

INVIERNO 2017

- Seguridad de Medicamentos 1
- Cambios en CHP+ 2
- Conozca a un Gerente de Cuidado . 2
- Receta 3

Seguridad de Medicamentos

Es muy posible que usted o su niño estén tomando o ha tomado medicina. Se nos da mucha información y es difícil recordar que se tiene que hacer. ¿Qué cantidad debo tomar? ¿Cuándo debo tomarlo? ¿Necesito comer al mismo tiempo? Es posible que usted siente que hay muchas direcciones, pero es importante que la medicina se tome correcta. También es importante que la medicina se tome por el número de días correcto. Si la medicina

no se toma correctamente, puede causar reacciones alérgicas, efectos secundarios negativos, o incluso la muerte.

“71,000 niños van al departamento de emergencia cada año” por tomar medicamentos de manera incorrecta.

Continuado en la pagina 2



Seguridad de Medicamentos, continua

Muchas de estas visitas son porque los niños han tomado medicina de adultos. Asegúrese de guardar cualquier medicina en un lugar difícil de alcanzar para los niños. También, asegúrese de guardar la medicina en la botella en la que viene.

Hable con su doctor sobre cómo darle medicina a su niño de manera correcta. Siga todas las instrucciones. Incluso si su niño se siente mejor, no debe dejar de tomar la medicina. El doctor de su niño debe saber de todos los medicamentos que está tomando. A veces, las medicinas pueden causar daño si son mezcladas con otra medicina.

Siempre hable con su doctor si tiene preguntas. Si necesita ayuda para encontrar un doctor, llámenos al 303-751-9021 o llamada gratuita al 888-214-1101.

(fuente: https://www.cdc.gov/medicationsafety/program_focus_activities.html)

CAMBIOS EN CHP+

CHP+ es un programa federal que todavía no ha sido renovado por Congress. Esto significa que en Colorado, el programa CHP+ puede terminar el 31 de enero de 2018. Aquí hay tres cosas que puede hacer:

- 1 Si algunos miembros de CHP+ en su hogar necesitan atención medica o dental, vaya a su proveedor. Por favor, recuerde que solo los niños con CHP+ recibe beneficios dentales.**
- 2 Asegurese de que su informacion este al día. Vaya a su cuenta de PEAK para asegurarse de que su información esta al día. Si no tiene una cuenta, vaya al CO.gov/PEAK para inscribirse.**
- 3 Visite al CO.gov/HCPF/FutureCHP para actualizaciones.**

CONOZCA A UN GERENTE DE CUIDADO



Sheryl es coordinadora de cuidado y enfermera registrada (RN). Ella trabaja con miembros que tienen necesidades médicas complejas y que se están moviendo del hospital al hogar. Ella ha trabajado con nosotros por más de dos años. La parte de su trabajo que le gusta más es “trabajar con miembros para ayudarles en su jornada hacia salud y bienestar”. A ella encanta lo que hace porque puede ayudar a los miembros tener una mejor experiencia de cuidado de salud. A Sheryl le gusta educar a los miembros. Ella cree que “educación tiene un rol en la experiencia entera y resultados de los miembros”. Cuando ella no está trabajando, le gusta pasar tiempo con su

familia. A ella le gusta hacer repostería, viajar, mirar películas y leer. Es posible encontrarla mirando cualquiera de las películas Harry Potter. Ella también tiene una compañía en línea para vender galletas, lo que le ayuda a ocupar su tiempo cuando no está trabajando. A Sheryl le encanta todas las cosas Disney, especialmente los parques de atracciones y las películas. Ella ha visitado Disney World ocho veces. A Sheryl le gusta vivir su vida según su dicho favorito de la película Cenicienta, “donde hay amabilidad, hay bondad. Donde hay bondad, hay magia”. Pensamos que Sheryl nos trae magia cada día.

RECETA

Fideos de Mani con Pollo

Ingredientes:

- 1 8-onza paquete fideo de arroz delgado
- 1 libra pollo asado
- 1 zanahoria
- 1 pepino sin semillas
- ½ taza mantequilla de mani cremosa
- 2 cuchara salsa de soya
- 3. En un tazón mediano, bata la mantequilla de mani, salsa de soya, y seis cucharas de agua hasta que suave.
- 4. Divide los fideos, el pollo, zanahoria, y pepino entre cuatro tazones. Rocíe con aderezo.

Fuente: realsimple.com/food-recipes/browse-all-recipes/peanut-butter-chicken-noodle-recipe

Direcciones

1. Coloque los fideos en un tazón grande y cubre con agua caliente. Deje remojo hasta que esta suave, entre 25 a 30 minutos. Saque el agua.
2. Triture la carne de pollo. Deseche la piel y los huesos. Use un pelador de verduras para hacer tiras largas de zanahoria y pepino.

*Hable con su proveedor sobre cual es bien para usted.

PROTEJA SU TARJETA DE IDENTIFICACION DEL MIEMBRO

La tarjeta de identificación del miembro que recibe de su plan de salud no debe ser compartida ni vendida. Compartir esta tarjeta es contra la ley.

Que debería hacer si piensa que su información fue robada:

Si pierde la tarjeta de identificación de su niño, o si esta robada, llámenos el más pronto posible. La nueva tarjeta llegara en el correo en algunas semanas.

Si sospeche fraude – ¡díganos! Aquí esta como:

Puede mandar un email a compliance@coaccess.com o llame al oficial de cumplimiento de Colorado Access Medicaid al 720-744-5462. O para quedarse anónimo, llame a nuestra línea de cumplimiento al 877-363-3065 (llamada gratuita).



¡Queremos saber más de ti!

Toma nuestro cuestionario de una pregunta y déjanos saber cómo usted quisiera recibir este boletín en el futuro. Visite al coloradoaccess.wufoo.com/forms/preferencia-para-boletines para completar el cuestionario.

ENCUENTRE UN PROVEEDOR

Para encontrar una lista de proveedores de Colorado Access cercanos a usted, visite: coaccess.com/chp.

Nuestra herramienta en línea del directorio de proveedores también puede indicarle:

- Que proveedores están en su área
- Los idiomas que habla el proveedor, aparte del ingles
- Que proveedores están aceptando nuevos pacientes (llame al proveedor para asegurarse)



¡CONÉCTESE CON NOSOTROS!

¿Usted tiene interés en los temas de salud alrededor el estado? ¿Necesita una receta saludable? ¿Quiere más información sobre proyectos comunitarios en su área? ¡Encuéntrenos en las redes sociales! Estamos en Facebook, Twitter, LinkedIn, y YouTube.

- @coloradoaccess
- @coaccess
- Colorado Access
- Colorado Access