

SEGURIDAD LABORAL

ALBERTO BERMUDEZ TRUJILLO
MODULO. UNIDAD II. REINALDO GALLEGOS

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

La seguridad en el trabajo es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y para instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implantar prácticas preventivas.

1.



CAUSA DE ACCIDENTES

2.

1. Acto inseguro. Es la violación de un procedimiento que se considera seguro
2. Condición insegura. Es aquella condición que forma parte del objeto que ha estado directamente ligada al accidente.
3. Causas personales. Son causas internas al propio trabajador y causan gran parte de los accidentes.
4. Medio ambiente. Al igual que las causas personales, son causas internas al trabajador,



PREVENCIÓN DE ROBOS

3.

- El servicio de vigilancia de cada empresa tiene características propias.
- a. Control de entrada y salida de personal.
 - b. Control de entrada y salida de vehículos.
 - c. Estacionamiento fuera del área de la fábrica.
 - d. Ronda por los terrenos de la fábrica y por el interior de la misma.
 - e. Registro de máquinas, equipos y herramientas.
 - f. Controles cnotables.



4. PREVENCIÓN DE INCENDIOS

La prevención y el combate de incendios, sobre todo cuando hay mercaderías, equipos e instalaciones valiosas que deben protegerse, exigen planeación cuidadosa. Disponer de un conjunto de extintores adecuados, conocer el volumen de los depósitos de agua, mantener un sistema de detección y alarma y proporcionar entrenamiento al personal son los puntos clave.



TIPOS DE INCENDIOS

5.

En México hay cinco categorías: A, B, C, D y K de clasificación para los incendios:

- Clase A: fuegos que implican madera, tejidos, goma, papel y algunos tipos de plástico o sintéticos.
- Clase B: fuegos que implican gasolina, aceites, pintura, gases y líquidos inflamables y lubricantes.
- Clase C: son aquellos fuegos que comprometen la parte eléctrica.
- Clase D: fuegos que implican metales combustibles, como el sodio, el magnesio o el potasio, u otros que pueden entrar en ignición cuando se reducen a limaduras muy finas.
- Clase K: La clase K (kitchen) es indicada principalmente para fuegos en cocinas; se refiere a los incendios que implican grandes cantidades de lubricantes o aceites.

