



# Universidad del Sureste

## Escuela de Medicina

### Caso clínico

---

**Materia:**

**Introducción a la medicina de trabajo.**

**Docente:**

**Dra. Ana Laura Domínguez Silva**

**Alumno:**

**Jesús Alejandro Morales Pérez**

**Semestre:**

**5° "A"**

**Caso clínico:**

Durante la jornada laboral, en una cocina de comida rápida un joven, nuevo en el trabajo, no recibió capacitación para usar de manera correcta el equipo de protección y al hacer papas fritas con el aceite hirviendo este le salpicó a los brazos, obteniendo quemaduras de 2do grado, fue llevado al hospital más cercano para ser atendido.

***Análisis del caso clínico:***

El personal que trabaja en el área de la cocina, siempre están expuestos a diferentes materiales que pueden llegar a ser peligrosos, como cuchillos, materiales y líquidos calientes, los cuales se deben de usar con las medidas necesarias de protección para poder laborar de manera eficiente y sin riesgo. Y por ello se indica la norma NOM-017-STPS-2008 la que nos menciona el equipo de protección personal, en dicho caso esto se adaptara según el área en el que trabajen, manteniendo en este caso guantes especiales para el área de cocina, y la capacitación sobre cómo manejar dichos líquidos y así evitar lesiones a futuro.