



**Universidad del Sureste**

**Escuela de Medicina**



# PROCESOS INDUSTRIALES

---

**Alumno:** María José Villar Calderón

**Docente:** Dra. Ana Laura Domínguez Silva

**Materia:** Medicina del trabajo

**Semestre:** 5° A

**1. Establece 1 procesos industrial que vayas a analizar**

PROCESO POR LOTES → Aquellos que aceleran el volumen de producción con la ayuda de plantillas o modelos, En muchos sectores de la economía, este tipo de procesos han suplido a otros de carácter artesanal. El volumen de los artículos producidos determinan las necesidades de cada empresa y el compromiso con sus clientes.

**2. Producto a elaborar y en qué tipo de procesos de fabricación se aplica**

PRODUCCION DE GALLETAS

- PROCESO DE FABRICACIÓN
  1. Almacén de materia prima
  2. Pesado
  3. Proceso de amasado
  4. Laminado
  5. Troquelado
  6. Cocción
  7. Bañado
  8. Enfriado
  9. Apilado
  10. Empaquetado
  11. Estuchado
  12. Paletizado



**3. Identifica y menciona cuales son los factores de exposición**

- Ⓢ Temperatura elevada
- Ⓢ Ventilación deficiente
- Ⓢ Exposición a polvo de harina de trigo y biológicos
- Ⓢ Posiciones incómodas
- Ⓢ Esfuerzo físico
- Ⓢ Accidentes debido a maquinarias dosificadoras, laminadoras y horno industrial.

**4. Cuáles son las condiciones o condición inseguras de exposición**

- Ⓢ Que el área de trabajo no cumpla con las condiciones adecuadas de temperatura y ventilación no sean las adecuadas a las normas
- Ⓢ El uso incorrecto o nulo del equipo de protección
- Ⓢ Falta de capacitación en el uso de maquinarias
- Ⓢ Jornadas laborales largas

**5. Que equipo de protección personal debe de tener la empresa que estas analizando**

- Ⓢ Gorros desechables
- Ⓢ Cubrebocas
- Ⓢ Delantales desechables

☉ Manguitos, guantes

☉ Cubrezapatos.

**6. Que NOM de control se puede aplicar (mencionar 3 NOM de 3 puestos de trabajo diferentes)**

1. NOM-001-STPS-2008 Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo-condiciones de seguridad e higiene. → Personal de almacenamiento de materia prima y pesado
2. NOM-004-STPS-1999.Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilicen en los centros de trabajo → Personal de mantenimiento de maquinaria.
3. NOOM-015STOS-2001. Condiciones térmicas elevadas o abatidas condiciones de seguridad de higiene → Personal que se encarga del horneado de las galletas.