

Adiestramiento Corporativo en Línea

Una empresa que quiera competir en el mercado debe estar dispuesta a reconocer las áreas de oportunidad de mejoramiento que posee y contar con el personal debidamente adiestrado y capacitado en sus respectivas áreas de trabajo. Conocer las fortalezas y debilidades permite reforzar lo positivo y crear adiestramientos corporativos que les permitan ser capaces de mejorar el desempeño de sus empleados. El producto final será reflejado en la satisfacción del consumidor.

Con el fin de mejorar el desempeño del personal y de tener a consumidores satisfechos fue que seleccione la Compañía "X". Esta compañía puertorriqueña, fundada en 1996, se dedica, entre otras cosas, a la venta de carnes crudas y de alimentos cocidos.

Durante un tiempo he observado una deficiencia en la compañía, las carnes crudas están siendo vendidas a los clientes contaminadas. Para determinar la necesidad real de esta compañía es muy importante realizar un análisis de cada una de sus áreas de trabajo y de cada uno de sus empleados. De este análisis se recopila información relevante tal como: fundación de la compañía (ya descrito), cantidad de empleados, edades, años de experiencia en la compañía, las capacitaciones tomadas (si alguna), equipos con los cuentan y licencias para operar, entre otros datos. En esta empresa, aunque bastante sólida, sus empleados están presentando dificultad en el manejo adecuado de las carnes crudas. Por no tener los conocimientos necesarios para manejar su área de trabajo es que las carnes crudas se contaminan y por consecuencia han surgido los reclamos por parte de los clientes y de los superiores por las cuantiosas pérdidas de dinero. Los congeladores de carnes se encuentran en

perfectas condiciones y registran las temperaturas adecuadas por lo que se descartó ese factor.

Presentando soluciones a corto plazo para atender esta necesidad es recomendable trabajar una capacitación sobre la Inocuidad de los Alimentos. Es sumamente importante que la empresa y sus empleados se comprometan con esta capacitación en línea pues representa un potencial de mejoramiento pues promete otorgarle los conocimientos necesarios para el manejo seguro de los alimentos.

Toda situación o necesidad tiene solución. En ocasiones las compañías se confían en los años de experiencia de los empleados o incluso en la solidez de la empresa, la rutina al realizar los procesos y caen en deficiencias. Afortunadamente pueden contar con profesionales dispuestos a diseñar capacitaciones efectivas para poder mantenerse a la vanguardia en conocimientos utilizando la tecnología para mantenerlos compitiendo en el mercado.

Referencias:

Chicaiza, A. (s.f.). Diagnóstico de Necesidades de Capacitación (DNC). Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos82/diagnostico-necesidades-capacitacion/diagnostico-necesidades-capacitacion2.shtml>

Huerta, J. (s.f.). Metodología del Estudio de Necesidades. Recuperado de http://academic.uprm.edu/jhuerta/HTMLobj-253/Metodolog_a_del_Estudio_de_Necesidades.pdf

Molina, D. (2012). Las siete etapas para analizar y resolver problemas en los negocios. Recuperado de http://www.cladea.org/cladea_online/index.php?option=com_content&view=article&id=121:las-siete-etapas-para-analizar-y-resolver-problemas-en-los-negocios&catid=35:articulos-varios&Itemid=5

Tecnología e Innovación Educativa. (s.f.). Diagnóstico de Necesidades. Recuperado de <https://sites.google.com/site/tecnologiaeinovacioneducativa1/diagnostico-de-necesidades>

