



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

“”

Materia:
Medicina del trabajo

Docente:
Dra. Ana Laura Domínguez Silva

Alumna:
Diana Carolina Domínguez Abarca

Semestre:
5°A

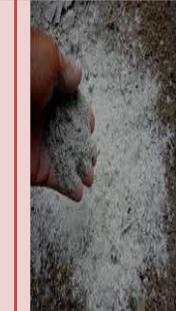


Panadería "El laurelito"

Num. De trabajador	Nombre	Ocupación	Enfermedad	Control
001	Alejandro	Moldeador	Sano	no
002	Rafael	Hornero	Diabetes	Si
003	Maria jose	Empacadora	Asma	Si
004	Carolina	Repartidora	Sana	no
005	Carlos	Hornero	EPOC	no
006	Elias	Limpieza	Epilepsia	Si
007	Luis Manuel	Repartidor	Hipertensión	No
008	Paulina	Limpieza	Sana	no
009	Andrea	Empacadora	Sana	no
0010	Anahí	Encargada de pedidos	osteoporosis	no

Numero de trabajadores	Condiciones y determinantes del proceso salud enfermedad	Agentes	Factores de riesgo	Proceso de evaluación	Control del medio ambiente de trabajo
001	Medio ambiente:expuesto a la cocina(calor) Estilo de vida: corredor, sin toxicomanias Biología Humana: 25años	Harina en polvo, moldes pesados	Cortes, alergias	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6meses	Cuenta con medidas adecuadas segun el área de trabajo
002	Medio ambiente:Expuesto a horno(tempeteraturas altas) Estilo de vida : Obesidad, sedentarismo Biología Humana: 49años	Ceniza Polvo Calor	Quemaduras Incedios Caidas	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6meses	Cuenta con medidas adecuadas segun el área de trabajo
003	Medio ambiente: Empacadora, expuesta al polvo Estilo de vida: Mala alimentación, ejercicio de vez en cuando Biología humana: 22 años	Cambios de temperatura polvo	Alergias Cortes	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6meses	Cuenta con medidas adecuadas segun el área de trabajo
004	Medio ambiente: Empacadora, expuesta al polvo, calor Estilo de vida: Ejercicio intenso, buena alimentación Biología humana: 37años	Expo a microorganismos	Accidentes Quemaduras	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6meses	Cuenta con medidas adecuadas segun el área de trabajo
005	Medio ambiente: exposición a cambios de temperatura y humo Estilo de vida: sedentarismo y	Cambios de temperatura ceniza	Quemaduras Incendios	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada	Cuenta con medidas adecuadas segun el área de trabajo

	obesidad Biología humana: 58 años			6 meses	
006	Medio ambiente: limpieza, expuesto a polvo , cambios de temperatura, basura Estilo de vida: sedentarismo, obesidad, consume alcohol. Biología humana: 27	Polvo Microorganismos Humedad	Caidas Cortes Quemaduras Alergias	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6 meses	Cuenta con medidas adecuadas según el área de trabajo
007	Medio ambiente: repartidor, contaminación , pesos altos Estilo de vida: sedentarismo, mala alimentación Biología humana: 39 años	Expo de microorganismos	Cortes Caidas Accidentes	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6 meses	Cuenta con medidas adecuadas según el área de trabajo
008	Medio ambiente: limpieza, expuesto a polvo , cambios de temperatura, basura Estilo de vida: sedentarismo, consume alcohol. Biología humana: 33	Polvo Microorganismos Humedad	Cortes Caídas Quemaduras Alergias	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6 meses	Cuenta con medidas adecuadas según el área de trabajo
009	Medio ambiente: Empacadora, expuesta al polvo Estilo de vida: Mala alimentación, ejercicio de vez en cuando Biología humana: 29 años	Cambios de temperatura polvo	Cortes caidas	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6 meses	Cuenta con medidas adecuadas según el área de trabajo
0010	Medio ambiente: encargada de pedidos, expuesta bipedestación prolongada, expuesta a MO	Expo de Microorganismos	Infecciones Cortes Golpes Caídas estres	por medio de certificados médicos que diagnostiquen el estado de salud del personal cada 6 meses	Cuenta con medidas adecuadas según el área de trabajo

Numero del trabajador	Puesto	Agente 1	Agente 2	Agente3	Riesgos	Norma s
002	Hornero				<p>Temperaturas altas: puede producir quemaduras graves</p> <p>Humo: obstrucción del aire</p> <p>Ceniza: esta al terminar y apagar el fuego brinca y da tos</p>	<p>NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</p>
006	Limpieza				<p>La basura: ahí se encuentran muchos microorganismos</p> <p>Polvo: puede generar alergias</p> <p>Cambios de temperatura: al lavar trastes y charolas</p>	<p>NOM-030-STPS2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO FUNCIONES Y</p> <p>*Sufrir golpes o caídas por el piso mojado.</p>
009	Empacador				<p>Polvo: los acaros pueden provocar alergias</p> <p>Peso: las cajas de pan, puede provocar dolor de espaldas</p> <p>Cambios de temperatura.</p>	<p>NORMA Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2011, Salud ambiental-Indice biológicos de exposición para el personal ocupacionalmente expuesto a sustancias químicas.</p>