

Exportadas un total de 2 entidades.

Seguridad e higiene en el sector vitivinícola

Título : Seguridad e higiene en el sector vitivinícola

Autor Principal : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE PONTEVEDRA

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Guía informativa sobre las condiciones de trabajo existentes en el sector vitivinícola. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición de los trabajos. 2. Limpieza e higiene. 3. Vendimia. 4. Recepción de la uva. 5. Tolva de recepción. 6. Despalillado y estrujado. 7. Bomba de vendimia y sulfitado. 8. Encubado en depósito. 9. Elaboración del vino: fermentación y prensado. 10. Físico-químico y microbiológico. 11. Estabilización. 12. Trasiago. 13. Clarificación, frío y filtración. 14. Zona de barricas. 15. Llenado y encorchado. 16. Etiquetado y encapsulado de botellas. 17. Embalaje y paletizando. 18. Envejecimiento en jaulas. 19. Almacenaje y expedición. 20. Depuradora. 21. Labores auxiliares. administración, laboratorio y mantenimiento. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Galicia.

Código Acción : IT-0420/2008

Acción : 2864 - Programa de información en Prevención de Riesgos Laborales, para pymes (hasta 49 trabajadores).

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 11 - Fabricación de bebidas

CNAE : 110 - Fabricación de bebidas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector vitivinícola

Palabra Clave : Salud laboral

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Galicia

Estado : Producto publicado

Programa de seguridad e higiene en el sector vitivinícola

Título : Programa de seguridad e higiene en el sector vitivinícola

Autor Principal : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE PONTEVEDRA

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Exposición de los riesgos laborales y la medidas preventivas a aplicar en las actividades productivas del sector vitivinícola. Los contenidos son los siguientes: 1. Programa. - Técnicas preventivas. - Derechos y obligaciones. 2. Objetivo. - Aplicación del plan de prevención. - Tolva de recepción. - Muelle de descarga. - Despalillado y estrujado. - Encubadado en depósitos. - Proceso de fermentación. - Proceso de prensado. - Almacenaje en barricas. - Lavado, llenado y encorchado. Etiquetado y encapsulado de botellas. - Embalaje y paletizado. - Almacenaje. - Labores auxiliares. Laboratorio. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Galicia.

Código Acción : IT-0420/2008

Acción : 2864 - Programa de información en Prevención de Riesgos Laborales, para pymes (hasta 49 trabajadores).

Materias : 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

CNAE : 11 - Fabricación de bebidas

CNAE : 110 - Fabricación de bebidas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Sector vitivinícola

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Galicia

Estado : Producto publicado

