

Exportadas un total de 22 entidades.

---

**Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica**

**Título :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Autor Principal :** INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario :** ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Código Acción :** IS-0050/2002

**Acción :** 389 - TALLERES DE PRIMEROS AUXILIOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias :** 5 - Medicina del 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 :** Vigilancia de la salud

**Palabra Clave :** Reconocimiento médico

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Enfermedad profesional

**Palabra Clave :** Zoonosis

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Estado :** Producto publicado

**Condiciones de trabajo en el sector conservero**

**Título :** Condiciones de trabajo en el sector conservero

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES MURCIA

**Autor Secundario :** INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

**Descripción :** Condiciones de trabajo en el sector conservero

**Código Acción :** IT-0146/2001

**Acción :** 250 - Servicio de asistencia técnica en prevención de riesgos laborales

**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 :** Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Políticas de seguridad y salud laboral

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Estado :** Producto publicado

**Condicions de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro**

**Título :** Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

**Autor Principal :** CONFEDERACIÓN INTERSINDICAL GALEGA

**Autor Secundario :** CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

**Descripción :** Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

**Código Acción :** IT-0142/2003

**Acción :** 657 - GABIENETE DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

**Materias :** 1 - Seguridad en el trabajo

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

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** GALLEGO

**Palabra Clave :** Sector conserveiro

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector pesquero y acuícola

**Estado :** Producto publicado

## Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Título :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Autor Principal :** INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario :** ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Código Acción :** IS-0048/2001

**Acción :** 152 - Aplicación de la vigilancia de la salud y gestión de los accidentes laborales en las industrias cárnicas

**Materias :** 5 - Medicina del trabajo

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Zoonosis

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Reconocimiento médico

**Palabra Clave :** Vigilancia de la salud

**Palabra Clave :** Estudios

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Estado :** Producto publicado

## Riesgos en confiterías y panaderías

**Título** : Riesgos en confiterías y panaderías

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LUGO (CEL)

**Autor Secundario** : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

**Descripción** : Riesgos en confiterías y panaderías

**Código Acción** : IT-0122/2004

**Acción** : 975 - PROGRAMA DE INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO EN PRL PARA PYMES (HASTA 49 TRABAJADORES)

**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** : Asma

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Puesto de trabajo

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Estado** : Producto publicado

## Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales

**Título** : Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales

**Autor Principal** : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CATALUNYA

**Autor Secundario** : CONSEJO DE RELACIONES LABORALES DE CATALUÑA

**Descripción** : Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales

**Código Acción** : IT-0079/2003

**Acción** : 594 - UNIDAD INTEGRAL DE P.R.L.

**Materias** : 4 - Psicosociología

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

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Primeros auxilios

**Palabra Clave** : Riesgo psicosocial

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Estado** : Producto publicado

## **Atmósferas explosivas: guía para la implantación de la normativa ATEX dirigida a los industriales de panadería**

**Título** : Atmósferas explosivas: guía para la implantación de la normativa ATEX dirigida a los industriales de panadería

**Autor Principal** : SGS TECNOS, S.A.

**Autor Secundario** : CEOE CEPYME CANTABRIA

**Descripción** : Guía informativa sobre los procesos de tramitación e implantación de la normativa sobre atmósferas explosivas en las empresas del sector de la panadería industrial. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objetivos. 3. Conceptos y nociones básicas. 4. Actuaciones para la gestión del riesgo de explosión: - Evaluar los riesgos de explosión que se detecten. - Clasificar las zonas de trabajo en las que se produzcan atmósferas explosivas. - Establecer e implantar las medidas de prevención. - Coordinar los trabajos cuando en un mismo centro de trabajo concurren varias empresas. - Señalizar las áreas en las que puedan formarse atmósferas explosivas. 5. Documento de protección contra explosiones. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad autónoma de Cantabria.

**Código Acción** : IT-0025/2010

**Acción** : 4829 - GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA NORMATIVA ATEX DIRIGIDA A LOS INDUSTRIALES DE LA PANADERÍA (ACIPAN)

**Materias** : 2 - Higiene industrial

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

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Formación en prevención

**Palabra Clave** : Sustancias peligrosas

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**Palabra Clave** : Plan de seguridad y salud

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave** : Gestión de la prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Normativa

**Palabra Clave** : Atmósferas explosivas

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Cantabria

**Estado** : Producto publicado

## Riesgos y medidas preventivas básicas en el sector de la panadería

**Título :** Riesgos y medidas preventivas básicas en el sector de la panadería

**Autor Principal :** ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

**Autor Secundario :** INSTITUTO CANARIO DE SALUD LABORAL

**Descripción :** Guía informativa para ayudar a las pequeñas y medianas empresas del sector a diagnosticar los problemas existentes en prevención de riesgos laborales. Las fichas son las siguientes: - Atrapamientos, golpes y cortes. - Atropello por vehículos. - Caídas al mismo nivel. - Caídas en altura. - Caída de objeto. - Contacto eléctrico directo e indirecto. - Contacto con sustancias químicas. - Exposición a sustancias peligrosas. - Quemaduras. - Ruido. - Incendio. - Explosión. - Manejo de cargas y posiciones forzadas. - Ambiente térmico. - Iluminación. - Equipos de protección individual. - Estrés. - Conductas personales. - Relaciones laborales. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de la panadería en la Comunidad Autónoma de Canarias.

**Código Acción :** IT-0183/2007

**Acción :** 1675 - Oficina de prevención de riesgos laborales en Tenerife 2008

**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 :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Palabra Clave :** Riesgo mecánico

**Palabra Clave :** Riesgo físico

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Riesgo eléctrico

**Palabra Clave :** Riesgo biológico

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**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 para la prevención de riesgos psicosociales en la industria láctea

**Título :** Guía para la prevención de riesgos psicosociales en la industria láctea

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción :** Guía de acción preventiva para hacer frente a los riesgos de origen psicosocial en la industria láctea. El contenido es el siguiente: 1. Riesgos psicosociales. Concepto y tipología: - El estrés laboral. - Adicción al trabajo. - Acoso sexual en el trabajo. - Drogodependencia en el trabajo. - Violencia en el trabajo. - Acoso laboral, hostigamiento laboral o mobbing. - Síndrome de Burn-Out o de "Estar quemado". 2. Factores de riesgo psicosocial. Identificación en el Sector Lácteo: - Identificación de factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Descripción de la muestra. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Relacionados con la Autonomía Temporal. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Contenido del Trabajo. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Adaptación al trabajo nocturno o a turnos. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Supervisión/participación y definición de rol. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Interés por el trabajador. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Relaciones personales. - Identificación de factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Conclusiones. 3. Metodologías de evaluación: - Métodos generales de evaluación de los riesgos psicosociales. - Métodos específicos de evaluación de los riesgos psicosociales o de evaluación avanzada. 4. Medidas preventivas. Clasificación y descripción: - Intervención sobre la organización. - Intervención sobre el individuo. 5. Bibliografía. Producto final destinado a empresas y trabajadores en el sector de la industria láctea.

**Código Acción :** DI-0016/2009

**Acción :** 3909 - LOS RIESGOS ERGONÓMICOS Y LOS PSICOSOCIALES. LA ENFERMEDAD PROFESIONAL, VERSUS VIGILANCIA DE LA SALUD.

**Materias :** 4 - Psicosociología

**CNAE :** 105 - Fabricación de productos lácteos

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Síndrome del quemado

**Palabra Clave :** Organización del trabajo

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

**Palabra Clave :** Persona drogodependiente

**Palabra Clave :** Violencia en el lugar de trabajo

**Palabra Clave :** Estrés laboral

**Palabra Clave :** Acoso laboral

**Palabra Clave :** Sector lácteo

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Estado :** Producto publicado

## Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Título** : Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Autor Principal** : FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA RIOJA

**Autor Secundario** : FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA RIOJA

**Descripción** : Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Código Acción** : IT-0150/2012

**Acción** : 7876 - Gabinete de asesoramiento y asistencia técnica en Prevención de Riesgos Laborales

**Materias** : 3 - Ergonomía

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Accidente de trabajo

**Palabra Clave** : Metodología preventiva

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**Palabra Clave** : Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de La Rioja

**Estado** : Producto publicado

**Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial**

**Título** : Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial

**Autor Principal** : INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial

**Código Acción** : IS-0012/2005

**Acción** : 1031 - ANÁLISIS DEL PARQUE DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Materias** : 6 - Formación, información y comunicación

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Informe de situación

**Palabra Clave** : Jornada

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Estado** : Producto publicado

**Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX**

**Título :** Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX

**Autor Principal :** ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

**Autor Secundario :** INSTITUTO CANARIO DE SALUD LABORAL

**Descripción :** Adaptación de una fábrica de harinas a la normativa ATEX

**Código Acción :** IT-0121/2005

**Acción :** 1140 - OFICINA PARA ASESORAMIENTO EN PRL 2006

**Materias :** 1 - Seguridad en el trabajo

**CNAE :** 106 - Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Acciones correctoras

**Palabra Clave :** Atmósferas explosivas

**Palabra Clave :** Sector harinero

**Estado :** Producto publicado

**Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación**

**Título :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación

**Autor Principal :** INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario :** FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

**Descripción :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación

**Código Acción :** IS-0032/2005

**Acción :** 1051 - ESTUDIO SOBRE LA INCIDENCIA DEL RIESGO DERIVADO DE LA REALIZACIÓN DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS COMO RIESGO LABORAL EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias :** 3 - Ergonomía

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Estado :** Producto publicado

## Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora

**Título :** Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora

**Autor Principal :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Autor Secundario :** FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

**Descripción :** Análisis y diagnóstico de las condiciones de trabajo a través de la aplicación de técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación de los centros de trabajo de Azucarera Ebro. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0017/2006

**Acción :** 1248 - LA SALUD LABORAL EN EL SECTOR AZUCARERO: DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE TRABAJO Y PREVENTIVAS. PROPUESTAS DE MEJORA

**Materias :** 1 - Seguridad en el trabajo

**CNAE :** 108 - Fabricación de otros productos alimenticios

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Gestión de la prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Estado :** Producto publicado

## Guía divulgativa prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la industria de conservas de tomate

**Título :** Guía divulgativa prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la industria de conservas de tomate

**Autor Principal :** PREVALIA CGP, S.L..U.

**Autor Secundario :** FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

**Descripción :** Guía de acción preventiva frente a los riesgos ergonómicos a los que están expuestos los trabajadores de las empresas conserveras del tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Presentación e introducción. 2. Conceptos ergonómicos básicos. 3. Origen de los riesgos ergonómicos. 4. Lesiones producidas por posturas forzadas y movimientos repetitivos. 5. Medidas preventivas generales. 6. Medidas preventivas específicas. - Medidas preventivas para evitar posturas forzadas. - Medidas preventivas para evitar movimientos repetitivos. - Medidas preventivas de las instalaciones. 7. Mujeres embarazadas en la selección manual de tomate. Riesgos y medidas. 8. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores especialmente sensibles (embazaradas) del sector.

**Código Acción :** IS-0067/2008

**Acción :** 2217 - ESTUDIO DE RIESGOS ERGONÓMICOS EN LA SELECCIÓN MANUAL DE MATERIAS PRIMAS EN EL SECTOR DE CONSERVAS DE TOMATE

**Materias :** 3 - Ergonomía

**CNAE :** 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Posturas forzadas

**Palabra Clave :** Instalación

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Estado :** Producto publicado



## **Promoción y realización de actividades de investigación epidemiológica: formación e información en el ámbito de la industria de fabricación de piensos**

**Título** : Promoción y realización de actividades de investigación epidemiológica: formación e información en el ámbito de la industria de fabricación de piensos

**Autor Principal** : SGS TECNOS, S.A.

**Autor Secundario** : FEDERACION DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

**Descripción** : Guía descriptiva sobre la metodología a seguir en la investigación epidemiológica en el sector de la fabricación de piensos compuestos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. Características generales del sector. 2. Los riesgos laborales, principales patologías asociadas y su prevención. - Clasificación de los principales riesgos laborales. - Clasificación de las materias primas, aditivos y sustancias indeseables. - Clasificación toxicológica. - Principales patologías asociadas. 3. Justificación: Objetivos del estudio. 4. Metodología: Material y Métodos. - Código ético y análisis estadístico. - Descripción de la muestra. - Estudios cualitativos. - Estudios cuantitativos. I. Estudio de la siniestralidad laboral en el sector. II. Análisis de la Gestión Preventiva de las empresas. III. Estudio sobre salud percibida en los trabajadores del sector: Principales indicadores de salud relacionados con el trabajo. 5. Conclusiones y Recomendaciones. 6. Bibliografía. 7. Anexos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0135/2008

**Acción** : 2521 - PROMOCIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLOGICA, FORMACIÓN E INFORMACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA DE FABRICACION DE PIENSOS.

**Materias** : 6 - Formación, información y comunicación

**CNAE** : 109 - Fabricación de productos para la alimentación animal

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Epidemiología

**Palabra Clave** : Agente biológico

**Palabra Clave** : Agente químico

**Palabra Clave** : Gestión de la prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Siniestralidad

**Palabra Clave** : Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave** : Técnicas cualitativas

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Manipulador de alimentos

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**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

## Prevencción de riesgos generales en la industria de conservas vegetales

**Título** : Prevencción de riesgos generales en la industria de conservas vegetales

**Autor Principal** : INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario** : AGRUPACION ESPAÑOLA DE FABRICANTES DE CONSERVAS VEGETALES-AGRUCON

**Descripción** : Manual preventivo en el sector de la industria conservera de productos vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Presentación. 2. Esquema de procesos. 3. Identificación de riesgos laborales por proceso. 4. Prevencción de riesgos laborales en la industria de conservas vegetales. Riesgo, origen y medidas preventivas. 5. Pautas básicas de trabajo seguro. - Pautas generales. - Pautas específicas por riesgo. 6. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción** : IS-0048/2007

**Acción** : 1540 - Prevencción de riesgos laborales en el sector de conservas vegetales

**Materias** : 1 - Seguridad en el trabajo

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**CNAE** : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Recomendaciones

**Palabra Clave** : Señalización de seguridad

**Palabra Clave** : Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Procedimientos

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Estado** : Producto publicado

## Gestión preventiva de maquinaria en el sector cárnico

**Título** : Gestión preventiva de maquinaria en el sector cárnico

**Autor Principal** : PREVALIA CGP, S.L..U.

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Guía de acción preventiva frente a los riesgos laborales derivados del uso de maquinaria en el sector cárnico. Se ofrecen una serie de medidas y recomendaciones específicas dirigidas a los trabajadores del sector. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Marco legal. 3. Riesgos más frecuentes derivados de la maquinaria específica del sector cárnico: - Cortes y atrapamientos con elementos móviles de los equipos de trabajo. - Contactos eléctricos. - Ruido. - Sobreesfuerzos por posturas forzadas y movimientos repetitivos. - Proyección de partículas. 4. Recomendaciones para la gestión de la seguridad en el uso de maquinaria: - Instalación y entorno. - Mantenimiento y limpieza. - Protecciones colectivas. - Protecciones individuales. Criterios de selección. - Operación (manejo de equipos). 5. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0083/2007

**Acción** : 1575 - Actuaciones para la mejora de las condiciones de seguridad relativas al uso de maquinaria en la industria cárnica

**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** : Equipo de protección colectiva

**Palabra Clave** : Normativa

**Palabra Clave** : Seguridad

**Palabra Clave** : Equipo de protección individual

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado

## **Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales**

**Título** : Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales

**Autor Principal** : SGS TECNOS, S.A.

**Autor Secundario** : CONSEJO CÁNTABRO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Descripción** : Guía informativa sobre la forma de elaborar y gestionar la documentación que deberán disponer en sus instalaciones las empresas de fabricación de piensos compuestos para animales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Gestión documental. 3. Administración. 4. Logística. 5. Producción y mantenimiento. 6. Riesgos generales de fábrica. 7. Enfermedades profesionales. 8. Glosarios de términos. 9. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector en Cantabria.

**Código Acción** : IT-0183/2006

**Acción** : 1414 - PROYECTO PARA LA INFORMACION Y PROMOCION DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LAS EMPRESAS DE FABRICACION DE PIENSOS.

**Materias** : 1 - Seguridad en el trabajo

**CNAE** : 109 - Fabricación de productos para la alimentación animal

**CNAE** : 10 - Industria de la alimentación

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Sector agrícola

**Palabra Clave** : Equipo de protección individual

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Organización del trabajo

**Palabra Clave** : Gestión de la prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Cantabria

**Palabra Clave** : Documentación

**Palabra Clave** : Plan de prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**Estado** : Producto publicado

## **Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en empresas pertenecientes a la asociación de Carniceros de la región de Murcia (ACREM)**

**Título :** Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en empresas pertenecientes a la asociación de Carniceros de la región de Murcia (ACREM)

**Autor Principal :** CONFEDERACIÓN REGIONAL DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE MURCIA (CROEM)

**Autor Secundario :** INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

**Descripción :** Análisis de los riesgos específicos del sector de carniceros. Los contenidos son los siguientes: 1.- Introducción. 2.- Objetivos del estudio. 3.- Metodología. 4.- Resultados obtenidos. 5.- Conclusiones. Producto dirigido prioritariamente a trabajadores y empresas del sector en la Región de Murcia.

**Código Acción :** IT-0223/2006

**Acción :** 1454 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

**Materias :** 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

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

**CNAE :** 10 - Industria de la alimentación

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Palabra Clave :** Gestión de la prevención de riesgos laborales

**Estado :** Producto publicado

