

ACTIVIDAD UNIDAD II

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: 11/10/2020

Introducción a la unidad VI

Nombre de la empresa	Mermeladas la fina
Producto a elaborar	Mermeladas caseras
Número de trabajadores	6

Nombre del trabajador	Enfermedad crónica degenerativa	Controlado	No controlado
X1	Hipertensión		
X2	Hipertensión y Diabetes tipo II		
X3	EPOC		
X4	Hipertensión e insuficiencia cardiaca		
X5	Diabetes tipo 2		
X6	Síndrome metabólico		

CASO CLINICO

FICHA DE IDENTIFICACION

Nombre: Alejandra Ordoñez Alfaro **Estado civil:** Casada **Fecha de ingreso:** 27/09/2020
Edad: 48 años **Sexo:** Femenino **Domicilio:** Barrio San Sebastián
Localidad: Comitán de Domínguez **Escolaridad:** Primaria **Tipo sanguíneo:** B+
No. De Seguro Popular: S/N **Ocupación:** Ayudante de cocina

Antecedentes heredofamiliares:

Padres con antecedentes de hipertensión arterial sistémica y diabetes mellitus tipo 2. Hermanos sin enfermedades aparentes.

Antecedentes no patológicos:

Originaria de Comitán de Domínguez, Chiapas, residente de esta localidad en casa propia, cuenta con 2 habitaciones habitada por 3 personas (su esposo y su hija), piso de mosaico, con paredes de block, techo de cemento, cuenta con agua potable, drenaje y luz, zoonosis negativa, con hábitos higiénicos adecuados, cambio ropa diría, alimentación inadecuada con una dieta rica en carbohidratos y proteínas, además de lípidos, vida sedentaria, consumo ocasional de cigarros, por lo general 3 cigarros a la semana, lleva fumando desde hace 3 años.

Personales patológicos:

Con diagnóstico de hipertensión arterial en consulta mediante AMPA desde hace 6 meses, con mal apego al tratamiento, tomando captopril solo cuando siente que se le sube la presión.

PADECIMIENTO ACTUAL**Interrogatorio:**

La paciente refiere desde hace aproximadamente 2 meses que presenta debilidad, pesadez y fatiga de inicio súbito ante cualquier trabajo que hace sin causa aparente. Como síntomas acompañantes como: poliuria, polidipsia, polifagia, mareos, que persiste todo el día y no cese durante la noche.

Exploración física:**Signos vitales:**

Tensión arterial: 145/100 **F.C:** 80 lpm **F.R:** 20 rpm **Sat. De O:** 92% **Temperatura:** 36.6 C **Peso:** 85 kg **Talla:** 150 cm **IMC:** 37.8

En la exploración física se encuentra con pupilas isocóricas, normoreactivas a la luz y acomodación conservada, piezas dentales completas, lengua normoglosica, no adenomegalias no signos de ingurgitación yugular, el corazón sin ninguna alteración, sin alteración de pulmones, el abdomen suave, no doloroso, sin alteración, las extremidades no presentan signos de edema.

DIAGNOSTICO

Probable diabetes mellitus tipo 2.

Diagnóstico de obesidad.





Probable síndrome metabólico.



PRUEBAS DIAGNOSTICAS

Hemoglobina glucosilada, glucosa en ayunas, perfil de lípidos completo, TSH, biometría hemática y química sanguínea.

TRATAMIENTO

Cambios rigurosos en el estilo de vida, hacer actividad física 5 veces a la semana, para la hipertensión tomar Captopril de 25 mg una por la mañana después del desayuno y otra después de la cena. Metformina de 500 mg cada 24 hrs después del desayuno. Lovastatina de 20 mg cada 24 hrs.

Cargo	Nombre del trabajador	Enfermedad crónica degenerativa	Control de la evolución de la enfermedad.	Factores condicionantes y determinantes del proceso salud enfermedad	Clasificación de agentes	Descripción	Fotografía	Norma que lo vigila
Empacador	X1	Hipertensión	Controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Estilos y hábitos de vida. ✚ Sistema sanitario. ✚ Servicios de salud. 	<p>Físicos: Ruido, poca iluminación.</p> <p>Químicos: Contacto con sustancias irritantes.</p>	Le causa principalmente trastornos de la visión, cefaleas, efectos psicológicos.		NOM-025-STPS-2008
Responsable de maquinaria	X2	Hipertensión y Diabetes tipo II	No controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Estilos y hábitos de vida. ✚ Sistema sanitario. ✚ Servicios de salud. ✚ Ingresos económicos. ✚ Educación. 	<p>Físicos: Ruido, poca iluminación.</p> <p>Químicos: Contacto con sustancias irritantes.</p> <p>Mecánicos: Contacto con material filoso</p>	Le causa dolores de cabeza, alteraciones respiratorias, las diarreas, los trastornos del olfato y las contracciones musculares.		NOM-011-STPS-2001
Recolector	X3	EPOC	No controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Estilos y hábitos de vida. ✚ Ingresos económicos. ✚ Educación 	Físico-químico: Explosiones, gases tóxicos, exposiciones al sol.	Le causa al señor ampollas por el sol, cefaleas, y lo más peligroso puede desarrollar cáncer de piel.		NOM-008-SCFI-2002
Vendedor	X4	Hipertensión e insuficiencia cardiaca	Controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Ingresos económicos ✚ Educación ✚ Estilo de vida. 	<p>Físicos: accidentes de tránsito, estar mucho tiempo sedentario.</p> <p>Psicosociales: Alto ritmo de trabajo, conflictos interpersonales.</p>	Le puede causar traumatismos craneocefalicos irreversibles.		NOM-087-SCT-2-2017.

Productor	X5	Diabetes tipo 2	No controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dieta no saludable. ✚ Alcoholismo. ✚ Tabaquismo 	<p>Ambientales: Acumulación de material orgánico.</p> <p>Químico: explosión de gases.</p> <p>Físicos: quemaduras solares. .</p>	Caída de personas a distinto nivel.		NOM-050-SEMARNAT-2018
Ayudante de cocina	X6	Síndrome metabólico	No controlado	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Falta de actividad física- ✚ Dieta no saludable. ✚ Genética. 	<p>Físicos: Ruido, poca iluminación, temperaturas extremas.</p> <p>Químicos: inhalación de material articulado.</p> <p>Mecánicos: Caída de objetos, herramientas cortantes.</p>	Por el exceso de trabajo puede llegar a cortarse la mano o los dedos, lo cual lo puede dejar incapacitado.		NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas.

“CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE EN AYUDANTE DE COCINA”

Como dueño de la empresa debo de tener en cuenta todo tipo de riesgo que va a afectar a mi trabajador, ya que si en el trabajo le llegara a suceder algo, y fue por culpa de no tener las herramientas, que nos marca la norma 036, la justicia será totalmente responsabilidad del dueño. Es por ello que debemos de tener en cuentas los factores ambientales que a corto y largo plazo van a modificar el estilo de vida de mi trabajador. Debo de tener en cuenta que mi trabajador debe de tener vacaciones constantes para no generarle estrés, por los altos horarios de trabajo. El estrés es fuente clave de muchas enfermedades, además de esto, propicia a la cantidad de accidentes físicos para el trabajador.

El ayudante de cocina tiene riesgos físicos como lo que es el ruido, se debe a que hay una exposición al ruido ambiental y a la falta de formación e información, lo cual a largo plazo el trabajador puede a llegar a tener consecuencias como: intolerancia al ruido, Imposibilidad de comunicación, Trastornos en el sistema nervioso, entre otros. A lo que corresponde a iluminación las fuentes de riesgo son como por ejemplo: Adaptación de los puestos de trabajo, Falta de formación e información, Niveles inadecuados de iluminación, lo que a corto plazo o largo plazo puede llegar a generar cefaleas, fatigas visual, trastornos de la agudeza visual. La ventilación y climatización debe de ser adecuada tanto para la comida como para el trabajador, ya que de no ser así el factor de riesgo del trabajador seria la climatización inadecuada, exponerse a las corrientes y humedades en lugar de trabajo lo que le generaría incomodidad en el área de trabajo, afecciones musculares o leves resfriados. Los factores aquí expuestos son riesgos ambientales de tipo físico, los cuales tendrán diferentes vías de entrada, como el ultimo que acabo de mencionar de los problemas de ventilación, la cual su mecanismo de entrada seria la vía respiratoria.

La norma NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control, será la que vigilara y cuidara de nuestro trabajador, como médicos debemos de decirle al trabajador que hable con el dueño del lugar en donde trabaja y decirle que coloque iluminación adecuada, ya que la mala iluminación se encuentra desfavoreciendo su salud, así como el ruido que pueden llegar a generar los enfriadores, por los cuales si es capaz de ponerlos en un lugar seguro tanto para ellos como para el trabajador. Esto influirá también en la ventilación ya que al irse los enfriadores a un lugar cercano de la cocina ya no habrá tanto aire frio dentro de ella, por lo cual ya no se enfermara tanto de resfriados, los cuales son producidos por las variantes climáticas a las cuales un ayudante de cocina es sometido.

“CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE EN EL PRODUCTOR”

Como se mencionó anteriormente los principales riesgos de los cuales un empleado como productor, es el encargado de la plantación de las plantas, para la elaboración de la mermelada, por lo consecuente esta orillado a poder tener grandes riesgos de trabajo como son: de tipo ambientales: Acumulación de material orgánico. Tipo químico: explosión de gases. Y los físicos: quemaduras solares. Es por ello que en nuestra nación existen normas para la prevención de ciertos riesgos de trabajo que como dueños debemos de manejar correctamente para prevenir posibles demandas de nuestro empleado.

La norma 005 es la encargada de observar a que se cumplan todas las necesidades, prevenciones y demás durante los antros de trabajo donde se manejen, transporten o almacenen sustancias que por sus propiedades físicas y químicas presenten la posibilidad de inflamabilidad, explosividad, toxicidad, reactividad, radiactividad, corrosivita o acción biológica dañina, y puedan afectar la salud de las personas expuestas o causar daños a instalaciones y equipos. Ejemplos: industria farmacéutica, industria química, almacenes de sustancias químicas, empresas que brindan el servicio de limpieza.

La norma 015 es la de en Condiciones térmicas elevadas o abatidas. Condiciones de seguridad e higiene. En donde los centros de trabajo en los que exista exposición de los trabajadores a condiciones térmicas elevadas (calor) o abatidas (bajas temperaturas), provocadas por maquinaria, equipos, materiales o por condiciones climáticas que generen que la

Temperatura corporal de los trabajadores sea inferior a 36 °C o superior a 38 °C.

“CONTROL DEL MEDIO AMBIENTE EN EL RESPONSABLE DE MAQUINARIA”

El responsable de la maquinaria es el que debe cumplir las siguientes funciones tales como son el coordinar el proceso de mantenimiento de la maquinaria, equipos y talleres para la ejecución de la producción y disponibilidad de los equipos, de modo que asegure y garantice el óptimo funcionamiento de la maquinaria y su personal.

Equipo de protección personal - Selección, uso y manejo en los centros de trabajo. Centros de trabajo en que se requiera el uso de equipo de protección personal para proteger a los trabajadores contra los riesgos derivados de las actividades que desarrollen. Deben de tener en cuenta el dueño de la empresa, esto que es fundamental en el ambiente de trabajo, ya de no cumplir será sancionado por la norma 017, ya es la responsable de vigilar este tipo de trabajo.

Como responsable de maquinaria, nuestro trabajador puede llegar a presentar distintos tipos de riesgo de trabajo, tanto como físicos los cuales principalmente es el ruido, el cual lo vigila la norma 011, Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido. En donde los centros de trabajo en los que exista exposición de los trabajadores a ruido cuyo Nivel Sonoro A (NSA) sea igual o superior a 80 decibeles (A).

Es muy importante que sepamos a qué tipo de riesgos están expuestos nuestros trabajadores, ya que tenemos la obligación de saber y sobre todo contar con las medidas preventivas que nos marque la norma, ya que de no ser así, y poner en riesgo la vida de nuestro trabajador puede tener severas consecuencias, que incluso le puede ocasionar la muerte.