

NOM-015-STPS-2001. Condiciones térmicas elevadas o abatidas.
NOM-025-STPS-2008. Condiciones de iluminación en los centros trabajo

OBJETIVO:

NOM-015-STPS-2001.- Establecer las condiciones de seguridad e higiene, los niveles y tiempos máximos permisibles de exposición a condiciones térmicas extremas, que por sus características, tipo de actividades, nivel, tiempo y frecuencia de exposición, sean capaces de alterar la salud de los trabajadores.

NOM-025-STPS-2008.- Establecer los requerimientos de iluminación en las áreas de los centros de trabajo, para que se cuente con la cantidad de iluminación requerida para cada actividad visual, a fin de proveer un ambiente seguro y saludable en la realización de las tareas que desarrollen los trabajadores.

TEMARIO:

NOM 015 STPS 2001

- Objetivo
- Campo de aplicación
- Referencias
- Definiciones
- Obligaciones del patrón
- Obligaciones del personal ocupacionalmente expuesto
- Reconocimiento, evaluación y control
- Límites máximos permisibles de exposición
- Método de evaluación para condiciones térmicas elevadas
- Método de evaluación para condiciones térmicas abatidas
- Registros
- Unidades de verificación y laboratorios de pruebas
 - Apéndice A Regímenes de trabajo
 - Apéndice B Vigilancia a la salud del POE
- Vigilancia
- Bibliografía
- Concordancia con normas internacionales
 - Guía de referencia I determinación del tiempo de exposición

NOM 025 STPS 2008

- Objetivo
- Campo de aplicación
- Referencias
- Definiciones
- Obligaciones del patrón
- Obligaciones de los trabajadores
- Niveles de iluminación
- Reconocimiento
- Evaluación
- Control
- Mantenimiento
- Reporte del estudio
- Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba
- Procedimiento para la evaluación de la conformidad
- Apéndice A, Evaluación de los niveles de iluminación
- Apéndice B, Evaluación del factor de reflexión
- Vigilancia
- Bibliografía
- Concordancia con normas internacionales
- Guía de referencia "I", Métodos para evaluar los niveles de iluminación

DIRIGIDO:

Este curso va dirigido a Higienistas, Personal Médico, Ingeniería, Asesores y Evaluadores.

INSTRUCTOR:

Nombre: Rafael Joaquín Salcedo Fernández

Descripción: El Ing. Salcedo además de tener una formación como Ing. Químico en alimentos, cuenta con una amplia experiencia en diversas empresas y como consultor independiente en control de calidad, higienista industrial. Ha sido capacitador desde 1997 en temas como higiene industrial, seguridad y salud en el trabajo, normas oficiales mexicanas de la STPS, entre otros. Pertenece a la Asociación Mexicana de Higiene Industrial A.C., socio titular no.67, octubre '96 a la fecha y a la American Industrial Hygiene Association desde 1997.