

## **ACTIVIDAD II DE UNIDAD III**

**Medicina humana**  
**Dra. Ana Laura Domínguez**

**PRESENTA:**

**Andrés Alonso Cancino García**

**GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:**

**5to Semestre Y Grupo B, Medicina Del Trabajo**

**Comitán de Domínguez, Chiapas**

**Fecha: 14/11/2020**

## Industria

Proceso industrial: El tipo de industria es continúa dado a que este proceso permite fabricar miles de productos idénticos, dado a que su demanda es mayor a comparación de otros productos.

Producto y proceso de fabricación: Leche (nombre: VITALeche), el proceso es realizado por lotes o fabricación por lotes, dado que cada planta o sección realizaría una actividad específica en la fabricación del producto, además de permitir la salida de grandes volúmenes de producto muy relacionado al proceso industrial.

Los factores de exposición presentes en la industria láctea son:

- ❖ **Factores físicos** como de energía mecánica como el ruido por la maquinaria de uso en este tipo de industria, energía térmica como el calor y el frío presente en varios procesos de la fabricación del producto como la pasteurización o la conservación del producto por medio de los hornos y refrigeradores empleados en según qué sección del proceso de fabricación, otros de ellos son los procesos puramente mecánicos presentes en cada uno de los procesos, desde el manejo de maquinaria, traslado entre las instalaciones, empleo de diferentes herramientas en la producción, envase o empaque del producto en el cual incluye caídas a distinto nivel, mismo nivel, golpes con objetos o maquinaria, cortes o aplastamientos, atrapamientos por o entre objetos, etc. además de esto, otro de estos son los factores físicos-eléctricos, desde los contactos eléctricos, manejo de las cajas de registro, empalmes y conexiones, tensiones de seguridad, protecciones, etc.
- ❖ **Factores biológicos**; los cuales están presentes en su mayoría en la producción del producto (leche) y extracción de la materia prima, en el cual hay una constante exposición a agentes bacterianos, micóticos o hongos, parásitos y virus.
- ❖ **Factores químicos**; presentes en el proceso de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, como también en el desarrollo del producto.
- ❖ **Factores ergonómicos**, como lo es la carga de trabajo, el tipo de trabajo en según qué sección de la producción, las condiciones de cara estática, diseño de cada puesto de trabajo, organización, manipulación y movimientos de materiales y herramientas, todo lo relacionado a la carga dinámica y horarios de trabajo.
- ❖ **Factores psicosociales**; desde el contenido de la tarea como un trabajo repetitivo, monotonía del trabajo, turnos, descansos, horarios y relaciones entre jerarquías, participación según qué puesto de trabajo, gestión empresarial en relación a la evaluación del desempeño, planes de conducción, capacitación, ascensos, remuneración, etc.

Condiciones inseguras en la industria:

- ❖ Distintos niveles de producción en relación a riesgo de altura
- ❖ Maquinaria pesada e instalaciones con un inadecuado mantenimiento
- ❖ Herramientas y maquinaria sin mantenimiento
- ❖ Inadecuado equipamiento o nulo equipamiento para según cada sección de la producción.
- ❖ Temperaturas elevadas o temperaturas bajas en según qué planta de producción
- ❖ Levantamiento de cargas inadecuadas para el ritmo de trabajo realizado
- ❖ Orden y limpieza inadecuada o nula
- ❖ Horarios, turnos, tipo de trabajo, organización laboral inadecuada
- ❖ Uso de herramientas y maquinaria no capacitada para la labor a la que se emplea.
- ❖ Inadecuada o nula formación del trabajador, supervisión y capacitación de los mismo

- ❖ Estado inadecuado de las instalaciones: piso, conexiones eléctricas, cajas de registro, empalmes, protecciones eléctricas, paredes, conductos de aire, etc.
- ❖ Señalización inadecuada, deficiente o nula de las regiones de peligro, precaución, personal autorizado, etc.
- ❖ Uso de materiales, equipo o herramientas de trabajo de poca calidad
- ❖ Inadecuado o nulo acondicionamiento de seguridad de las instalaciones.

Equipo de protección personal:

- ❖ Calzado de protección y antideslizante
- ❖ Gafas
- ❖ Macaras o mascarillas de protección
- ❖ Protectores auditivos
- ❖ Ropa de trabajo exclusiva de tipo impermeable, que no debe ponerse en contacto directo con ropa cotidiana del trabajador (overoles desechables con gorro, batas, o similares).
- ❖ Guantes de protección según el trabajo a realizar.
- ❖ Taquillas individuales para cada trabajador

Recomendable la revisión médica periódica, asistir a campañas de vacunación, contar con depósito de agua potable para aseo personal al finalizar la jornada, botiquines portátiles y un lugar establecido para los horarios de descanso y para el consumo de alimentos, además de contar con baños en adecuadas condiciones para cada género.

NOM de control: (**Puesto de trabajo**)

**Empaquetado y transporte:**

- ❖ NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo Identificación, análisis, prevención y control.
- ❖ Norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Sección de transporte

**Envasado de producto:**

- ❖ Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ❖ NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- ❖ Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 27 de marzo de 2020.

**Limpieza de las instalaciones:**

- ❖ Norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

- ❖ NOM-018-STPS-2015, Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.
- ❖ Norma oficial mexicana NOM-093-SSA1-1994, bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.