

Nombre del profesor: Reynaldo Francisco
Manuel

Nombre del alumno: Esthela Nahomy Álvarez
Cruz

Nombre del trabajo: Mapa mental

Grado: 5

Materia: SUBMODULO I

Fecha: 04/01/2022



SISTEMAS DE VECTORES

Higiene en el Trabajo

```
graph TD; A[Higiene en el Trabajo] --> B([La Higiene en el Trabajo está dirigida al conocimiento, evaluación y control de factores en el lugar de trabajo que puedan causar enfermedades o lesiones. Para ello, previamente se deben clasificar los contaminantes, establecer unas unidades de medida y, finalmente, unos valores límite de referencia. A lo largo de la especialización se ha intentado seguir este esquema, sin perder de vista el marco regulatorio; en particular, los principios de la acción preventiva y el deber general de protección por parte del empresario.]); A --> C([Plan de Higiene en el Trabajo: Los planes de seguridad e higiene laboral son muy importantes para todo el personal de una empresa o compañía ya que es esencial que se cuente con instalaciones seguras y confiables para poder desempeñarse con total seguridad y protección. Servicios y prestaciones médicas adecuadas, esto debe incluir servicios médicos, enfermería y primeros auxilios en tiempo parcial o total. Reglas de prevención de riesgos para la salud. Estas reglas se aplican de acuerdo al tipo de empresa o industria, pero por lo general se intenta reducir al máximo los riesgos químicos (intoxicaciones), riesgos físicos (radiaciones, altas temperaturas, ruidos) y riesgos biológicos (microorganismos patógenos). Programas informativos y cursos de capacitación a fin de implementar hábitos de vida más saludables y mejorar la higiene y la salud en general.]);
```

La Higiene en el Trabajo está dirigida al conocimiento, evaluación y control de factores en el lugar de trabajo que puedan causar enfermedades o lesiones. Para ello, previamente se deben clasificar los contaminantes, establecer unas unidades de medida y, finalmente, unos valores límite de referencia. A lo largo de la especialización se ha intentado seguir este esquema, sin perder de vista el marco regulatorio; en particular, los principios de la acción preventiva y el deber general de protección por parte del empresario.

Plan de Higiene en el Trabajo: Los planes de seguridad e higiene laboral son muy importantes para todo el personal de una empresa o compañía ya que es esencial que se cuente con instalaciones seguras y confiables para poder desempeñarse con total seguridad y protección.

Servicios y prestaciones médicas adecuadas, esto debe incluir servicios médicos, enfermería y primeros auxilios en tiempo parcial o total.

Reglas de prevención de riesgos para la salud. Estas reglas se aplican de acuerdo al tipo de empresa o industria, pero por lo general se intenta reducir al máximo los riesgos químicos (intoxicaciones), riesgos físicos (radiaciones, altas temperaturas, ruidos) y riesgos biológicos (microorganismos patógenos).

Programas informativos y cursos de capacitación a fin de implementar hábitos de vida más saludables y mejorar la higiene y la salud en general.

Higiene en el trabajo

```
graph TD; A[Higiene en el trabajo] --> B(Objetivos de la Higiene en el Trabajo); A --> C(Condiciones Ambientales de Trabajo);
```

Objetivos de la Higiene en el Trabajo: promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas sus profesiones prevenir todo daño causado a la salud de estos por las condiciones de trabajo protegerlos en su empleo contra los riesgos resultantes de la existencia de agentes nocivos para la salud, colocar y mantener el trabajador en un empleo acorde con sus aptitudes fisiológicas y psicológicas y en resumen adaptar el trabajador en un empleo acorde con sus aptitudes fisiológicas y psicológicas y, en resumen, adaptar el trabajo al hombre y a cada hombre a su trabajo.

Condiciones Ambientales de Trabajo: Al hablar de las condiciones ambientales del trabajo nos referimos a las circunstancias físicas que rodean al empleado como ocupante de un puesto en la organización Las condiciones ambientales de trabajo son todas aquellas condiciones que están presentes en el medio ambiente en el que el trabajador se desenvuelve, como la iluminación que está presente en el lugar donde se trabaja y puede ayudar o no a realizar bien las tareas del puesto, la temperatura que debe ser adecuada para generar confort en el empleado y el ruido que debe ser controlado de tal manera que no afecte la estabilidad del trabajador. Todas estas condiciones deben estar debidamente moduladas para que el trabajador sienta que no son un estorbo para su trabajo, si no, que contribuyen al confort y se acoplan a las tareas designadas, con el fin de contribuir al engagement de los empleados, de esta forma los trabajadores tendrán la sensación de que el ambiente es el

Higiene en el trabajo

```
graph TD; A[Higiene en el trabajo] --> B[Iluminación]; A --> C[Ruido];
```

Iluminación: Iluminación se entiende como la cantidad de luz que incide en el lugar de trabajo del empleado y permite al ojo humano visualizar objetos, lugares o personas. La iluminación que ayuda a visualizar a las personas puede ser natural (luz del día) o artificial (fluorescentes), dependiendo del que se adecue mejor al lugar de trabajo, se debe contar con un nivel de iluminación óptimo para realizar actividades cotidianas con normalidad.

Ruido: El ruido se entiende como un sonido o barullo indeseable y tiene dos características principales: la frecuencia y la intensidad.

. La frecuencia se entiende como las vibraciones y la intensidad por el nivel de decibeles. El ruido es todo aquel sonido que resulta fastidioso para los oídos.

Cuando las condiciones ambientales de trabajo implican exposición al ruido, se debe tener cuidado de la cantidad de tiempo y niveles de ruido al que se expone a los empleados, una exposición prolongada puede llegar a causar daños auditivos o hipoacusia que genera males para poder comunicarse a futuro.

