

Exportadas un total de 5 entidades.

Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Título : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Autor Principal : INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

Autor Secundario : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

Descripción : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

Código Acción : IS-0028/2004

Acción : 881 - PROYECTO PILOTO DE IMPLANTACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN PRL EN EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Sector alimentación y bebidas

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Recomendaciones

Estado : Producto publicado

Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector cerecero

Título : Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector cerecero

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES - EXTREMADURA

Autor Secundario : COMISIÓN REGIONAL DE CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD LABORAL DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

Descripción : Guía de buenas prácticas en el sector agrícola de la plantación y recogida de la cereza. Los contenidos son los siguientes: 1. La cereza. Árbol y fruto, características y propiedades. 2. Extremadura, productora de cereza. Datos generales, la comarca del valle del jerte y descripción socioeconómica. 3. Proceso de cultivo y tratamiento de la cereza - Actividades integradas en cada fase. - Distribución temporal. - Tratamiento del producto en fábrica. 4. Riesgos asociados y medidas preventivas. Buenas prácticas: - Riesgos y medidas preventivas en el proceso. - Maquinas y equipos. 5. Productos derivados de la cereza. 6. Derechos y obligaciones de los trabajadores. 7. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores agrícolas de la comunidad autónoma de Extremadura.

Código Acción : IT-0209/2007

Acción : 1701 - Gabinete de prevención de riesgos laborales de Extremadura: información y sensibilización

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Derechos

Palabra Clave : Sector agrícola

Palabra Clave : Trabajador

Palabra Clave : Obligaciones

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Extremadura

Estado : Producto publicado

Guía de prevención de riesgos psicosociales en el sector de la industria cárnica

Título : Guía de prevención de riesgos psicosociales en el sector de la industria cárnica

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Autor Secundario : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Descripción : Guía de acción preventiva para el sector de la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Características sociodemográficas del sector: - Datos socioeconómicos y ocupacionales del sector. - Descripción general de los procesos industriales. - Mapa de riesgos del sector. 3. Concepto de riesgos psicosociales: - El cuadro actual de riesgos psicosociales. - Estrés laboral. - Síndrome del que (burnout). - Violencia en el trabajo. 4. Riesgos 'reales' del sector: resultados del OPRPS. - Conclusión. 5. Propuestas de actuación. - Ejemplo de buenas prácticas. 6. Anexos. Producto final destinado a todos los trabajadores y empresas del sector.

Código Acción : DI-0258/2006

Acción : 1489 - AMPLIACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL OBSERVATORIO DE RIESGOS PSICOSOCIALES

Materias : 4 - Psicosociología

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Violencia en el lugar de trabajo

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Síndrome del quemado

Palabra Clave : Organización del trabajo

Palabra Clave : Estrés laboral

Palabra Clave : Sector cárnico

Palabra Clave : Riesgo psicosocial

Estado : Producto publicado

Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos

Título : Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos

Autor Principal : SGS TECNOS, S.A.

Autor Secundario : FUNDACIÓN ALIMENTIA

Descripción : Guía de buenas prácticas ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción: - Antecedentes de la conservación. - Objetivos y alcance del estudio. 2. Estudios del sector en materia preventiva: - Organización preventiva del sector. - Estudio de Convenios Colectivos en el sector. - Siniestralidad laboral en el sector. 3. Estudio ergonómico de puestos de trabajo con mayor carga ergonómica: - Introducción. - Criterios legales. - Metodología: método ERGO-IBV de evaluación de la carga física. - Determinación de puestos con mayor carga ergonómica. - Fases del estudio. - Análisis y resultados. 4. Análisis de los estudios cualitativos: - Objetivo del estudio. - Entrevistas en profundidad. Resultados. - Grupos de discusión. Resultados. 5. Guía de buenas prácticas. Recomendaciones: - Introducción. - Buenas prácticas por puesto de trabajo. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

Código Acción : IS-0066/2007

Acción : 1558 - Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de conservas de pescado y mariscos

Materias : 3 - Ergonomía

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Siniestralidad

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Palabra Clave : Metodología preventiva

Palabra Clave : Carga física

Palabra Clave : Técnicas cualitativas

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Riesgo ergonómico

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Estado : Producto publicado

Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

Título : Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

Autor Principal : ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DEL SUROESTE

Autor Secundario : COMISIÓN PARA LA DECISIÓN DEL DESTINO DE LOS FONDOS QUE SE ATRIBUYAN AL AMPARO DE LA DA 5ª DE LA LEY 31/1995

Descripción : Guía de buenas prácticas preventivas destinada a trabajadores y empresarios del sector de la industria cárnica en empresas ubicadas en el suroeste de Madrid. Los contenidos son los siguientes: Bloque 1. Prevención de riesgos laborales en la empresa: - Elementos del sistema preventivo. - Implantación de la prevención. - Sistemas de prevención. - Consulta y participación de los trabajadores. - Información y formación de los trabajadores. - Vigilancia de la salud. - Investigación de accidentes. - Elementos a estudiar. - Emergencias. Bloque 2. Prevención de riesgos en la industria cárnica: - Introducción a la industria cárnica. - Listado no exhaustivo de riesgos. - Riesgos en la industria cárnica. Bloque 3. Referencias legales y bibliográficas.

Código Acción : IT-0212/2006

Acción : 1443 - ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL EN LA ZONA SUROESTE DE LA CAM

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 101 - Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Madrid

Palabra Clave : Sector cárnico

Palabra Clave : Riesgos laborales

Estado : Producto publicado

