usos
1	Unidad del paciente completa	Material lavable	Práctica de técnicas de limpieza
2	Baño completo	Material lavable	Práctica de técnicas de limpieza
3	Mesada con pileta con grifo y bajo mesada	Material lavable	Práctica de técnicas de limpieza
4	Carro de limpieza	Material lavable	Depósito de materiales de limpieza

5

Recipiente para corto punzantes

Práctica de técnicas de limpieza

6

Tapabocas alta densidad

Reconocimiento de las barreras de protección para la seguridad laboral y personal

7

Limpia metal

Reconocimiento de los productos y soluciones que se utilizan en los procedimientos de limpieza

Unidad IV - Cocina

Objetivo

Capacitar al estudiante en técnicas y actividades de limpieza e higiene de los servicios de alimentación principalmente en instituciones de salud y en otros ambientes que laboran con alimentos. Brindar conocimientos básicos relativos a la manipulación, elaboración y conservación de los alimentos.

Guía docente - Analítico por asignatura	
Año académico del plan	2023
Plan de Estudio	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería.
Unidad III Nombre de las asignaturas	Alimentación y nutrientes. Legislación de los alimentos. Microbiología de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Servicio de alimentación. Áreas de preparación dentro del servicio de alimentación. Preparación correcta de los alimentos. Dietoterapia. Principios de la preparación de alimentos y conservación. Servicio a los pacientes y al público en general.
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria.
Horas totales	45
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)
	Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)
	Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)
Profesor responsable	
Cocina - Total de horas: 45 horas (Teórico 41 horas / Taller 4 horas)	
Orientación al curso	
Esta unidad consiste en un conjunto de asignaturas mediante las cuales se proporciona al estudiante una base formativa de carácter multidisciplinario mediante la modalidad educativa que el docente considere.	
Profesores implicados en la docencia	
Licenciado en Enfermería.	
Licenciado en Nutrición.	
Contenidos temáticos	

Asignatura 1. Alimentación y nutrientes**4 horas**

- Definición y clasificación de los alimentos.
- Definición y clasificación de nutriente (macronutrientes y micronutrientes).
- Grupos de alimentos. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA).
- Agua.
- Alimentación saludable.
- Etiquetado de los alimentos, significado e importancia para la población.

Asignatura 2. Legislación alimentaria en Uruguay**2 horas**

- Instituciones encargadas del cuidado de la inocuidad alimentaria:

Funciones del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP).

Funciones de las Intendencias Municipales en la Regulación alimentaria.

Funciones del Ministerio de Salud Pública (MSP).

- Reglamento Bromatológico Nacional Decreto 315/994.

Asignatura 3. Microbiología de los alimentos**4 horas**

- Hongos.
- Levaduras.
- Bacterias.
- Factores que determinan el crecimiento de microorganismos: Nutrientes, humedad, ph, temperatura, oxígeno y tiempo.

Asignatura 4. Contaminación de los alimentos**3 horas**

- Definición de contaminante
- Clasificación de los contaminantes :

Contaminación biológica

Contaminación química

Contaminación física

Contaminación cruzada

Asignatura 5. Enfermedades transmitidas por los alimentos**4 horas**

- Definición.
- Clasificación:

Infecciones alimentarias, Intoxicaciones alimentarias.

Enfermedades ocasionadas por bacterias: Salmonelosis, Estafilococo dorado, Clostridium, Botulismo, Escherichia Colli.

Enfermedades causadas por virus: Rotavirus, Gastroenteritis, Hepatitis A.

Enfermedades causadas por parásitos: Triquinelosis, Hidatidosis, Ascariosis.

Enfermedades ocasionadas por hongos.

Intoxicación por productos marinos.

- Control de plagas y medidas sanitarias.

Asignatura 6. Servicio de alimentación**4 horas**

- Definición y funciones.
- Tipos de servicios:

Comerciales: Hoteles, restaurante, cafeterías.

No comerciales: Instituciones de salud, comedores escolares, comedores universitarios, residenciales.

- Organización.
- Interrelaciones jerárquicas.
- Personal y sus funciones.
- Sistema de distribución de alimentos :

Centralizado, descentralizado, mixto.

Asignatura 7. Áreas de preparación

4 horas

- Sección verduras.
- Sección de carnes y pescado.
- Sección cocción.
- Sección mezclas.
- Sección de dietas especiales.
- Sección de lavado de vajillas, utensilios.
- Sección de lavado de carros termo.
- Local para almacenar residuos.
- Local para almacenar envases.
- Cámara.
- Despensa.

Asignatura 8. Preparación correcta de los alimentos

2 horas

- Buenas prácticas de manufactura (BPM).
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).
- Preparaciones simples o partes de ellas.
- Limpieza de alimentos en general.
- Pelado, lavado y corte de los alimentos: Carne, aves, pescado, otros.

Asignatura 9. Principios de la preparación de alimentos

4 horas

- Bebidas: te, café, leche, licuado, preparaciones dietoterápicas, caldos, sopas.
- Cocción y preparación de alimentos proteicos: churrascos, huevos, pescados.
- Preparación y cocción de vegetales: ensaladas, puré.
- Preparaciones simples de cereales: arroz, fideos, cremas.
- Alimentos fríos: jugos, postres.
- Descomposición de alimentos.
- Conservación de alimentos. Congelación y descongelación.
- Precauciones en el almacenamiento.
- Noción de: Residuos, sobrantes, desechos.
- Noción de: Porción, volumen.

Asignatura 10. Dietoterapia

2 horas

- Definición de dieta.
- Definición de dieta terapia.
- Tipos de dietas.

Asignatura 11. Servicio a pacientes y público en general

4 horas

- Transporte de alimentos.
- Arreglos de las bandejas.
- Colocación adecuada de las porciones.
- Chequeo de la bandeja.
- Lavado, higiene y desinfección de la vajilla de los pacientes.
- Interpretación de las planillas de distribución de alimentos y control de vajilla.

Competencias específicas

Conocer y comprender las ideas principales de las funciones en el área de la cocina, para incorporar la base teórica de conocimientos que fundamentan la especialidad.

Evaluación

Se nutrirá de la evaluación continua del proceso de trabajo individual y/o grupal.

La evaluación de la aptitud del alumno, se efectuará de forma obligatoria , con la modalidad definida (escrito, oral, o la que considere el docente), para el alcance de las competencias. La evaluación buscará valorar la incorporación por parte del estudiante de los aspectos teóricos centrales de la unidad.

Bibliografía

1. Acosta N, Ferreira F, Noguera F, Ongay E, Pereira Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Universidad de la Republica. Disponible en: https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/20275/1/NUTRICI%c3%93N_AcostaM_ConocimientosB%c3%a1sicosParaLaManipulaci%c3%b3n.PDF
2. Manual para Manipuladores de Alimentos. Disponible en: <http://manuales.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/>
3. Proceso de actualización. Guía alimentaria.2016. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/proceso-actualizacion>
4. Guía alimentaria para la población uruguaya. Disponible en: https://bibliotecaunicef.uy/doc_num.php?explnum_id=185.
5. Para una Alimentación Saludable, compartida y placentera. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=3Guía>.
6. Manipulador de alimentos. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/modulo-5-manipulador>.
7. Recetas saludables. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=2>
8. Meriendas saludables. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=2>
9. Manual para cantinas saludables en centros educativos. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-cantinas-saludables-centros-educativos>
10. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Intendencia Municipal de Montevideo.2013. Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
11. Decreto N° 315/994.Aprobacion del Reglamento Bromatológico Nacional. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994/1?verreferencias=articulo>
12. Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias. Intendencia Municipal de Montevideo. Disponible en : <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/normapu1271paraweb.pdf>
13. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Intendencia Municipal de Maldonado. Disponible en: <https://www.gub.uy/tramites/sites/catalogo-tramites/files/2022-05/Procedimientos%20operativos%20estandarizados%20de%20saneamiento.pdf>

Taller de cocina

Taller de cocina

Guía docente – Analítico por asignatura			
Año académico del plan		2023	
Plan de Estudio		Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería	
Unidad IV		TALLER - COCINA	
Nombre de las asignaturas			
Carácter (obligatoria/optativa)		Obligatoria	
Horas totales		4	
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	X	Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales)	
		Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial)	
		Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales)	
Profesor responsable		Licenciado en Enfermería	
Competencias específicas			
<ul style="list-style-type: none">• Adquirir las destrezas para la lectura e interpretación del registro del carnet de vacunación.• Interpretación de los registros y el llenado de las planillas.• Reconocer las zonas anatómicas de punción.• Reconocer las técnicas de administración de las diferentes vacunas.• Se deben desarrollar estas competencias para asegurar que el acto de vacunar se realice en las condiciones óptimas para brindar seguridad al usuario.			
Desarrollo del taller			
Se llevará a cabo en las instalaciones que implemente la institución en su planta física.			
Insumos para el taller			
Ítem	Descripción	Características técnicas	Usos
1	Mesada con pileta, grifo y bajo mesada	De acero inoxidable	Preparación de alimentos Depósito de materiales para higiene
2	Carro de comida	Con 4 ruedas	Traslado de alimentos
3	Heladera	De material de fácil limpieza Con regulador de temperatura	Conservación de alimentos
4	Hielera	De varios tamaños	Conservación de cadena de frio de los alimentos Traslado de alimentos

5	Cocina con horno	De acero inoxidable Eléctrica o a gas	Preparación de alimentos
6	Utensilios de cocina	Juego de Cuchillos Tenedores Juego de cucharas de té, de sopa Escurridor, colador Jarras plástico. Jarra graduada, Jarras térmicas Escurridor Ollas, cacerolas	Simulación Preparación de alimentos
7	Utensilios de preparación	Juego de bandejas o similares, de acero inoxidable (charolas) Juego de tazas Juego de tazones de acero inoxidable Juego de tablas picadoras de acrílico, poliuretano o madera Tazas medidoras de vidrio, acero inoxidable o policarbonato Vasos, sopa. Computeras	Simulación Preparación de alimentos
8	Balanza	Digital	Pesaje de alimentos
9	Vajilla	Conjunto de platos, tazas, fuentes y otros recipientes para el servicio de mesa	Simulación
10	Recipientes de residuos	Plástico con tapa	Descarte de residuos
11	Planillas	Hojas	Practicar lectura de planillas con las indicaciones de las dietas

Unidad V - Práctica formativa

Objetivo

Desarrollar su experiencia práctica en servicios de salud y generales integrando en ella los conocimientos adquiridos en su formación teórica, en el taller y en las instancias de simulación.

Guía docente – Analítico por asignatura	
Año académico del plan	2023
Plan de Estudio	Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería.
Unidad V Nombre de las asignaturas	Práctica Formativa.
Carácter (obligatoria/optativa)	Obligatoria.
Horas totales	200 Experiencia simulada hasta 50 horas Práctica formativa 150 horas
Modalidad de clases teóricas (elegir una opción)	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial (más del 80% de las sesiones son presenciales).
	<input type="checkbox"/> Híbrida (sesiones virtuales entre el 40% y 60%, resto presencial).
	<input type="checkbox"/> Virtual (al menos el 80% de las sesiones son virtuales).
Profesor responsable	Licenciado en Enfermería. Licenciado en Nutrición.
Competencias específicas	
<ul style="list-style-type: none">• Experimentar su primera exposición a la vida laboral, aplicando en la práctica los conocimientos adquiridos en su formación.• Alcanzar las competencias definidas con el acompañamiento del docente• Integrar el conocimiento teórico adquirido.	

Desarrollo de la experiencia clínica

La práctica interna es la que se realiza dentro de las instalaciones de la escuela de enfermería básicamente en el taller que se implemente y es lo que se define como Simulación. La simulación representará hasta un 30 % del total de las clases prácticas a dictar.

Prácticas externas representaron el 70 % del total de las clases a dictar.

El 50 % de las prácticas externas se deben realizar en servicios de salud y el otro 50 % en servicios generales.

Las escuelas que prefieran todo presencial, deberán incorporar esas 20 o 30 horas horas de la simulación a la práctica en centros de salud.

Previo al comienzo de cada curso, la escuela deberá contar con la autorización escrita de las autoridades de la institución donde se deje constancia de la aceptación de los estudiantes y se debe detallar los turnos disponibles, la carga horaria y el número de estudiantes que pueden recibir por generación.

Servicios generales autorizados para desarrollar las prácticas:

Servicio

- Centros de atención en salud: Hospitales, mutualistas, policlínicas barriales, servicios que proporcionan el carnet de salud, etc.
- Lugares de atención con enfoque social: Centros de Atención a la Infancia y a la Familia (CAIF), jardín de infantes, hogares diurnos, hogares nocturnos, hogares de la tercera edad.
- Centros educativos: Centros de Atención a la Infancia y a la Familia (CAIF), jardín de infantes, escuelas primarias, liceos, universidades.

Cocina

- Comedores ubicados en todos los servicios nombrados anteriormente y se agregan los comedores de fábricas, restaurantes y cadena de hoteles.

De surgir otros servicios que no están contemplados en este programa, la Escuela deberá solicitar la evaluación y autorización previa de la Oficina de Escuelas Habilitadas de Enfermería del Ministerio de Educación y Cultura.

Desarrollo de la experiencia simulada

Se utilizará como método complementario de aprendizaje y evaluación significando hasta un 30 % de las horas de la práctica formativa (50 horas).

Los docentes deberán adquirir habilidades y competencias certificadas necesarias para integrar esta herramienta al proceso enseñanza – aprendizaje.

La institución deberá implementar un instrumento de evaluación para esta instancia que básicamente cuente con estos indicadores:

Actividad		
Objetivos	General	Específico
Alcance	Nº de estudiantes	
Tiempo estimado para el desarrollo de la actividad		
Escenario		
Briefing		
Simulación clínica	Inicio del escenario	
	Progreso del escenario	
	Fin del escenario	
Role playing		
Ambientación del escenario		
Equipamiento		
Debriefing		

Perfil de egreso

“Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería”

Es el recurso humano que está capacitado para realizar la limpieza e higiene de los servicios de salud y áreas generales, manteniendo las mismas en condiciones de ser utilizadas por los pacientes y usuarios en general.

También se encarga de la limpieza e higiene de la planta física y equipo del departamento de alimentación de los servicios de salud y cocinas de servicios generales colaborando en las etapas de conservación, elaboración y distribución de los alimentos.

Competencias de egreso:

Generales:

- Contribuir al desarrollo de las estrategias indicadas por el Ministerio de Salud y las instituciones de salud para disminuir la incidencia de enfermedades prevenibles con la higiene de las áreas físicas.
- Realizar sus funciones y relacionarse efectivamente con otras personas, trabajando en equipo.
- Cuidar los aspectos relativos a la salud en el trabajo.
- Trabajar de forma tolerante, cuidadosa y sensible, no emitiendo juicio.
- Mantener la dignidad y privacidad de los pacientes en los servicios de salud.
- Poner en práctica los principios de seguridad durante los procedimientos que realice.
- Reconocer los diversos roles, responsabilidades, funciones y el suyo propio.

Asociadas a la función servicio:

- Ser capaz de aplicar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas en el curso.
- Realizar el tratamiento que corresponde a cada tipo de residuo realizando el transporte desde y hacia los lugares indicados.
- Realizar la limpieza y acondicionamiento de acuerdo a las normas de bioseguridad y protocolos de los centros de salud o locales generales.
- Realizar las tareas que le asigne el supervisor.

Asociadas a la función cocina:

- Realizar la limpieza general y específica según el sector asignado (local, carro térmico, bandejeros, bandejas y demás materiales) de acuerdo a las normas de bioseguridad y protocolos de los servicios de cocina.
- Realizar la distribución y el servicio de comidas a los pacientes en las diferentes áreas, según protocolo de la institución.
- Controlar mediante planilla las bandejas, vajilla y demás utensilios relacionados.
- Informar al Licenciado en Nutrición o encargado del servicio de todas las novedades surgidas.

Debe realizar las tareas siguiendo las instrucciones de un supervisor que debe ser Licenciado en Enfermera y Licenciado en Nutrición en las áreas asistenciales o en servicios generales por el encargado del sector en que desempeñe sus funciones.

Criterios de acreditación

1. Metodología

- Exposiciones teóricas, participativas con apoyo de esquemas y medios audiovisuales según el contenido temático del programa.
- Trabajos individuales y/o grupales que generen intercambio y reflexiones.
- Simulación de situaciones en el taller.
- Pasantía en instituciones públicas y/o privadas para aplicar los conocimientos teóricos realizando la práctica formativa.

2. Perfil docente

- Para desarrollar la función de coordinador se debe poseer: Título de Licenciado en Enfermería registrado en el Ministerio de Salud Pública.
- El coordinador será responsable junto a la Dirección Técnica de la Escuela de la planificación, del cumplimiento del programa analítico y de las evaluaciones.
- Otros docentes:
 - Doctor en Medicina.
 - Licenciado en Nutrición.
 - Licenciado en Biología Humana.
 - Licenciado en Ciencias Biológicas.
 - Docente de Ciencias Biológicas egresado del IPA.
 - Profesional especializado en temática de género.
 - Técnico prevencionista.
 - Licenciado en Relaciones Laborales.
 - Licenciado en Psicología.
 - Instructor de Primeros Auxilios.

3. Aprobación del plan de estudios

Requisitos de evaluación:

El curso se evalúa a través de:

- Pruebas al culminar cada unidad temática, las cuales deben de ser impartidas en orden.
- No se podrá iniciar una nueva unidad antes de haber aprobado la anterior.
- La unidad practicas formativas llevara en SIGE una nota promedio de por lo menos 2 cohortes evaluatorios con una aprobación mínima de B en cada uno de ellos. En caso de ser insuficientes no podrá realizar la práctica.
- El Examen Final se realizará sobre todo el contenido programático y la evaluación surge del promedio del rendimiento en el teórico y en el rendimiento en el campo práctico.

Requisitos de aprobación:

- Cumplimiento de las normas que se establecen desde el MEC y en el reglamento general de la Escuela que dicta el curso.
- Asistencia al teórico debe ser del 80 % del total de las clases dictadas.
- Asistencia al práctico debe ser del 90% del total de las prácticas realizadas.
- El curso se aprueba mediante Examen Final que consta de:
 - Prueba escrita
 - Prueba práctica / oral
 - El promedio de las instancias, el cual se llevará a cabo siempre y cuando el estudiante en cada una de las pruebas obtenga la calificación de B, de lo contrario no podrá avanzar a la siguiente prueba (por ejemplo si en el teórico no saca B no pasa al práctico y así sucesivamente).
- Periodos de examen:
 - período ordinario
 - períodos extraordinarios

1 mesa especial (opción a considerar según el caso).

La no aprobación en ninguno de los periodos de examen, da lugar a la reprobación del curso, debiendo el estudiante repetir éste en todas sus instancias.

Escala de notas:

Concepto	Porcentaje	Númérica base (12)	Letras
Deficiente	00% a 29%	1	D
Regular Deficiente	30% a 39%	2	RD
Regular	40% a 49%	3	R
Regular Bueno	50% a 59%	4	RB
Bueno Regular	60% a 69%	5	BR
Bueno	70% a 74%	6	B
Bueno Muy Bueno	75% a 79%	7	BMB
Muy Bueno Bueno	80% a 84%	8	MBB
Muy Bueno	85% a 89%	9	MB
Muy Bueno Sobresaliente	90% a 94%	10	MBSTE
Sobresaliente Muy Bueno	95% a 97%	11	STEMB
Sobresaliente	98% a 100%	12	STE

Derechos y deberes del estudiante

1. Se consideran estudiantes de las Escuelas de Enfermería habilitadas aquellos que han cumplido con los requisitos para el ingreso y que se encuentran habilitados en el SIGE de la Oficina Reguladora de Escuelas de Enfermería del Ministerio de Educación y Cultura.
2. Todos los estudiantes conocerán y estudiarán el reglamento definido por la Escuela de Enfermería a la que han ingresado.
3. Los Derechos y Deberes del curso Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería, es el conjunto de normas que regulan tanto la vida académica como la administrativa constituidas por la normativa general del MEC y propias de la Escuela que el estudiante deberá conocer, respetar y actuar, en el aula, en los servicios de Salud sean públicos o privados, en organizaciones sociales, en el relacionamiento interpersonal dentro y fuera de la Escuela.

1. Asistencia

La asistencia a las clases teóricas y prácticas será de carácter obligatorio, constituyendo inasistencias las faltas justificadas e injustificadas.

1. El porcentaje de asistencia mínima para las asignaturas teóricas será de un 80%, los estudiantes que no lo alcancen perderán la asignatura debiendo recurrar.
2. El porcentaje de asistencia mínima para la experiencia clínica será de un 90%, los estudiantes que no lo alcancen perderán la asignatura debiendo recurrar (teórico-práctico).
3. Se consideran inasistencias justificadas aquellas por las que se presente certificado médico de ASSE o de Mutualista o Seguro de Salud privado con timbre profesional o certificado de Banco de Previsión Social y se computará como media falta por cada día y se tomará el porcentaje mencionado en los puntos a y b para contabilizarlas.
4. Se consideran inasistencias justificadas por fallecimiento de familiares directos (padres, hijos, cónyuges, hermanos) y se justificarán hasta cinco (5) días y para inasistencias por fallecimiento de hermanos o abuelos cuatro (4) días. Inasistencia por casamiento cinco (5) días, por donación de sangre un (1) día y por parto diez (10) días.
5. La licencia por maternidad y/o paternidad habilitará a la estudiante a continuar con su curso donde lo tuvo que suspender por usufructo de la misma.
6. No se considerarán dentro de este literal las certificaciones por patología en el embarazo o puerperio, estas se considerarán como inasistencias por enfermedad descritas en el literal (c).
7. En caso de exámenes por estudio en otro organismo y los hechos mencionados en los puntos de inasistencia justificadas, el estudiante podrá solicitar mesa especial para dar su examen en la Escuela de Enfermería.
8. El control de asistencia estará a cargo del docente que imparte la asignatura o está a cargo de la experiencia clínica y se llevará a cabo con firma del estudiante o con los sistemas que sean definidos por la institución educativa en coordinación con la institución asistencial.
9. El tiempo de tolerancia para las llegadas tarde será de 15 minutos, pasado este tiempo se computará la falta, aunque el estudiante puede permanecer como oyente de la clase.

2. De los derechos de los estudiantes

1. Recibir una educación científica y técnica de alta calidad.
2. Acceder a una formación humana integral sin discriminación de naturaleza alguna.
3. Ser tratado con respeto por: profesores, administrativos, otros alumnos, equipo de salud, pacientes y familiares.
4. Recibir de forma oportuna la información académica, administrativa y normativa concerniente a su condición de estudiante.
5. Ser evaluado con instrumentos de medición acordes a la actividad y previamente establecidos.
6. Recibir de los docentes en forma sistemática estímulos sobre actitudes y conductas para su formación profesional.
7. Los estudiantes con un rendimiento académico deficiente, debido a problemas vocacionales, sociales, familiares o de salud física y/o mental u otro, independiente del proceso de calificación de la actividad curricular correspondiente, tiene derecho a ser referido por la Dirección Técnica para recibir apoyo. La Dirección Técnica en conjunto con coordinadores, psicólogos y otros profesionales que consideren analizarán la situación con el estudiante y/o familiar.

De las obligaciones institucionales y administrativa

Se denominará Instituciones habilitadas a toda Empresa cuyo objeto sea el de la Formación de Recursos Humanos en salud que haya obtenido la habilitación del MEC en acuerdo con la normativa vigente.

1. El desarrollo académico adecuado y en coherencia con las presentes normativas y cumplimiento del programa será de responsabilidad de la Escuela de Enfermería Habilitada y en consecuencia del profesional de enfermería que ejerza la Dirección Técnica de la institución (Decreto 63/25 Art. 17). En este sentido sus obligaciones académicas administrativas comprenderán las que se describen en los siguientes literales:
2. Conocimiento y cumplimiento del programa vigente para el desarrollo del curso de Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería, aprobado por la Dirección de Educación del Ministerio de Educación y Cultura.
3. Desarrollo de la oferta educativa de la Escuela de Enfermería de la que esté a cargo basada en el programa vigente del Ministerio de Educación y Cultura.
4. Cumplimiento del reglamento vigente para el desarrollo del curso de Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería, aprobado por la Dirección de Educación del Ministerio de Educación y Cultura
5. Dirección, supervisión, control de los cursos tanto en el ámbito académico como administrativo. En este sentido es el profesional que debe hacerse cargo de todas las decisiones académicas de la institución, y al que se le solicitará información en cuanto a irregularidades detectadas por parte del Ministerio de Educación y Cultura por medio de los técnicos de la Oficina Reguladora de Escuelas de Enfermería en su calidad de órgano rector.
6. Es responsabilidad de la Dirección Técnica el cumplimiento de la normativa en lo que hace a la exigencia académica de los docentes que imparten los cursos, así como de la asistencia de los mismos a las clases teóricas y prácticas; otro aspecto a controlar será la planificación de las clases de cada docente para verificar que se imparta correctamente lo establecido en el programa de estudios.
7. Será responsable que la enseñanza del curso Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería, sea de competencia exclusiva de los Licenciados en Enfermería y Licenciados en Nutrición y para aquellas asignaturas denominadas de apoyo, podrán ser impartidas por profesionales universitarios y profesionales egresados de institutos regulares como Instituto de Profesores Artigas (IPA) o Magisterio, egresados de universidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras y deberán cumplir con los requisitos establecidos.
8. Responsable de que las contrataciones de docentes puedan contar con Título o reválida debidamente registrado por la universidad privada o pública que lo emitió y por la Oficina de Registro y Habilitaciones de Profesionales de la salud del Ministerio de Salud Pública.
9. El docente contratado deberá cumplir con un mínimo de dos años en el ejercicio de la profesión debidamente documentados.
10. La institución determinará en convenio con el docente si se integra a la planilla laboral o cobrarán sus haberes mediante factura. Este aspecto debe ser informado al MEC.
11. El convenio determinará en acuerdo a las leyes vigentes, los derechos y obligaciones de los docentes desde el punto de vista laboral.
12. Se deberá asegurar un curriculum vitae abreviado de cada docente en la Escuela de Enfermería, documento de identidad vigente. Solo se justificará la no presentación de documento vigente si se encuentra en trámite de renovación o emisión de uno nuevo por robo o pérdida.
13. Será responsabilidad la Dirección técnica de la planificación y proyección anual y se asegurará el cumplimiento académico administrativo por parte de todos los docentes bajo su responsabilidad.
14. Será responsable que el Docente pueda ejercer sus funciones en el marco de la libertad de cátedra, respetando la orientación general fijada en los planes de estudio, cumpliendo el programa respectivo.
15. La libertad de conciencia y la libertad de opinión, sean éstas de orden religioso, filosófico, político o de cualquier otra índole, dentro del más estricto marco de laicidad, preservando la libertad de los educandos ante cualquier forma de coacción.
16. Será responsable de la articulación con los prestadores de salud para la obtención de autorizaciones para el ingreso de los estudiantes a los campos clínicos para el desarrollo de la práctica formativa.
17. Obtenidas dichas autorizaciones deberán ser enviadas a la Oficina Reguladora de Escuelas Habilitadas de Enfermería junto al cronograma correspondiente de cada plan de estudio, ciclo o semestre.
18. Se asegurará de que se realice un registro exhaustivo de asistencia de los estudiantes, de los docentes y de lo impartido en las clases mediante los instrumentos con los que cuente la institución.
19. La tarea administrativa podrá ser ejercida por personal seleccionado por la institución que cumpla con requisitos mínimos de manejo de herramientas informáticas y administrativas. La responsabilidad última de todo aquello que se lleve a cabo por estos funcionarios será del Licenciado en Enfermería a cargo de la Dirección Técnica de la Escuela de Enfermería.

En los literales que se detallan a continuación se describen varias de las **obligaciones administrativas institucionales** en este aspecto:

1. La institución deberá contar con un compendio que reúna mediante formato de protocolo cada proceso administrativo que esté ligado a cada plan de estudio de forma de que cada funcionario actúe de acuerdo a las normas y de continuidad a una forma de trabajo sistemática.
2. Cada protocolo de los procesos administrativos de los planes deberá ser realizado por el Licenciado en Enfermería a cargo de la Dirección Técnica de la Escuela o por el equipo profesional de la Escuela con la anuencia de la Dirección Técnica.
3. Este deberá anexarse al expediente de habilitación de la Escuela y podrá ser solicitado en las supervisiones que el Ministerio de Educación y Cultura mediante la Oficina Reguladora de Escuelas Habilitadas de Enfermería lleve a cabo.
4. La institución deberá contar con un organigrama y la descripción de cargos de cada uno de los funcionarios que se desempeñan en las diferentes áreas.
5. Para el correcto seguimiento de los cursos, así como para la supervisión por parte de docentes, dirección técnica y supervisores del Ministerio de Educación y Cultura la Escuela deberá de utilizar instrumentos de registro de asistencia, actividades- ya sean teóricas, prácticas- y de evaluación. Estos instrumentos deben ser realizados de forma que puedan ser auditables, que constituyan documentos pruebas de lo realizado y que de ellos pueda extraerse datos estadísticos que permitan la continua retroalimentación.
6. El personal administrativo o Licenciados en Enfermería que se designen a esta tarea serán los responsables de la revisión de la documentación a reunir para el ingreso de estudiantes y presentación en la Oficina Reguladora de Escuelas Habilitadas de Enfermería; dentro de su responsabilidad, si así lo designa la Dirección Técnica, estará el ingreso de datos al Sistema de Gestión Estudiantil (SIGE) de la Oficina Reguladora de Escuelas de Enfermería; preparación de la documentación para el registro de certificados que se envía a Oficina Reguladora de Escuelas de Enfermería del Ministerio de Educación y Cultura; nexos entre las comunicaciones de esta Secretaría de Estado y la institución /Escuela.
7. Estos documentos instrumentos deberán anexarse, cuando así lo crea pertinente la Dirección Técnica, al expediente de habilitación de la Escuela y podrá ser solicitado en la supervisión que el Ministerio de Educación y Cultura mediante la Oficina Reguladora de Escuelas Habilitadas de Enfermería lleve a cabo.

Bibliografía y recursos electrónicos de consulta

1. Aguerre C, Figueroa N, de Mallo Programa para el curso Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería. Ministerio de Salud Pública. Escuela Scoseria.1982.
2. Decreto N° 317/005. Vacunación contra la Hepatitis B.
Disponible en : <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/317-2005>
3. Guía nacional de vacunaciones en situaciones especiales.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/guia-nacional-de-vacunacion-en-situaciones-especiales>
4. Pautas para evaluadores/asadores para solicitudes de cambio de modalidad en carreras reconocidas con formato presencial. MEC. 2020.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-educacion-cultura/comunicacion/publicaciones/pautas-para-evaluadores-asadores-para-solicitudes-cambio-modalidad>
5. Temas de Bacteriología y Virología médica, 3era edición. Oficina del libro – FEFMUR Facultad de Medicina de la Universidad de la Republica.
6. R. Bonita • R. Beaglehole • T. Kjellström. Epidemiología básica. 2008.
Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/3153>
7. Género y salud. OMS.2018.
Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/gender>
8. Género. INEFOP.
Disponible en: <https://www.inefop.org.uy/SIN-CATEGORIZAR/Genero-uc1730>
9. Ley N° 19580. Ley de violencia hacia las mujeres basada en género. Modificación a disposiciones del código civil y código penal. Derogación de los arts. 24 a 29 de la Ley.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19580-2017>
10. Ley N° 16074. Regulación de los seguros sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/16074-1989>
11. Ordenanza N° 145/009.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/institucional/normativa/ordenanza-n-145009-ordenanza-14509>
12. Información y conceptos básicos de salud y seguridad laboral. Intendencia Municipal de Montevideo. Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/saludyseguridadlaboral_1.pdf
13. Procedimiento Accidentes y Primeros Auxilios. Facultad de Medicina. Universidad de la Republica.
Disponible en: <http://www.fmed.edu.uy/institucional/comisiones/procedimiento-accidentes-y-primeros-auxilios>
14. Ley N° 18335. Derechos y obligaciones de pacientes y usuarios de los servicios de salud.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/18335-2008>
15. Manual de normas y procedimientos de limpieza.
Disponible en: <https://dgp.udelar.edu.uy/sites/default/files/2021-08/Manual-de-normas-y-procedimiento-de-limpieza.pdf>
16. Limpieza y desinfección de superficies hospitalarias.
Disponible en: https://www.cocemi.com.uy/docs/limpiezahosp_dic2010.pdf
17. Mg. Andrea Lucas, Prof. Lic. Mercedes Pérez .Protocolo de limpieza y desinfección. Salones, oficinas y espacios de trabajo. Abril 2020. Facultad de Enfermería Universidad de la República.
Disponible en: <https://www.fenf.edu.uy/wp-content/uploads/2020/04/Fenf-Protocolo-de-limpieza-2020.pdf>
18. Manual de procedimiento de limpieza y desinfección en centros educativos. ANEP.<https://www.audec.edu.uy/Files/8472E97FA71B3FBA.pdf>
19. Procedimientos de limpieza y desinfección de superficies para la aplicación en los diferentes servicios de la Udelar.
Disponible en: https://eva.udelar.edu.uy/pluginfile.php/29137/mod_resource/content/4/M%C3%A9todos%20y%20procedimientos%20de%20desinfecci%C3%B3n.pdf
20. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento .Intendencia Municipal de Montevideo. 2013. Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
21. Acosta N, Ferreira F, Noguera F, Ongay E, Pereira Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Universidad de la Republica.
Disponible en: https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/20275/1/NUTRICI%C3%93N_AcostaM_ConocimientosB%C3%A9sicosParaLaManipulaci%C3%B3n.PDF
22. Manual para Manipuladores de Alimentos.
Disponible en: <http://manuales.msp.gub.uy/manipulaciondealimentos/>
23. Proceso de actualización. Guía alimentaria.2016.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/proceso-actualizacion>
24. Guía alimentaria para la población uruguaya,
Disponible en: https://bibliotecaunicef.uy/doc_num.php?explnum_id=185.
25. Para una Alimentación Saludable, compartida y placentera.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=3Guía>.
26. Manipulador de alimentos.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/modulo-5-manipulador>.
27. Recetas saludables.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=2>
28. Meriendas saludables.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/tematica/nutricion?page=2>
29. Manual para cantinas saludables en centros educativos.
Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-cantinas-saludables-centros-educativos>
30. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento .Intendencia Municipal de Montevideo.2013. Disponible en: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
31. Decreto N° 315/994. Aprobación del Reglamento Bromatológico Nacional.
Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994/1?verreferencias=articulo>
32. Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias. Intendencia Municipal de Montevideo.
Disponible en: <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/normapu1271paraweb.pdf>
33. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Intendencia Municipal de Maldonado. Disponible en: <https://www.gub.uy/tramites/sites/catalogo-tramites/files/2022-05/Procedimientos%20operativos%20estandarizados%20de%20saneamiento.pdf>