



Collection

Users can Collect posts into a printable, sortable format. Collections are a good way to organize posts for quick reading. A Collection must be created to tag posts. [More Help](#)

Thread:	Otro adiestramiento	Posted Date:	December 13, 2014 4:27 PM
Post:	RE: Otro adiestramiento	Status:	Published
Author:	ODALYS GOMEZ MILLAN		

Hola;

Ciertamente los cambios en reglamentaciones son o suceden básicamente transparentes para los empleados. En ocasiones nos damos cuenta de su cambio cuando algo no nos cuadra o se maneja diferente a lo esperado. Me parece un buen tema y si miro al futuro puede que su e-learning bajo este tema sea uno revidado constantemente.

Aportando a su segundo tema considero que ciertamente las personas al frente de la oficina médica tienen que poseer capacitación continua sobre manejo de pacientes y técnicas para manejar la comunicación no verbal. A los que usted menciona le añadiría un curso virtual sobre mostrar empatía con el paciente.

Referencias:

Canadian Medical Association Journal. (2011). Mostrar empatía a los pacientes puede mejorar la asistencia médica. Recuperado de <https://essentiaforall.wordpress.com/2014/09/28/mostrar-empatia-a-los-pacientes-puede-mejorar-la-asistencia-medica/>

CMS.(2014) ICD 10. Recuperado de <http://www.cms.gov/Medicare/Coding/ICD10/index.html?redirect=/icd10>

(Post is Read)

Thread:	Ultimo Foro	Posted Date:	December 13, 2014 4:11 PM
Post:	RE: Ultimo Foro	Status:	Published
Author:	ODALYS GOMEZ MILLAN		

Hola:

Ciertamente los almacenes son un área importante para toda empresa. Pero tenemos que tener cuenta con su capacidad de almacenaje. El tener mucho producto almacenado representa un gasto para la compañía porque es material (producto) estancado mucho tiempo. El flujo de material tiene que ser cíclico y continuo.

El otro punto que menciona en su escrito es cierto las personas que se dedican a ofrecer conferencias tienen que pasar por un proceso de capacitación donde se capaciten para: ganar la atención y respeto de la audiencia, manejo de audiencia y del tiempo entre otros.

Referencias:

Kelchner, L. (S.F.). ¿Qué es el conteo cíclico de control de inventario?. Recuperado de http://www.ehowenespanol.com/conteo-ciclico-control-inventario-info_83679/

Minyetty, E. (2011). Características de un buen facilitador. Recuperado de http://estelaminyetty.blogspot.com/2011/10/caracteristicas-de-un-buen-facilitador_08.html

(Post is Read)

Thread:	Posted Date:	December 12, 2014 11:42 AM
dos temas adicionales de acuerdo a las necesidades observadas e investigadas	Status:	Published
Post:		
		RE: dos temas adicionales de acuerdo a las necesidades observadas e investigadas
Author:	ODALYS GOMEZ MILLAN	

Saludos.

Gracias por aportar a mi escrito. Otro factor importante con los guantes es que deben ser del tamaño que necesita la persona para que pueda hacer su trabajo y no ocasioné algún incidente. Un guante grande en la toma de fluidos corporales puede ocasionar que se caiga el tobo de muestra o que se pinche con la aguja. El guante pequeño puede romperse y propagar alguna enfermedad si hay alguna área de piel con cortadura.

Referencias:

Ávila, O. (S.F.). Cómo extraer sangre. Recuperado por <http://es.wikihow.com/extraer-sangre>

Bellon, M., Mena, M. & Collado, R. (2014). Extracción de muestras de sangre. Recuperado <http://www.eccpn.aibarra.org/temario/seccion2/capitulo33/capitulo33.htmde>

(Post is Read)

Thread:	Posted Date:	December 10, 2014 12:20 AM
dos temas adicionales de acuerdo a las necesidades observadas e investigadas	Status:	Published
Post:		
		dos temas adicionales de acuerdo a las necesidades observadas e investigadas
Author:	ODALYS GOMEZ MILLAN	

Antes de decidirme por el tema de capacitación para los empleados de la Panadería que seleccione como trabajo final pensé en las posibles necesidades de varias empresas o centros de trabajo.

Uno de los más interesantes para mí y el que aún me cuesta pensar que ocurre es la poca utilización de guantes y batas por el personal que trabaja directamente con pacientes en los **laboratorios privados**. Para mí resulta increíble y alarmante el que algunos profesionales de la salud tomen

muestras de fluidos sanguíneos sin la vestimenta de seguridad adecuada para ellos. Probablemente esta actividad por parte de estos profesionales se debe a lo confiados que están sobre su rutina de trabajo. Estos están pasando por alto que el sobre confiarnos nos puede llevar a cometer errores.

Para estos profesionales desarrollaría un curso en línea (virtual) donde se enfatice la importancia del uso de vestimenta de seguridad, como utilizarla y disponer de ella una vez utilizada. En el adiestramiento incluiría algunas de las enfermedades comunes y críticas y como la utilización de esta vestimenta funciona como barreras para ellas. Este adiestramiento lo ofrecería periódicamente para reforzar la utilización de la vestimenta de seguridad.

En adición a los laboratorios privados existen otras empresas que poseen una necesidad de adiestramiento. Estas son las empresas pequeñas que son **pequeños negocios de comida** (guagüitas). Con este término refiero a guagüitas o kisocos de comida que operan con pequeñas cantidades o ninguna agua potable y se dedican al manejo de alimentos. Los alimentos son delicados por la cantidad de bacterias que pueden estar presentes cuando la comida es manejada inadecuadamente. Por inadecuado refiero a la utilización de los mismos utensilios de cocina para manejar las carnes y los vegetales, poca cantidad de agua para lavar los utensilios utilizados y ausencia de refrigeración adecuada de los alimentos entre otros. Se puede desarrollar un **curso en línea** que contenga los temas mencionados anteriormente. Pienso que este adiestramiento debe ser tomado anualmente y/o como requisito de renovación de licencia.

Referencias:

Horowitz, D. (2014). Uso de guantes en el hospital. Recuperado de <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/patientinstructions/000452.htm>

Heit, J. (2012). Seguridad con los alimentos. Recuperado de <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/002434.htm>

Báez, M. (2012). Manejo adecuado de alimentos. Recuperado de <http://es.slideshare.net/Mbaez68/manejo-adecuado-de-alimentos>

Larrañaga, E. & Fernández, S. (2012). Guías de prevención de infecciones hospitalarias. Recuperado de <http://www.casadegalicia.org.uy/guias.pdf>

(Post is Read)

OK