

LICENCIATURA EN MEDICINA HUMANA

QUINTO SEMESTRE

MATERIA: MEDICINA DEL TRABAJO

TEMA: PROCESOS INDUSTRIALES Y METODOS DE TRABAJO EN LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONOMICAS.

DOCENTE: DRA. ANA LAURA DOMINGUEZ SILVA

ALUMNO: YANETH ORTIZ ALFARO

Actividades Económicas de: Frontera Comalapa, Chiapas.

Trabajadores: Agricultores y Amas de casa



El maíz es uno de los cereales más abundantes y populares en el mundo, y asimismo de los más consumidos.

La tortilla de maíz es un alimento de forma plana y circular elaborado con maíz (nixtamal). Es una preparación de origen precolombino y actualmente se considera un alimento básico en muchos países americanos, destacando México.

Proceso de elaboración

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:

Recepción de la materia prima: Cultivar el maíz.



Cocinar el maíz



Mezclar la masa, hasta obtener una textura blanda.



Moler el maíz, para obtener la masa (nixtamal).



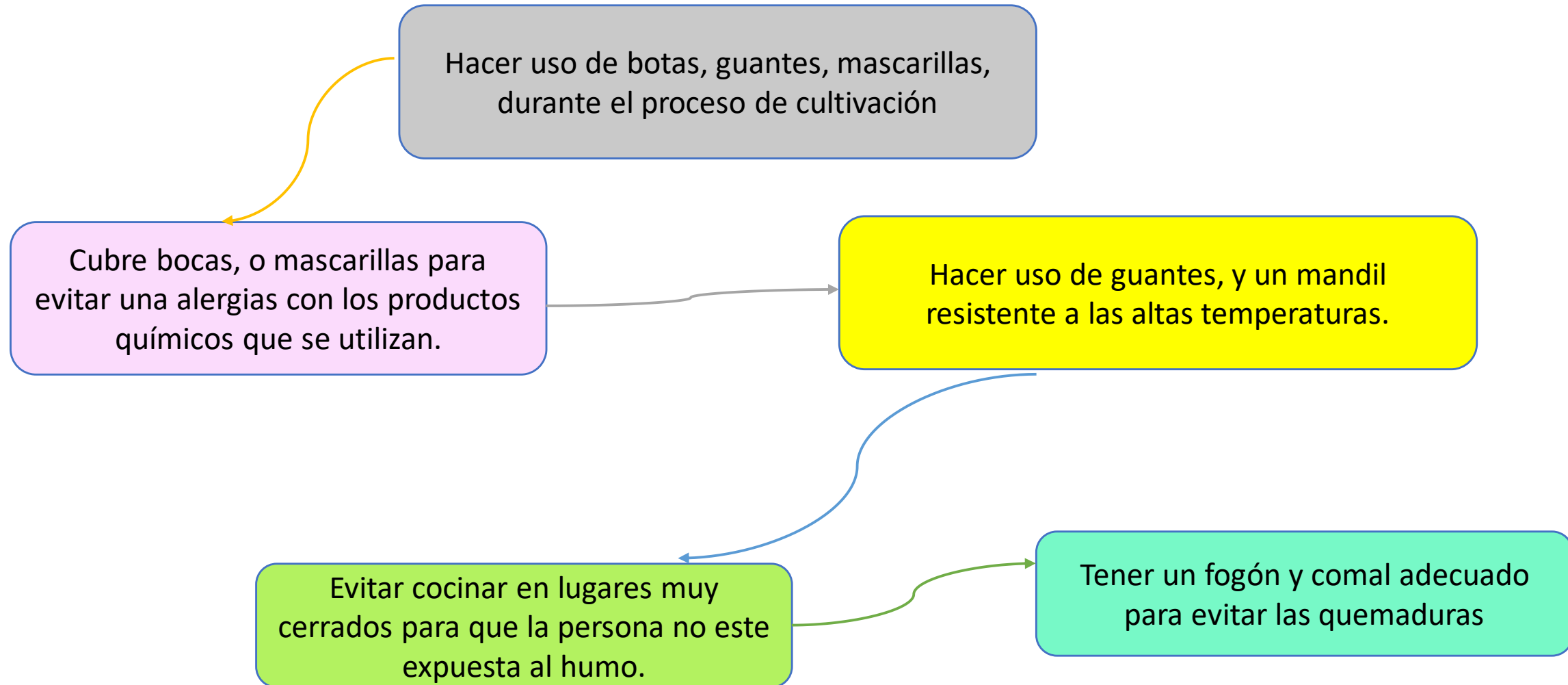
Cocinar las tortillas sobre un comal.



Recursos materiales y humanos

- Para obtener la materia prima (maíz) se necesita, una parcela y 5 personas para trabajar y cosechar el maíz, el cual lleva un proceso de 6 a 7 meses. Una vez que se obtuvo el grano de maíz, las amas de casa, se pone a cocinar el maíz, después se muele para obtener en si la masa, posterior sigue el proceso de preparar la masa hasta tener una textura suave, y finalmente se ponen a cocinar las tortillas sobre un comal.
- El recurso material consta de semillas, cubos, fertilizantes, costales, un recipiente para cocinar el maíz, cal, molino, un recipiente hondo para la masa, mandil, prensa, comal y leña.

¿Qué podemos hacer para mejorar el proceso y disminuir riesgos laborales?



Actividades Económicas de: Ocosingo Chiapas.

Proceso de elaboración del queso de bola.



El queso bola de Ocosingo, Chiapas es un producto elaborado con la cuajada de leche 100% de vaca, a partir de la adición de cuajo y otros elementos que dan origen a su sabor característico.

Proceso de elaboración

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:

Recepción de la materia prima



Formación del cuajo



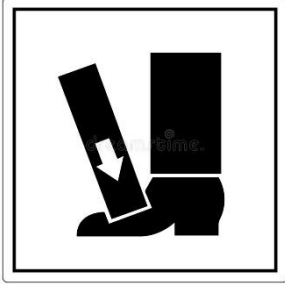
Elaboración de pruebas de plataforma

Pasteurización y descremado



Estandarización de la grasa

Desuerado



Escurreido

Prensado



Maduración

Forrado



Recursos materiales y humanos

- Para comenzar con la elaboración, se necesitan de tan solo 2 personas, por lo regular tarda de 3 a 4 días, pero los trabajadores comienzan a elaborar el queso a partir de las 3 de la mañana para que a las 6 de la mañana ya cuenten con el cuajo y en 72 horas culminar el proceso.
- El recurso material consta de botas de huele, mandil, guantes, cubrebocas, gorrito, leche y recipientes para su transporte, mantas de rafia o de tela, mezcladoras, agua hervida o purificada, caseína, cuajo puro de ternera (10mlx100ml de leche) batidoras de madera, prensas y descremadora.

¿Qué podemos hacer para mejorar el proceso y disminuir riesgos laborales?

Hacer uso de botas con casquillo de plomo y guantes con hilos de acero, fajas, para el levantamiento de materia prima

Cubre bocas para evitar una alergia por la caseína

Implementar carretillas para el transporte de los tambos de suero.

Uso de guantes de hule al momento de usar la descremadora porque no es conductor de electricidad.

Cambio de horarios, o por lo menos comenzar a las 5 de la mañana para evitar problemas psicológicos.

Actividades Económicas de: Comitán de Domínguez Chiapas.

Trabajadores: Panaderos.



Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa.

Proceso de elaboración

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:

Recepción de la materia prima



Mesclar materia prima



Darle forma a la masa



Meter la masa al horno



Sacar los moldes del horno



Recursos materiales y humanos

- Para comenzar con la elaboración, se necesitan de tan solo 4 personas, por lo regular tarda 1 hora, pero los trabajadores comienzan a elaborar el pan, preparar la materia prima y dar forma a la masa por lo regular 2 horas, hornear 1 a 2 horas, retirar del horno y enfriar 1 hora.
- El recurso material consta de botas de hule, mandil, guantes, cubrebocas, gorrito, guantes de carnaza, harina, huevos, levadura, mantequilla, leche condensada, horno, gas o leña, charolas, maquinas para mover la masa.

¿Qué podemos hacer para mejorar el proceso y disminuir riesgos laborales?

Hacer uso de botas con casquillo de plomo y guantes con hilos de acero, fajas, para el levantamiento de materia prima.

Cubre bocas para evitar una alergias con los productos usados

Letreros de precaución en las maquinas para mover la masa.

Poner los protectores necesarios a las maquinas de mover la masa.

Hacer uso de botas con casquillo de plomo y guantes de carnaza, fajas, mandil de cuero para el que trabaja con el horno.

Mantener ventilada la zona de trabajo y horno, para que no suba mucho la temperatura en la zona de trabajo.

Poner extintores en la zona de trabajo y mas en la del horno y gas.

Actividades Económicas de: Frontera Comalapa

Proceso de elaboración de la miel.



La miel es un fluido muy dulce y viscoso producido por abejas del género *Apis*, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas.

Proceso de elaboración

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:



Absorción de la miel



Comercialización

Transformación del néctar en miel



Extracción de la miel



Traspaso del néctar



Proceso productivo industrial de la miel de abeja



Recursos materiales y humanos

- Para comenzar con la elaboración dentro la colmena las bodoqueras van a recibir el néctar y van a llevar el néctar a las celdas ubicadas encima de las celdas de la cría y regurgitaran dentro celdas vacías y comenzaran a convertirla en miel. Con altas temperaturas y menos humedad el proceso puede llegar a durar algunos días o bien una semana.
- El recurso material consta de el néctar tiene en su composición agua, azúcares, sales minerales y pequeñas cantidades de sustancias nitrogenadas. Herramientas como el traje de apicultor, ahumador, palanca para manejo de cuadros, cepillo para desabejar, cera estampada, rejilla excluidora de reinas, piquera y una trampa cazapolen.

Actividades económicas de: Comitán de Domínguez, Chiapas.



La producción de café es el proceso industrial de convertir la fruta cruda de la planta de café en el café terminado.

Proceso de elaboración:

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:

Plantación.



Cosecha.



Procesamiento.



Curado.



Molido.



Tueste.



Degustación.



Recursos materiales y humanos:

- Para comenzar con la elaboración y producción del café se necesitan de 6 personas (Sembradores, cultivadores, recolectores, tostadores, empaquetadores y vendedores), se requieren de bastante personal ya que es un proceso que tarda de 3 a 4 años.
- El recurso material consta de: Canastas, botas de hule, ventiladores, guantes, semillas de café, horno, gas o leña, bolsas, costales, guantes de carnaza, mandiles, gorros, cubre bocas, molino y maquina procesadora.

¿Qué podemos hacer para mejorar el proceso y disminuir riesgos laborales?

Utilizar el equipo de protección adecuado (guantes, lentes, Audifonos anti ruidos).

Utilizar la ropa adecuada por las condiciones termo higrométricas.

Utilizar protector solar debido a la exposición a radiaciones solares.

Utilizar mascarillas para la protección de plaguicidas, fertilizantes y preservantes.

Exigir a los dueños que el área de sus trabajadores se encuentre en condiciones higiénico sanitarias.

Tener en cuenta las exigencias laborales:
Jornada de trabajo.
Ritmo de trabajo.
Contenido de trabajo.