

**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)  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 | 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. | Microorganismos  Temperatura  Riesgo a golpes o fracturas  Estrés | 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. | Microorganismos  Riesgo a golpes o fracturas  Posturas de trabajo  Estrés  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 años  Atención sanitaria: buena gracias a que la empresa implementa el material de seguridad necesario. | Microorganismos  Caídas  Golpes  Quemaduras  Posturas de trabajo  Estrés | 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. | Microorganismos  Riesgo a golpes o fracturas  Posturas de trabajo  Estrés  Temperatura  Cortes, 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. | 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 | 1. Microorganismos 2. Agentes químicos 3. Riesgo a fracturas o golpes | Sabías que tu móvil tiene más bacterias que la taza del water? - AS.com  Detergentes quimicos. conjunto de botellas coloridas agente de limpieza. |  Vector Premium  Tipos 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 Guardian  Gabriel 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 |