



“HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Héctor Castañón Basaldúa

Académico Tecnológicas Alimentos

hectorcb@exalumno.unam.mx

hectorcb59@gmail.com

Mediante estos correos nos pondremos de acuerdo para realizar sus actividades entrega de lecturas y trabajos, en su momento que se comuniquen les enviaría, una liga de zoom, para tener sesión académica con los sustentantes.

Unidad 1. Introducción a la higiene y seguridad industrial

Recopilar información respecto de los antecedentes de la seguridad industrial, como surge, donde surge, cuáles fueron las causas que originaron la organización de los trabajadores, cual fue la lucha de las mujeres para mejores condiciones de trabajo y vivienda.

La búsqueda de soluciones, el modelo de producción industrial, las condiciones de los trabajadores de las fábricas de metales y el sistema de producción del campo.

Pasan de campesinos a trabajadores y sus consecuencias.

ACTIVIDAD: realizar una línea del tiempo con la información obtenida.

1.2 Conceptos básicos de Higiene, Seguridad y Normatividad:

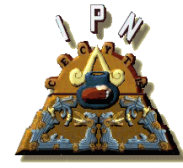
Actos seguros, Actos inseguros, Ambiente de trabajo, Condiciones ergonómicas, Condiciones psicosociales, Condiciones peligrosas de del ambiente laboral, Condiciones de fuerza de trabajo, Daño, Enfermedad, Higiene, Higiene personal y etapas de cuidado del individuo, Higiene mental, Higiene de la construcción, Higiene industrial, Incapacidad, Ley, licencia, Norma, Normatividad, Peligro, Permiso, Regla, Reglamento, Ruido, Ruido laboral, Seguridad, Seguridad en el trabajo, Salud, Toxicología laboral, Trámite, Trabajo, Técnicas de Seguridad, Técnicas reactivas, Vigilancia de salud de los trabajadores, Vulnerabilidad, Higiene de los alimentos, Puntos Críticos de Control, Alimento inocuo, alimento contaminado, contaminación, alimentos maduros, alimentos inmaduros, alimentos consumibles, Distintivo H para alimentos otorgado por la Secretaría de turismo.

ACTIVIDAD: anota en un cuaderno las definiciones de los conceptos señalados en el punto 1.2

1.3 Importancia de la Higiene y seguridad industrial.

Antecedentes de la Higiene

Antecedentes de la Higiene Industrial



“HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Origen de las leyes de seguridad e higiene industrial

Como se realizaba la producción industrial en Europa, América (EUA), México a principios de 1900.

¿Qué es la Seguridad Industrial, como se realiza, cuáles son las enfermedades profesionales, las no profesionales, que es la maternidad, jubilación, invalidez, vejes y muerte?

ACTIVIDAD: realizar una línea del tiempo y las definiciones anotarlas en un cuaderno

Unidad 2. Normatividad

¿Qué es la Organización Internacional del Trabajo?

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Ley General de Salud

¿Como se preservan los derechos laborales?

¿Cómo se pierden los derechos laborales?

¿Qué es la Ley Federal del trabajo?

¿Cuál es la importancia de las normas laborales, los reglamentos, las leyes laborales?

¿Qué son las Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas?

¿Qué es el distintivo H de la Secretaría de Turismo?

¿Cuáles son las Normas ecológicas?

Señala las ISO que tienen importancia en la tecnología de los alimentos

ACTIVIDAD: mediante un cuadro explica de manera breve y práctica las funciones primordiales de las leyes que rigen la higiene y seguridad de la industria y la referida a los alimentos. (leyes y normas nacionales)

En un cuadro indica las principales reglas plasmadas en las leyes de la OIT.

Unidad 3. Cadena de accidentes

¿Qué es un accidente?

¿Como se caracteriza un accidente?

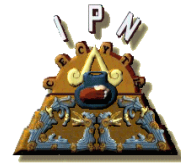
¿Cuáles son sus causas?

¿Cuáles son los medios, métodos y mecanismos para la prevención de accidentes?

¿Cuáles son los equipos de protección para los trabajadores?

¿Cuál es el equipo de protección en la Industria Alimentaria?

¿Como debe promoverse y cuidarse la salud de los empleados en el manejo de materiales?



“HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

¿Como se aplican las 5s de Seguridad (japonesa)?

ACTIVIDAD: mediante un mapa mental describe los temas de la cadena de accidentes.

Unidad 4. Higiene Industrial

¿Qué se entiende por higiene de la industria?

¿Qué es higiene del trabajo?

¿Qué función tiene la higiene en la industria alimentaria?

¿Cuáles son los agentes agresores de la salud de los trabajadores?

Señala las vías de entrada de los agentes agresores al organismo

Señala cuales son los agentes contaminantes para la industria de los alimentos.

¿Como se detectan los agentes contaminantes (físico, químico, biológico)?

¿Qué son las enfermedades profesionales?

¿Qué función tiene la medicina del trabajo, como se aplica, quien es responsable?

Menciona que es la ergonomía.

ACTIVIDAD: mediante diagramas de flujo, describe la higiene industrial.

Unidad 5. Comisión Mixta

¿Qué es una comisión Mixta de acuerdo con la ley?

¿Qué función tiene la Secretaría del Trabajo en la realización, operación y entrega de reportes sobre la Comisión mixta?

¿Quiénes y cómo se integra una Comisión Mixta?

¿Cuál es el reglamento que rige a una Comisión Mixta?

¿Cuál es la función de las Comisiones Mixtas?

Unidad 6. Siniestros

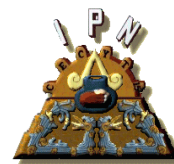
¿Qué es un siniestro?

¿Como se clasifican?

¿Qué son los señalamientos, que colores se utilizan, donde se colocan?

¿Qué es una Brigada de Protección Civil?

¿Cuál es la ley federal responsable de Protección Civil?



“HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

¿Como se integra una Brigada de Protección Civil?

¿Qué responsabilidades tienen estos organismos?

ACTIVIDAD: Para realizar las unidades 5 y 6 deben entregar mediante mapa mental o mapa conceptual, los temas de cada unidad. Es decir, entregan 2 actividades, una por unidad.

1.- El alumno desarrollará, durante la asesoría los diferentes temas, mediante lecturas, artículos, videos, que incluye el programa y la guía señalados en esta presentación, en esos días de la asesoría entregará las actividades y estas serán evaluadas conforme la siguiente lista de cotejo.

Lista de cotejo de mapa mental o conceptual:

Temas 3. Cadena de Accidentes.

5. Comisión mixta.

6. Brigada de Protección Civil.

Indicador	Cumple	No cumple	Ponderación
1. Titulo			1/10
2. Tema			1/10
3. Subtemas			1/10
4. Informa/detalle			1/10
5. Informa/incomp			1/10
6. Desarrollo tema			1/10
7. Conclusiones			1/10
8. Temas de lectura			1/10
9. Bibliografía			1/10
10. Ilustraciones			1/10
Total			10/10

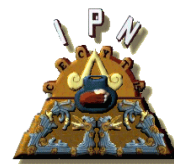
Reporte de actividades individuales:

1. Línea del tiempo

1.2. Conceptos



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS 15
“DIÓDORO ANTÚNEZ ECHEGARAY”



“ACADEMÍA DE TÉCNICO EN ALIMENTOS”

“HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

2. Normatividad

4. Higiene Industrial

Indicador	Cumple	No cumple	Ponderación
Nombre y fecha			1.0/10
Tema			1.0/10
Contenido			2.0/10
Desarrollo del tema			2.0/10
Bibliografía			2.0/10
Ortografía			1.0/10
Ilustraciones			1.0/10
Total			10/10

Héctor Castañón Basaldúa
Academia de Alimentos.

Profesor ETS Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria

hectorcb@exalumno.unam.mx

hectorcb59@gmail.com