

Universidad Autónoma Metropolitana
División de Ciencias Biológicas y de la Salud
Maestría en Ciencias en Salud de los Trabajadores



Riesgos laborales en una empresa de alimentos del Estado de México

MAYRA ALEJANDRA ÁLVAREZ MÉNDEZ
JESÚS GABRIEL FRANCO ENRÍQUEZ

Introducción



Objetivo

Identificar los riesgos laborales y daños a la salud de los trabajadores que realizan actividades en el proceso de elaboración de sazonadores en una empresa de alimentos, a fin de elaborar una propuesta de acciones preventivas.

Metodología

Diseño

- Transversal
- Observacional
- Descriptivo

Instrumento

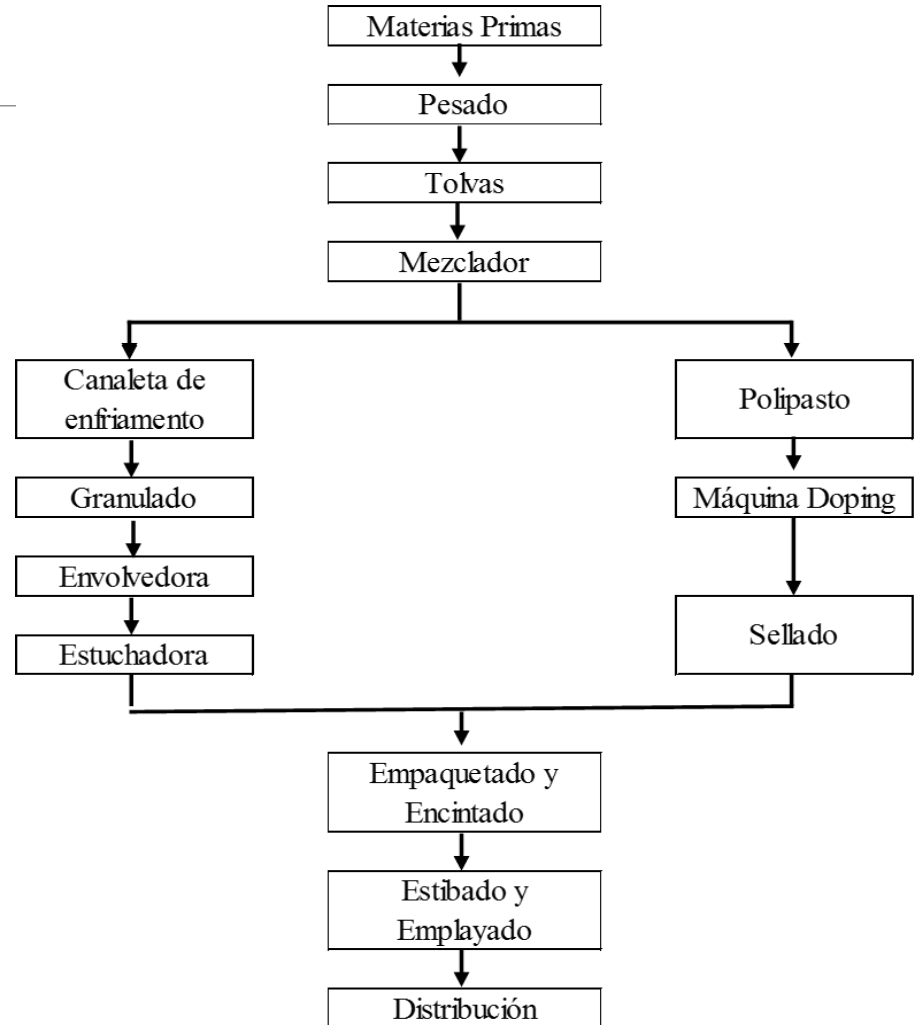
- Modelo PROVERIFICA
Diagramas complejos de salud en el trabajo

Resultados

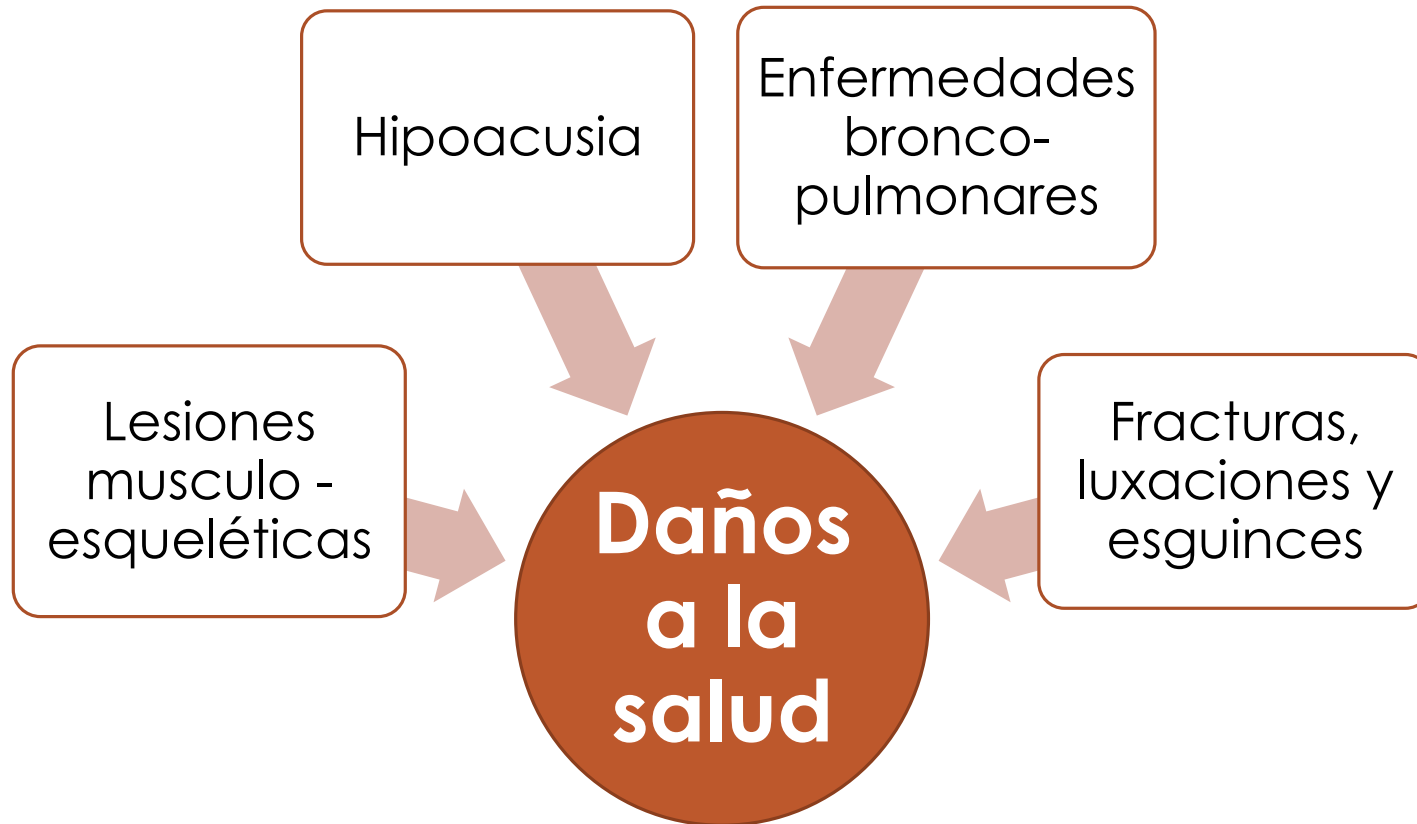
Proceso de trabajo

14 etapas

Mayor presencia riesgos: Pesado, tolvas y mezclador



Resultados



Conclusiones

- ✓ La industria de alimentos se caracteriza por la inversión en tecnología, así como la automatización de los procesos productivos, lo que aumenta los riesgos a la salud de los trabajadores.
- ✓ Los riesgos generados en el proceso de trabajo influyen en el aumento del ausentismo laboral, a causa de accidentes y enfermedades laborales.
- ✓ Realizar el análisis de los riesgos que están presentes en el centro laboral y su incidencia en la salud de los trabajadores, brindan información que sirve de base para la identificación de los factores problemáticos y el establecimiento de las medidas de control y estrategias de prevención.

Recomendaciones

- ✓ Realizar análisis ergonómico de los puestos de trabajo.
- ✓ Estudios epidemiológicos acerca de la accidentalidad e incapacidades.
- ✓ Implementar programas de pausas laborales y rotación de puestos.
- ✓ Ejecutar estudios específicos para la medición de ruido y polvos.
- ✓ Implementar un programa de verificación periódica de los procesos de trabajo.



M en C Mayra Alejandra Álvarez M.

Celular: (52-1) 55 36773224

Correo: malvarez244@gmail.com