HOSPITAL DE CLINICAS
"DR. MANUEL QUINTELA"
UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
FACULTAD DE MEDICINA

Expte. 151660-000010-23
Aprobado Dirección HC 5.07.2023

DESCRIPCIÓN DEL CARGO DE SERVICIOS GENERALES PARA EL HOSPITAL DE CLÍNICAS

DENOMINACIÓN: Servicios Generales, Código F 001
CARACTERÍSTICAS: Escalafón F, Servicios Generales III Grado 5
Servicios Generales II Grado 6
Servicios Generales I Grado 7

PROPÓSITO DEL CARGO:

- Realizar la higiene y conservación de los locales universitarios, efectuar transporte de materiales, carga y descarga de bultos, mensajería, fotocopiado de documentos, atención telefónica y otras actividades afines.
- Realizar la higiene de todas las áreas de atención de salud con su correspondiente mobiliario y equipamiento así como otras áreas circundantes de la institución según Protocolo aprobado por Comité de Infecciones de la Institución establecidas por el Ministerio de Salud Pública y cumpliendo las pautas en cuanto a bioseguridad de áreas hospitalarias y actividades relacionadas.
- Realizar los debidos procesos en la manipulación de alimentos, en las áreas asignadas y relacionadas a la preparación, elaboración y distribución a pacientes.

COMPETENCIAS GENERALES

- Trabajar y relacionarse efectivamente con otras personas.
- Contribuir a la realización de los fines institucionales, planes estratégicos y valores de la Institución.
- Cumplir con las normas y programas de seguridad y la salud en el trabajo establecidos para su área de competencia.
- Contribuir con los procesos de mejora continua y el servicio orientado al usuario.
- Actuar con profesionalismo y demostrar interés por la formación continua.

FUNCIONES DEL CARGO:

Funciones Generales:

- Realizar la limpieza de los predios y locales universitarios (interior y exterior), inmuebles, mobiliario, equipamiento, etc. Incluye el aseo de salones de clases, oficinas, salas de reuniones, anfiteatros, baños, ascensores, salas de atención al paciente y de internación, quirófanos, laboratorios, bioterios, cocinas, zonas de acceso y de circulación, patios, jardines, áreas rurales, veredas, etc.
- Aplicar los procedimientos para la correcta higiene según el área de trabajo.

- Organizar su trabajo en base a la asignación de tareas, calcular el rendimiento de los productos de limpieza según las proporciones indicadas, utilizar y conservar adecuadamente los materiales, máquinas y herramientas.
- Cumplir con las normas de seguridad y las reglamentaciones vigentes, utilizando los elementos de protección adecuados a los efectos de evitar accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.
- Ordenar y acondicionar el local, mobiliario y equipamiento, de acuerdo con las pautas establecidas.
- Trasladar pacientes en camillas, sillas de ruedas, etc.
- Transporte de objetos, carga y/o descarga de bultos dentro y fuera del edificio.
- Manejar ascensores transportando personas y/u objetos varios, así como camillas con o sin pacientes.
- Colaborar con los cocineros en la preparación y cocción de las comidas y en la distribución de los alimentos.
- Contribuir con el lavado, planchado de la ropa y con el transporte de ropa sucia y limpia desde y hacia los distintos servicios.
- Cuidar y alimentar a los animales del bioterio y laboratorios y realizar el aseo del lugar.
- Efectuar el tratamiento y manipulación de los residuos, según su clasificación, ejecutando el traslado de los mismos a los lugares indicados (Decreto de Ley Nº586/009 MSP).
- Almacenar artículos en los depósitos siguiendo las pautas de ordenamiento y conservación.
- Efectuar la mensajería.
- Realizar la atención telefónica.
- Fotocopiar documentos y ordenarlos.
- Asistir a los cursos de capacitación para los cuales sea convocado.
- Realizar otras tareas relacionadas con el cargo a solicitud del supervisor.

Funciones especifícas para desempeñar en el Hospital de Clínicas:

Higiene Hospitalaria:

- Realizar cada vez que se le indique, la higiene y desinfección de la *Unidad del Paciente,* a efectos de evitar la propagación de infecciones intrahospitalarias.
- Cuidar la presentación de la sala y demás elementos que el paciente va a utilizar a efectos de brindar confort y seguridad.
- Realizar la higiene y desinfección de todas las áreas del Hospital de Clínicas que le sean asignadas de acuerdo a los procedimientos establecidos para cada una de ellas; (vestuarios del personal docente y no docente, cuartos médicos, baños destinados a áreas asistenciales, mobiliario, placares, mostradores y materiales utilizados, oficinas, pasillos, etc).
- Recoger, trasladar y efectuar el canje de la ropa hospitalaria con el Departamento de Ropería.
- Recoger y trasladar los residuos.
- Asumir la responsabilidad del equipo de trabajo y materiales asignados durante y después de su utilización obedeciendo a las reglas de uso, higiene y desinfección.
- Utilizar racionalmente los recursos, evitando desperdicios y colaborando con las pautas de preservación ambiental y responsabilidad social.
- Participar en los programas de salud en el trabajo, prevención de incendios, control de plagas relacionados con el cargo.
- Asistir a todos los cursos de capacitación indicados por su superior.

- Aplicar en todos los procedimientos las normas y decretos del Ministerio de Salud Pública siguiendo las pautas nacionales e internacionales de Bioseguridad.
- Realizar todas las tareas relacionadas a su cargo, asignadas por su supervisor.

<u>Cocina y Tisanería</u>:

- Aplicar los procedimientos adecuados y necesarios en la manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad de los mismos.
- Mantener en adecuadas condiciones de higiene el área del sector asignado así como los distintos utensilios utilizados según procedimiento de limpieza establecido.
- Realizar la limpieza, corte y preparación de los alimentos de acuerdo a los procedimientos establecidos por el Servicio.
- Realizar las preparaciones dietoterápicas en Sector Producción y Tisanerías de acuerdo a lo planificado por el Licenciado en Nutrición.
- Transportar los alimentos fríos y calientes en sus respectivos carros, realizando la distribución a cada paciente según indicación del Licenciado en Nutrición y según normas, horarios y procedimientos establecidos por el Servicio.
- Retirar, lavar y acondicionar vajilla utilizada, realizando recuento de la misma, y controlar residuos.
- Asumir la responsabilidad de todos los alimentos utilizados en el turno, informando al Licenciado en Nutrición responsable sobre faltantes, sobrantes o problemas relacionados a los mismos para la preparación y servicio de comidas a pacientes.
- Asumir la responsabilidad de todo el equipo puesto a su cuidado informando diariamente al Licenciado en Nutrición las piezas que quedan fuera de servicio y cualquier otro problema relacionado que surja.
- Aplicar las medidas de seguridad en la operación de cada uno de los equipos.
- Utilizar racionalmente los recursos, evitando desperdicios y colaborando con las pautas de preservación ambiental y responsabilidad social.
- Realizar el adecuado manejo de residuos según procedimientos establecidos para cada sector.
- Participar en los programas de salud en el trabajo y cursos relacionados con el cargo.
- Asistir a todos los cursos de capacitación indicados por su superior.
- Realizar todas las tareas relacionadas a su cargo, asignadas por su supervisor.

RELACIONES DE TRABAJO:

- Su ubicación en el organigrama dependerá de la estructura organizativa del Servicio y de las relaciones jerárquicas establecidas
- Supervisado por el Director o Jefe de Sección o por el Encargado del Servicio al que esté afectado.
- No tiene personal a su cargo.

REQUISITOS DEL CARGO:

Aptitud moral y psico-física

Comprobar aptitud moral, y tener aptitud psico-física total certificada por la División Universitaria de la Salud.

Aptitud física específica

- Visión y audición normales o con corrección adecuada.
- Resistencia física para permanecer de pie, subir escaleras, agacharse, levantar y trasladar pesos, desplazarse en áreas transitadas, de mayor o menor extensión en las cuales se realizan actividades de diversa índole.
- Estar en condiciones de someterse transitoriamente a ambientes ruidosos, de alta y baja temperatura, en contacto con polvo, ácaros, productos químicos o de limpieza alergénicos.
- Buena coordinación y destreza manual para el manejo de equipos y útiles de trabajo.

Habilidades mentales

- Facilidad numérica para realizar cálculos sencillos necesarios para el desempeño de algunas funciones del cargo.
- Capacidad para realizar razonamientos sencillos de tipo inductivo y deductivo.

Formación

- Ciclo Básico de Educación Secundaria completo o su equivalente del Consejo de Educación Técnico Profesional (DGETP)-UTU.
- Se valorará:
    - Curso de Auxiliar de Servicio, Ayudante de Cocina y Tisanería registrado y habilitado por el Ministerio de Salud Pública.
    - Otros cursos específicos de Higiene de áreas de salud y/o manipulación de alimentos.

Conocimiento Específicos

Conocimiento de las normas de trabajo, medidas de prevención y protección de la Salud en el Trabajo.

Experiencia

Experiencia en funciones y/o en cargos similares desempeñados en instituciones públicas o privadas.
Experiencia laboral vinculada a la higiene de áreas de salud y/o manipulación de alimentos.

Requisitos Especiales

- Buena presencia e higiene personal.
- Discreción en relación a asuntos de la Institución y del Servicio.
- Gentileza y respeto con pacientes, familiares y demás colaboradores.
- Habilidad para cumplir las tareas con la debida consideración por los pacientes en las áreas asistenciales.
- Velocidad de percepción para hallar y aplicar soluciones en casos de emergencia.
- Flexibilidad y disposición para adaptarse a diferentes tareas en diferentes ámbitos y turnos.

AT/mf