

**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 crónico 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 | Condicionantes y determinantes del proceso salud enfermedad | Clasificación de agentes | Factores de riesgo | Proceso de evaluación | Control del medio ambiente de trabajo |
| 001 | **Medio ambiente**: Baños, cocina, recepción, barra de bebidas, comedor. **Estilo de vida:** Mala alimentación, sin toxicomanías, estrés.**Biología humana:** Edad de 50 años**Atención sanitaria:** buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | Microorganismos (Bacterias, virus y parásitos) PolvoCambios de temperaturaAgentes químicos (Cloro, ácido muriático) Riesgo a fracturas o golpes (por el piso mojado por ejemplo)Posturas de trabajoEstrés Posturas de trabajo | 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  |
| 002 | **Medio ambiente**: Comedor, cocina, recepción.**Estilo de vida:** Buena alimentación, toxicomanías, sedentarismo, estrés. **Biología humana**: Edad de 25 años**Atención sanitaria**: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | MicroorganismosTemperaturaRiesgo a golpes o fracturasEstrés  | 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 | **Medio ambiente:** Recepción**Estilo de vida:** Mala alimentación, no toxicomanías, sedentarismo, estrés. **Biología humana:** Edad de 40 años**Atención sanitaria:** buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | MicroorganismosRiesgo a golpes o fracturasPosturas de trabajoEstrés Temperatura | 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 | **Medio ambiente:** Comedor, cocina, recepción.**Estilo de vida:** Buena alimentación, no toxicomanías, ejercicio 30 minutos al día, estrés. **Biología humana:** Edad de 19 añosAtención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | Microorganismos CaídasGolpesQuemadurasPosturas de trabajoEstrés | 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 | **Medio ambiente:** Barra de bebidas **Estilo de vida:** Buena alimentación, toxicomanías, ejercicio al día, estrés. **Biología humana:** Edad de 25 años**Atención sanitaria**: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | MicroorganismosRiesgo a golpes o fracturasPosturas de trabajoEstrés TemperaturaCortes, pinchazos en las manos  | Sano | Por medio de un certificado médico, elaborado por instituciones públicas de salud, de manera mensual. | Cuenta con el equipo necesario para su protección. |
| 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. | MicroorganismosRiesgo a golpes o fracturasPosturas de trabajoEstrés TemperaturaCortes, 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. | MicroorganismosRiesgo a golpes o fracturasPosturas de trabajoEstrés TemperaturaCortes, 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 | 1. Microorganismos
2. Agentes químicos
3. Riesgo a fracturas o golpes
 | Sabías que tu móvil tiene más bacterias que la taza del water? - AS.comDetergentes quimicos. conjunto de botellas coloridas agente de limpieza. |  Vector PremiumTipos de resbaladas y caídas | Ginarte Gallardo Gonzalez Winograd, L.L.P. | \*Contraer enfermedades debido a los microorganismos a los que se encuentran en áreas donde debe limpiar.\*Tener algún accidente dermatológico o intoxicante por los agentes químicos que se utilizan al limpiar.\*Sufrir golpes o caídas por el piso mojado.  | ->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades. ->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y ACTIVIDADES->NORMA Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2011, Salud ambiental-Índices biológicos de exposición para el personal ocupacional ente expuesto a sustancias químicas. |
| 004 | Mesero | 1. Microorganismos
2. Riesgo a golpes o fracturas
3. Estrés
 | Enca Diez on Twitter: "Los food trucks de #Melilla estupendos pero las  mesas tan sucias y menas pidiéndote comida sin parar le quitan el encanto a  estas iniciativas tan buenas.… https://t.co/8Gs8fmtCfo"Tipos de resbaladas y caídas | Ginarte Gallardo Gonzalez Winograd, L.L.P.Meseros excelentes - YouTube | \*El riesgo a contraer alguna enfermedad por los agentes que se encuentran en mesas sucias o el contacto que tiene con los clientes. \*Sufrir golpes o caídas por el piso mojado y algún tropiezo ya que está en constante movimiento.\*Estrés debido a la carga de trabajo con los comensales.  | ->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades. ->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y ACTIVIDADES |
| 007 | Cocinero | 1. Estrés
2. Temperatura
3. Cortes, pinchazos en las manos
 | Causa depresión ser chef? El polémico artículo de The GuardianGabriel Santangelo auf Twitter: "Gran servicio hoy en @cocinerosarg  #PrimerosAuxilios #quemaduras"CORTES DE COCINA | Recetas Gallina Blanca | \*Sometido a estrés ya que debe cumplir con las ordenes de comida de manera rápida\*Como está expuesto a fuego en la cocina, puede sufrir quemaduras.\*Al cortar los alimentos, como limones o elotes puede cortarse y lastimarse las manos. | ->NORMA Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades. ->NOM-030-STPS-2009, SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-FUNCIONES Y ACTIVIDADES |