



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

“Trabajo 2”

Materia:

Medicina del Trabajo

Docente:

Domínguez Silva Ana Laura

Alumno:

Tarsis Andrea Guillén Narváez

Semestre:

5° “A”



Medicina del trabajo

Tarsis Andrea Guillen Narváez

INDUSTRIA RESTAURANTERA

Nombre de la empresa: restauran "Sabor a mamá"

Localización: 10av. Oriente sur S/N

Número de empleados: 11 personas



Puesto de trabajo	Edad	Sexo
Cocineros	55	Femenino
	45	Femenino
	46	Masculino
Encargados del aseo	25	Masculino
	28	Femenino
Meseros	20	Masculino
	24	Femenino
	27	Femenino
	26	Femenino
Repartidor Cajero	33	Masculino
	28	Masculino



2. PRODUCTO A ELABORAR Y EN QUE TIPO DE PROCESO DE FABRICACION SE APLICA.



- **Actividades que realiza:**

Elaboración de alimentos para venta y consumo de personas que requieren de este servicio, al igual que la elaboración y venta de bebidas de origen natural.

- **Tipo de proceso de fabricación:**





Medicina del trabajo

Tarsis Andrea Guillen Narváez

Realiza tipo de proceso industrial de forma de operación por lote, realizando materiales de segundo y tercer grado, ya que la materia prima ya está dada en este caso las verduras, frutas, carnes ya están compradas, solo se transforma a alimentos que puedan ser comestibles y posterior a su venta a público en general.

3.- IDENTIFICA Y MENCIONA CUALES SON LOS FACTORES DE EXPOSICION

Son muchos los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajadores pero estos podrían tener una variación dependiendo el puesto que desarrollen. La siguiente tabla detalla ejemplos de posibles factores de exposición dependiendo el puesto de trabajo

Puesto de trabajo	Factores de exposición
Cocineros	<ul style="list-style-type: none">- Trabajar con utensilios de cocina con algún filo que podría provocar alguna herida<ul style="list-style-type: none">- Quemaduras con aceite y fuego con el que se cocina- Riesgo de caídas durante se movilizan en la cocina- Riesgo de descargas por utilización de recursos eléctricos<ul style="list-style-type: none">- No contar con equipo de protección personal
Encargados del aseo	<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de caídas al realizar el aseo- Riesgo de intoxicaciones con sustancias para el aseo<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de alergias a polvo- Riesgo de alergias o quemaduras con las sustancias del aseo<ul style="list-style-type: none">- No contar con equipo de protección personal
Meseros	<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de contraer enfermedades por contacto directo con personas<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de caídas al servir la comida a las mesas- Riesgo de quemaduras con alimentos calientes ya sea por derrame sobre ellos o tocar por accidente tocar los trastos donde se transporta la comida caliente<ul style="list-style-type: none">- No contar con equipo de protección personal
Repartidor	<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de contraer enfermedades por contacto directo con personas- Riesgo de contraer patologías por contacto con dinero contaminado<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de accidentes al trasladarse para repartir la comida<ul style="list-style-type: none">- No contar con equipo de protección personal
Cajero	<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de contraer enfermedades por contacto directo con personas- Riesgo de contraer patologías por contacto con dinero contaminado<ul style="list-style-type: none">- Riesgo de caídas de la silla donde se encuentra trabajando- Riesgo de descargas por utilización de recursos eléctricos<ul style="list-style-type: none">- No contar con equipo de protección personal



Medicina del trabajo

Tarsis Andrea Guillen Narváez

4.- CUALES SON LAS CONDICIONES O CONDICION INSEGURA DE EXPOSICION

Puesto de trabajo	Condiciones de inseguridad
Cocineros	<ul style="list-style-type: none">- No contar con extinguidores a la mano en riesgo de incendios<ul style="list-style-type: none">- No contar con piso antiderrapante- No contar con las señalizaciones adecuadas- Recursos eléctricos de baja calidad
Encargados del aseo	<ul style="list-style-type: none">- No contar con piso antiderrapante- No contar con las señalizaciones adecuadas del aseo
Meseros	<ul style="list-style-type: none">- No contar con piso antiderrapante- No contar con las señalizaciones adecuadas- No contar con área de aseo para lavado de manos adecuado
Repartidor	<ul style="list-style-type: none">- Recurso para traslado viejo o en malas condiciones- Mala educación vial al repartidor
Cajero	<ul style="list-style-type: none">- No contar con piso antiderrapante- No contar con las señalizaciones adecuadas- No contar con área de aseo para lavado de manos adecuado<ul style="list-style-type: none">- Sillas sin respaldo- Recurso eléctrico de baja calidad- No contar con extinguidores a la mano en riesgo de incendios



Medicina del trabajo

Tarsis Andrea Guillen Narváez

5.- QUE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

Puesto de trabajo	Protección personal
Cocineros	- Cubre bocas, ropa blanca, gorro especial, si es necesario guantes, gafas, zapatos cómodos, lavado de manos adecuado
Encargados del aseo	- Cubre bocas, uniforme adecuado, guantes, gafas, zapatos cómodos
Meseros	- Cubre bocas, uniforme adecuado, si es necesario guantes, gafas, zapatos cómodos, lavado de manos adecuado
Repartidor	- Casco, guantes, cubre bocas, uniforme adecuado, identificación
Cajero	- Cubre bocas, uniforme adecuado, si es necesario guantes, zapatos cómodos, lavado de manos adecuado

6.- NORMA DE CONTROL

Puesto de trabajo	Norma de control
Cocineros	- NOM-017-STPS-2008: equipo de protección personal - NOM-002-STPS-2010: prevención y protección contra incendios - NOM-019-STPS-2011: comisiones de seguridad e higiene
Encargados del aseo	- NOM-017-STPS-2008: equipo de protección personal - NOM-0126-STPS-2008: colores y señales de seguridad - NOM-001-STPS-2011: edificios, locales e instalaciones
Meseros	- NOM-017-STPS-2008: equipo de protección personal - NOM-001-STPS-2011: edificios, locales e instalaciones - NOM-019-STPS-2011: comisiones de seguridad e higiene
Repartidor	- NOM-017-STPS-2008: equipo de protección personal - NOM-006-STPS-2014: manejo y almacenamiento de material - NOM-030-STPS-2018: Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo. Funciones y actividades.
Cajero	- NOM-017-STPS-2008: equipo de protección personal - NOM-002-STPS-2010: prevención y protección contra incendios - NOM-029-STPS-2011: Mantenimiento de las instalaciones eléctricas en los centros de trabajo-condiciones de seguridad



Medicina del trabajo

Tarsis Andrea Guillen Narváez