



ACYST

ASOCIACION DE CLINICAS Y
SANATORIOS DE TUCUMAN

CURSO: BIENESTAR Y SEGURIDAD LABORAL EN SERVICIOS DE SALUD

Directora del Curso: Dra. Mabel Giarratana

Docentes:

- ✓ Ing. Pedro Daniel Fe
- ✓ Lic. Mercedes Maldonado
- ✓ Lic. Matías Sánchez
- ✓ Lic. Guadalupe Vega Maione
- ✓ Pro. Marta Vistalli
- ✓ Dra. Mabel Giarratana

DESTINATARIOS:

Personal de Servicios Generales (Supervisores, Mucamas, Personal de Cocina y Personal de Limpieza).

FUNDAMENTACIÓN:

Este curso fue diseñado a fin de ofrecer oportunidades de capacitación y actualización en normas y protocolos de seguridad laboral y bioseguridad en organizaciones de salud. Está dirigido al personal de servicios generales, encargado de garantizar una correcta asepsia e higiene en las diversas áreas de funcionamiento institucional. Los contenidos se orientan específicamente a mejorar y profundizar conocimientos teóricos y prácticos relacionados con los contenidos mencionados, enfatizando en la calidad de la limpieza y desinfección de los espacios, la elaboración de alimentos bajo estrictas normas de seguridad e higiene, al igual que su conservación y dispensación. Además se intenta empoderar a los participantes con información pertinente y fundamentada para que desarrollen estrategias de comunicación, trabajo en equipo y gestión del estrés laboral, fundamentales para procurar el equilibrio emocional y el bienestar en el ámbito laboral.

El curso, en definitiva, ofrece herramientas para aportar al mantenimiento, restauración y promoción de salud de las personas, en un marco de calidad de atención institucional.

OBJETIVOS GENERALES:

Que los participantes:

- ✓ Adquieran conocimientos sobre los alcances de la Ley de Riesgos del Trabajo y de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- ✓ Identifiquen y apliquen medidas preventivas y/o correctivas para eliminar o mitigar las contingencias de accidentes/enfermedades profesionales en puestos de trabajo.
- ✓ Conozcan e incorporen normas y protocolos de bioseguridad en instituciones de salud.
- ✓ Conozcan y apliquen medidas específicas de autocuidado sobre transmisión de enfermedades prevenibles y accidentes laborales.



-
- ✓ Dispensen calidad gastronómica dirigida a pacientes y cuidadores.
 - ✓ Colaboren con el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura, mobiliario y equipos sanatoriales.
 - ✓ Adopten modelos de comunicación eficiente y empática.
 - ✓ Aprendan estrategias de gestión del estrés laboral.

IMPACTO ESPERADO:

- ✓ Disminución significativa de las infecciones intra-nosocomiales.
- ✓ Disminución del ausentismo del personal originado por enfermedades y accidentes prevenibles.
- ✓ Mejora de las relaciones interpersonales y de las actitudes relativas al trabajo cotidiano.

CONTENIDOS:

Módulo I: Accidentes y Enfermedades Profesionales en el Ambito Laboral

Alcance de la cobertura de riesgos del trabajo y obligaciones de las empresas aseguradoras de riesgos del trabajo (ART). Accidentes en ocasión de las actividades laborales y definición de enfermedades profesionales en el ámbito de trabajo. Accidentes in-itinere (trayecto al trabajo y viceversa). Incendios: prevención, plan de emergencia y roles para evacuación.

Módulo II: Comunicación y Trabajo en Equipo

Comunicación efectiva, verbal y no verbal. Escucha activa y empatía. Trabajo en equipo. Roles y responsabilidades. Trabajo colaborativos. Gestión de conflictos y resolución de problemas. Gestión del tiempo y priorización de actividades. Cómo crear un ambiente de trabajo motivador y respetuoso.

Módulo III: Bioseguridad I

Introducción: Conceptos básicos e importancia de la Bioseguridad. Precauciones estándar. Lavado de manos, los cinco momentos. Nociones de infección y asepsia. Desinfectantes y antisépticos. Procedimientos seguros. Caja didáctica. Desechos hospitalarios: generalidades. Descartadores. Enfermedades transmisibles. Mecanismos de transmisión y estrategias de control de infecciones. Limpieza hospitalaria. Nociones generales. Métodos de limpieza. Elementos necesarios. Residuos patológicos: almacenamiento básico, recolección y almacenamiento.

Módulo IV: Gestión en Servicios de Alimentación en Instituciones de Salud

Higiene y seguridad en el área de cocina. Alimentos: compra, control, recepción, almacenamiento. Dietas: elaboración, dispensación y condiciones de elaboración y distribución de los alimentos.

Módulo V: Gestión del Estrés Laboral

Concepto de estrés, eutrés y distrés; funciones del cerebro y el sistema nervioso para garantizar la supervivencia. Aprendizaje y cambio; la naturaleza biológica de nuestros pensamientos, emociones, motivaciones y conductas. Estrés laboral, procesos que lo desencadenan. Estrés crónico, características e incidencias en el trabajo y el bienestar personal. Estrategias basadas en el autoconocimiento para afrontar el estrés: respiración 4x4; Ejercicios de coherencia cardíaca; mindfulnes.

Módulo VI: Evaluación con modalidad de taller.



ACYST

ASOCIACION DE CLINICAS Y
SANATORIOS DE TUCUMAN

METODOLOGÍA:

Desarrollos conceptuales. Trabajos prácticos de aplicación. Simulación de situaciones. Rondas de conclusiones.

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

Los alumnos deberán acreditar un mínimo de asistencia a 5 de los 6 encuentros y participar de la evaluación final.

DURACIÓN: 6 encuentros mensuales, un jueves al mes (de Julio a Diciembre de 2025).

CARGA HORARIA: 30 horas cátedra de carácter teórico/práctico

CRONOGRAMA: Un jueves al mes de 14.30 a 17.30 hs.

24 de Julio - 28 de Agosto – 25 de Septiembre – 16 de Octubre – 06 de Noviembre - 04 de Diciembre

LUGAR: Asociación de Clínicas y Sanatorios de Tucumán – Catamarca 431

INFORMES E INSCRIPCIÓN

Asociación de Clínicas y Sanatorios de Tucumán

Catamarca 431 (4000) Tucumán

Tel: (0381) 4306536 Int. 17

Whatsapp 3813374294

capacitacion@acyst.org.ar

www.acyst.org.ar