



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Creación de una empresa

Alumno: María José Villar Calderón

Docente: Dra. Ana Laura Domínguez Silva

Materia: Medicina del trabajo

Semestre: 5° A

LA DIOSA DEL MAÍZ

Restaurante de comida rápida

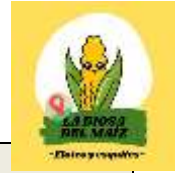


Tabla I.

Nombre: La Diosa del Maíz					
Producto: Venta de comida rápida					
No. De trabajador	Nombre del trabajador	Edad	Puesto de trabajo	Enfermedad crónica degenerativa	¿Control?
001	Hernández López Javier	50	Limpieza	Hipertensión	No
002	Herrera Castro Martha Lucia	25	Mesera	Sano	---
003	Gómez Ruiz Luvia	40	Cajera	Artritis reumatoide	Si
004	Villar Martínez Vanessa	19	Mesera	Enfermedad de Cronh	No
005	Villar Gómez José Antonio	25	Bartender	Sano	---
006	Ultrilla Castellanos Sergio	38	Cocinero	Asma	Si
007	Arias López Marisol	37	Cocinera	Diabetes	No

Tabla II.

La Diosa del Maíz					
Numero de trabajador	Condiciones y determinantes del proceso salud enfermedad	Clasificación de agentes	Factores de riesgo	Proceso de evaluación	Control del medio ambiente de trabajo
001	<p>Medio ambiente: Baños, cocina, recepción, barra de bebidas, comedor.</p> <p>Estilo de vida: Mala alimentación, sin toxicomanías, estrés.</p> <p>Biología humana: Edad de 50 años</p> <p>Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad</p>	<p>Microorganismos (Bacterias, virus y parásitos) Polvo Cambios de temperatura Agentes químicos (Cloro, ácido muriático) Riesgo a fracturas o golpes (por el piso mojado por ejemplo) Posturas de trabajo Estrés Posturas de trabajo</p>	Hipertensión	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección a exponerse a los diversos agentes, como guantes, protectores de ojos y cara, pero a veces no lo utiliza











	necesario.				
002	<p>Medio ambiente: Comedor, cocina, recepción.</p> <p>Estilo de vida: Buena alimentación, toxicomanías, sedentarismo, estrés.</p> <p>Biología humana: Edad de 25 años</p> <p>Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.</p>	<p>Microorganismos</p> <p>Temperatura</p> <p>Riesgo a golpes o fracturas</p> <p>Estrés</p>	Sano	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección.
003	<p>Medio ambiente: Recepción</p> <p>Estilo de vida: Mala alimentación, no toxicomanías, sedentarismo, estrés.</p> <p>Biología humana: Edad de 40 años</p> <p>Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.</p>	<p>Microorganismos</p> <p>Riesgo a golpes o fracturas</p> <p>Posturas de trabajo</p> <p>Estrés</p> <p>Temperatura</p>	Artritis reumatoide	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección.
004	<p>Medio ambiente: Comedor, cocina, recepción.</p> <p>Estilo de vida: Buena alimentación, no toxicomanías, ejercicio 30 minutos al día, estrés.</p> <p>Biología humana: Edad de 19 años</p> <p>Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.</p>	<p>Microorganismos</p> <p>Caídas</p> <p>Golpes</p> <p>Quemaduras</p> <p>Posturas de trabajo</p> <p>Estrés</p>	Enfermedad de Cronh	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección.
005	<p>Medio ambiente: Barra de bebidas</p> <p>Estilo de vida: Buena alimentación, toxicomanías, ejercicio al día, estrés.</p> <p>Biología humana: Edad</p>	<p>Microorganismos</p> <p>Riesgo a golpes o fracturas</p> <p>Posturas de trabajo</p> <p>Estrés</p> <p>Temperatura</p> <p>Cortes, pinchazos en las manos</p>	Sano	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera	Cuenta con el equipo necesario para su protección.

	de 25 años Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.			mensual.	
006	Medio ambiente: Cocina Estilo de vida: Buena alimentación, no toxicomanías, ejercicio al día, estrés. Biología humana: Edad de 38 años Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.	Microorganismos Riesgo a golpes o fracturas Posturas de trabajo Estrés Temperatura Cortes, pinchazos en las manos	Asma	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección, pero no hace uso correcto.
007	Medio ambiente: Cocina Estilo de vida: mala alimentación, no toxicomanías, sedentarismo, estrés. Biología humana: Edad de 37 años Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario.	Microorganismos Riesgo a golpes o fracturas Posturas de trabajo Estrés Temperatura Cortes, pinchazos en las manos	Diabetes	Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual.	Cuenta con el equipo necesario para su protección.

TABLA III.



Trabajador	Puesto	Agente	Imagen	Riesgo	NOM
001	Limpieza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Microorganismos 2. Agentes químicos 3. Riesgo a fracturas o golpes 		<p>*Contraer enfermedades debido a los microorganismos a los que se encuentran en áreas donde debe limpiar.</p> <p>*Tener algún accidente dermatológico o intoxicante por los agentes químicos que se utilizan al limpiar.</p>	<p>->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</p> <p>->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y</p>

				*Sufrir golpes o caídas por el piso mojado.	ACTIVIDADES ->NORMA Oficial Mexicana NOM-047-SSAI-2011, Salud ambiental-Índices biológicos de exposición para el personal ocupacional ente expuesto a sustancias químicas.
004	Mesero	<ol style="list-style-type: none"> 1. Microorganismos 2. Riesgo a golpes o fracturas 3. Estrés 	  	<p>*El riesgo a contraer alguna enfermedad por los agentes que se encuentran en mesas sucias o el contacto que tiene con los clientes.</p> <p>*Sufrir golpes o caídas por el piso mojado y algún tropiezo ya que está en constante movimiento.</p> <p>*Estrés debido a la carga de trabajo con los comensales.</p>	<p>->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</p> <p>->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y ACTIVIDADES</p>
007	Cocinero	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrés 2. Temperatura 3. Cortes, pinchazos en las manos 	  	<p>*Someto a estrés ya que debe cumplir con las ordenes de comida de manera rápida</p> <p>*Como está expuesto a fuego en la cocina, puede sufrir quemaduras.</p> <p>*Al cortar los alimentos, como limones o elotes puede cortarse y lastimarse las manos.</p>	<p>->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades.</p> <p>->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y ACTIVIDADES</p>