

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

