

ACTIVIDAD II, UNIDAD III

Universidad del Sureste

Medicina Humana

Dra. Ana Laura Domínguez Silva

PRESENTA:

Karen Paola Morales Morales

GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:

5to semestre y grupo B, Medicina del trabajo.

Comitán de Domínguez, Chiapas

Fecha: 16/11/2020

Actividad III

SABIENDO EN ESTE MOMENTO DIFERENTES CONCEPTOS QUE SE HAN IDO REVISANDO A LO LARGO DE LAS UNIDADES REALIZA LA SIGUIENTE ACTIVIDAD:

1.- ESTABLECE 1 PROCESO INDUSTRIAL QUE VAYAS A ANALIZAR

Proceso industrial de la elaboración de la salsa de tomate.

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

El producto a elaborar es la salsa de tomate empacada en botes de aluminio, el tipo de proceso de fabricación es producción en masas y proceso de fabricación en cadena.

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

Los factores de exposición son de tipo físicos, por ejemplo: el alto ruido que llegan a generar las maquinas utilizadas en la elaboración de la salsa, la iluminación ya que en el lugar en donde se fabrica cuenta únicamente con 2 ventanas, las cuales no dan iluminación precisa y los focos que se encuentran dentro de la planta no son lo suficientemente agradables para la iluminación del lugar, los trabajadores se encuentran a diversas temperaturas dentro de la fábrica, ya que para la elaboración de la salsa, el tomate pasa por diversas temperaturas las cuales están también expuestos los trabajadores, y al salir de la fábrica la temperatura del clima es muy diferente.

A lo que corresponde a los factores químicos, el trabajador se encuentra en contacto con sustancias irritantes, que son utilizados para la desinfección del tomate, o en su caso para la conservación de la salsa. Además de esto los trabajadores inhalan los gases y vapores de estos productos. Los riesgos

mecánicos que tiene el trabajador es que esta expuestos a superficies cortantes, además que pueden llegar a sufrir la caída de los objetos.

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

<i>factores de exposición</i>	<i>Condición insegura</i>
Ruido	<p>La condición insegura puede provocar a los trabajadores diferentes respuestas de orden auditivo tanto como extra-auditivo, esto va a depender de las características del riesgo y de la exposición del individuo. Defectos auditivos reconocidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ El zumbido de pitch agudo ✚ El desplazamiento temporal del umbral de audición ✚ El desplazamiento permanente del umbral de audición trauma acústico agudo y crónico. <p>La exposición al ruido puede ocasionar efectos negativos a la salud como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Estrés ✚ Irritabilidad ✚ Hipertensión arterial
ILUMINACION	<p>La condición insegura de iluminación puede provocar a los trabajadores aumentar la posibilidad de que las personas cometan errores trabajando y de que se produzcan accidentes. Del mismo modo, una mala iluminación puede provocar la aparición de fatiga visual, con los pertinentes perjuicios que esto representa para la salud de las personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Problemas en los ojos (sequedad, picor o escozor) ✚ Cefalea ✚ Astenia ✚ Adinamia ✚ Irritabilidad

	✚ Mal estado del humor.
TEMPERATURA	La condición insegura con los trabajadores que tienen aumento de temperatura les provoca sudores, deshidratación, y trastornos que pueden provocar fatiga y accidentes. El descenso de temperatura también tiene efectos negativos para el organismo. Lo cual se considera estrés térmico.
CONTACTO CON SUSTANCIAS	La condición insegura con los trabajadores que tienen contacto con sustancias es que puede llegar a ser irritación, lo cual le puede llegar a producir inflamación de tejido, principalmente en piel y mucosas. Puede llegar a ser asfixiantes, le puede causar sensibilidad y en casos extremos pueden llegar a ser cancerígenos y corrosivos.
MECANICOS	La condición insegura es que si las maquinas no se encuentran en un buen estado, la falta de un tornillo, puede hacer que se le sea amputado alguna extremidad el trabajador. Además que el piso se encuentre mojado, lo cual puede provocar caídas, también la falta de señales de salida, puede causar a los trabajadores que se golpeen entre ellos a la hora de la salida.

5.- QUE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL DEBE DE TENER LA EMPRESA QUE ESTAS ANALIZANDO.

<i>factores de exposición</i>	<i>Equipo de protección</i>
Ruido	Equipo de protección para el ruido: ✚ Cascos ✚ Tapones auditivos

	Además de esto hay que establecer las mejoras correcciones necesarias en los diferentes maquinas. Es necesario eliminar las fuentes de ruido.
ILUMINACION	<p>Las medidas de protección serian solucionar los problemas con la iluminación. Como:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Emplear la luz natural siempre que sea posible. + Emplear la iluminación artificial cuando no sea posible la natural + Además de utilizar lentes.
TEMPERATURA	<p>Las medidas de protección es solucionar los problemas con la temperatura. El equipo de protección para los trabajadores es:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Usar guantes + Ropa de protección + Botas + Cubre bocas
CONTACTO CON SUSTANCIAS	<p>El equipo de protección para evitar el contacto con sustancias químicas es:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Traje de protección química hermético a gases + Traje de protección química no hermético a gases + Ropa de protección química hermética a líquidos + Ropa con protección limitada contra químicos líquidos
MECANICOS	<p>El equipo de protección para evitar las condiciones de inseguridad, seria:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Vigilar que las maquinas, empacadoras estén en mantenimiento + Vigilar que halla anuncios de piso mojado. + Tener señalamientos en la fabrica

6.- QUE NOM DE CONTROL SE PUEDE APLICAR (MENCIONAR 3 NOM DE 3 PUESTOS DE TRABAJO DIFERENTES).

PUESTOS DE TRABAJO	NOM DE CONTROL
Empaquetador de la salsa.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-007-SCT2/2010, Mercado de envases y embalajes destinados al transporte de sustancias y residuos peligrosos. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-113-STPS-2009, Seguridad-Equipo de protección personal-Calzado de protección-Clasificación, especificaciones y métodos de prueba.
Limpiador de la fábrica.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-189-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Etiquetado y envasado para productos de aseo de uso doméstico. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-031-STPS-2011, Construcción-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-019-SCT2/2015, Especificaciones técnicas y disposiciones generales para la limpieza y control de remanentes de sustancias y residuos peligrosos en las unidades que transportan materiales y residuos peligrosos.
Encargado de las maquinas.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-031-STPS-2011, Construcción-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-204-SCFI-2017, Maquinaria con motor de combustión interna portátiles, generalmente de uso agrícola, forestal y doméstico-Especificaciones y métodos de prueba. ✚ NORMA Oficial Mexicana NOM-027-STPS-2008, Actividades de soldadura y corte-Condiciones de seguridad e higiene.