

Exportadas un total de 28 entidades.

---

**Adecuación de equipos de trabajo al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales**

**Título :** Adecuación de equipos de trabajo al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales

**Autor Principal :** CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

**Autor Secundario :** INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA

**Descripción :** Guía sobre la adecuación de equipos de trabajo, maquinaria y herramienta al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Empresas participantes. 3. Disposiciones generales. 4. Plan de puesta en conformidad. 5. Requisitos generales de todos los equipos. 6. adecuación de os equipos. 7. Conclusiones y contactos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad Foral de Navarra.

**Código Acción :** IT-0395/2008

**Acción :** 2718 - Asistencia técnica para la difusión de resultados sobre situación en torno a la Adecuación de Equipos de Trabajo al (R.D. 1215/97). Sector Conservas Vegetales

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Equipo de trabajo

**Palabra Clave :** Comunidad Foral de Navarra

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Maquinaria

**Palabra Clave :** Herramienta

**Estado :** Producto publicado

## Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

**Título** : Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

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

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

**Descripción** : Análisis sobre la situación respecto al grado de cumplimiento normativo existente en materia de prevención y condiciones de seguridad en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes. 1. Introducción. 2. Objetivos del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados: - Organización y condiciones de los equipos de trabajo. - Resguardos fijos y móviles. - Órganos de accionamiento. - Condiciones del operador de la maquinaria. - Condiciones de utilización. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Región de Murcia.

**Código Acción** : IT-0030/2009

**Acción** : 3587 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

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

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Estudios

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

**Palabra Clave** : Maquinaria

**Palabra Clave** : Equipo de protección colectiva

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**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

## **Condiciones de vulnerabilidad de las mujeres trabajadoras: procesado y conservación de frutas y hortalizas**

**Título** : Condiciones de vulnerabilidad de las mujeres trabajadoras: procesado y conservación de frutas y hortalizas

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

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

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

**Descripción** : Video informativo sobre las precarias condiciones de trabajo a las que están expuestas las mujeres como colectivo vulnerable y que afecta a su exposición a riesgos ergonómicos y psicosociales en el sector conservero de frutas y hortalizas.

**Código Acción** : AS2017-0072

**Acción** : La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerable en el sector de PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Materiales informativos

**Materias** : 4 - Psicosociología

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

**Formato** : DOCUMENTO AUDIOVISUAL

**Soporte** : Digital

**Duración** : 4 min., 13 seg.

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Mujer

**Palabra Clave** : Acoso laboral

**Palabra Clave** : Sector conservero

## **Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas**

**Título :** Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas

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

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

**Descripción :** Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas

**Código Acción :** IS-0016/2002

**Acción :** 355 - DIAGNÓSTICO Y PROMOCIÓN DE LA CULTURA PREVENTIVA EN EL SUBSECTOR ALIMENTARIO PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Informe de situación

**Palabra Clave :** Prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector agrícola

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector conservas vegetales

**Título :** Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector conservas vegetales

**Autor Principal :** CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA (CEN)

**Descripción :** Guía de acción preventiva destinada a dar a conocer los riesgos específicos del sector de la industria conservera así como las medidas preventivas y de control a adoptar para evitarlos y/o minimizarlos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción (Antecedentes, objetivo, siniestralidad del sector). 2. Empresas estudiadas. 3. Operaciones de riesgo en el sector conservas vegetales. 4. Procedimiento seguro para trabajos con escaleras manuales. 5. Procedimiento seguro para trabajos de elevación de cargas con polipasto o grúas puente. 6. Procedimiento seguro para trabajos con carretilla elevadora. 7. Procedimiento seguro para trabajos con plataformas elevadoras de personas. 8. Procedimiento seguro para trabajos con autoclaves de vapor. 9. Procedimiento seguro para trabajos con transpaletas manuales o eléctricas. 10. Procedimiento seguro para trabajos de soldadura eléctrica. 11. Procedimiento seguro para trabajos con botellas de gases. 12. Comprimidos procedimiento seguro para trabajos con herramientas manuales o eléctricas. 13. Procedimiento seguro para trabajos con herramientas neumáticas. 14. Procedimiento seguro para trabajos con riesgo eléctrico. 15. Procedimiento seguro para trabajos con productos químicos. 16. Procedimiento seguro para trabajos con contaminantes biológicos. 17. Procedimiento seguro para trabajos de limpieza. 18. Procedimiento seguro para trabajos de mantenimiento de equipos. 19. Procedimiento seguro para trabajos en altura. 20. Procedimiento seguro para trabajos sobre la cubierta. 21. Procedimiento seguro para trabajos en espacios confinados. 22. Procedimiento seguro para trabajos de conducción de vehículos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad Foral de Navarra.

**Código Acción :** IT-0011/2012

**Acción :** 7490 - Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector conservas vegetales

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Trabajo en altura

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Limpieza

**Palabra Clave :** Contaminante químico

**Palabra Clave :** Contaminante biológico

**Palabra Clave :** Maquinaria

**Palabra Clave :** Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave :** Transpaletas

**Palabra Clave :** Escaleras

**Palabra Clave :** Plataformas elevadoras

**Palabra Clave :** Herramienta

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Comunidad Foral de Navarra

**Estado** : Producto publicado

## **Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002**

**Título :** Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

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

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

**Descripción :** Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

**Código Acción :** IT-0147/2001

**Acción :** 251 - Asistencia técnica en materia de 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 conservero

**Palabra Clave :** Valores límite de exposición

**Palabra Clave :** Sonometrías

**Palabra Clave :** Ruido

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

**Estado :** Producto publicado



**Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003**

**Título :** Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

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

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

**Descripción :** Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

**Código Acción :** IT-0104/2002

**Acción :** 443 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

**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 conservero

**Palabra Clave :** Valores límite de exposición

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

**Palabra Clave :** Sonometrías

**Palabra Clave :** Ruido

**Estado :** Producto publicado

**Estudio de productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003**

**Título :** Estudio de productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

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

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

**Descripción :** Estudio de productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

**Código Acción :** IT-0104/2002

**Acción :** 443 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

**Materias :** 2 - Higiene industrial

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Sector conservero

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

**Estado :** Producto publicado

**Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003**

**Título :** Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

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

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

**Descripción :** Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

**Código Acción :** IT-0104/2002

**Acción :** 443 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Estrés térmico

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

**Estado :** Producto publicado

**Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004**

**Título :** Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004

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

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

**Descripción :** Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004

**Código Acción :** IT-0165/2003

**Acción :** 680 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

**Materias :** 2 - Higiene industrial

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

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

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Estado :** Producto publicado

## Estudio y propuesta de mejoras por riesgos por temperatura en el sector agroalimentario

**Título :** Estudio y propuesta de mejoras por riesgos por temperatura en el sector agroalimentario

**Autor Principal :** CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA (CEN)

**Descripción :** Informe de resultados sobre los riesgos a los que están expuestos los trabajadores de las empresas conserveras en entornos con condiciones climáticas adversas. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Empresas estudiadas. 3. Normativa de prevención de riesgos laborales. 4. Riesgo en el sector por calor. 5. Riesgo en el sector por frío: - Introducción. - Estrés por frío y trabajos en ambientes fríos. - Efectos del frío. - Metabolismo. - Escalofríos. - Percepción del frío. - Rendimiento manual. - Rendimiento neuromuscular. - Caso especial congeladoras. - Frío en el sector agroalimentario. 6. Autoclaves, bacias y concentradores: - Objeto y alcance. - Referencias legales y técnicas. - Responsable. - Descripción procedimiento 7. Peladora termofísica y esterilizadores: - Consideraciones previas. - Instrucciones generales de utilización. - Riesgos y medidas preventivas. 8. Acciones preventivas: - Asociación por nivel de Temperatura al Plan Nacional. - Medidas generales para las altas temperaturas. - Radiaciones solares. - Actuación en alteraciones por calor - Rehidratación. - Aumento tolerancia al calor. - Características ser humano. - Reposición oral agua y electrolitos. - Medidas preventivas por frío - Modificación practica del trabajo. - Control climático. - Convección. - Control técnico. - Practicas de trabajo e higiene y control administrativo. - Programa de alerta por calor. - Deterioro del rendimiento laboral. - Ropa de trabajo con temperaturas elevadas. - Medidas trabajo con frío. Producto final destinada prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de conservas vegetales en la Comunidad Foral de Navarra.

**Código Acción :** IT-0006/2013

**Acción :** 100008784 - Estudio y propuesta mejoras por riesgos por temperaturas en el sector agroalimentario

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Frío

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

**Palabra Clave :** Comunidad Foral de Navarra

**Palabra Clave :** Trabajo en frío

**Palabra Clave :** Trabajo en caliente

**Palabra Clave :** Condiciones medioambientales

**Palabra Clave :** Maquinaria

**Palabra Clave :** Estrés térmico

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Palabra Clave :** Riesgo físico

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**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: Conservas vegetales

**Título :** Guía de prevención de riesgos psicosociales: Conservas vegetales

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción :** Guía de acción preventiva frente a los riesgos de origen psicosocial en el sector de las conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Características socio-demográficas del sector: - Estadísticas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. 3. Factores de riesgo en el sector de las conservas vegetales: - Riesgos generales a los que están expuestos los trabajadores. - Riesgos en materia de seguridad. - Riesgos en materia de higiene. - Riesgos en materia de ergonomía. 4. Mapa de riesgos emergentes. ¿Cuáles son los riesgos psicosociales de este sector? - Concepto de riesgos psicosociales. - Cuadro actual de riesgos psicosociales. - Estrés laboral. - Síndrome del quemado ('burnout') - Violencia en el trabajo. 5. Resultados obtenidos en el trabajo de campo del observatorio permanente: - Principales riesgos encontrados. - Informe de grupos de discusión. - Conclusiones. 6. Propuestas de actuación / soluciones. 7. Buenas prácticas. 8. Anexos. Anexo I: Jurisprudencia relacionada con los riesgos psicosociales. Anexo II: Acuerdo Marco europeo sobre el estrés laboral. Anexo III: Acuerdo Marco europeo sobre acoso y la violencia en el trabajo. Anexo IV: Normativa básica, Notas técnicas de INSHT, Bibliografía sectorial y Enlaces de interés. Producto final destinado prioritariamente a delegados de prevención, empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** DI-1073/2008

**Acción :** 2916 - AMPLIACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL OBSERVATORIO DE RIESGOS PSICOSOCIALES

**Materias :** 4 - Psicosociología

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Siniestralidad

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

**Palabra Clave :** Síndrome del quemado

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Enfermedad profesional

**Palabra Clave :** Accidente de trabajo

**Palabra Clave :** Estrés laboral

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**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

## Guía práctica para la prevención de sobreesfuerzos

**Título :** Guía práctica para la prevención de sobreesfuerzos

**Autor Principal :** ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

**Descripción :** Guía de acción preventiva frente a los riesgos ergonómicos relacionados con los trastornos musculoesqueléticos y derivados de acciones con fuerza muscular, repeticiones o posturas inadecuadas por parte de los trabajadores. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Manipulación manual de cargas. 3. Exposición a posturas forzadas. 4. Exposición de movimientos repetitivos. 5. Referencias. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la comunidad autónoma de las Islas Canarias.

**Código Acción :** IT-0082/2013

**Acción :** 100008790 - Campaña informativa sobre prevención de sobreesfuerzos dentro del Plan de actuación del Instituto Canario de Seguridad Laboral en Tenerife 2014

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

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

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

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

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

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

**CNAE :** 000 - Multisectorial

**CNAE :** 104 - Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de Canarias

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Posturas forzadas

**Palabra Clave :** Manipulación manual de cargas

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Estado** : Producto publicado

**Memoria final de la acción: resultados de mediciones de productos químicos utilizados en el sector de la conserva de la Región de Murcia**

**Título :** Memoria final de la acción: resultados de mediciones de productos químicos utilizados en el sector de la conserva de la Región de Murcia

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

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

**Descripción :** Memoria final de la acción: resultados de mediciones de productos químicos utilizados en el sector de la conserva de la Región de Murcia

**Código Acción :** IT-0181/2005

**Acción :** 1200 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

**Materias :** 2 - Higiene industrial

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

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

**Palabra Clave :** Estudios

**Estado :** Producto publicado

## Métodos preventivos actuales en el vuelco del tractor y maquinaria agrícola

**Título :** Métodos preventivos actuales en el vuelco del tractor y maquinaria agrícola

**Autor Principal :** FUNDACIÓN FUNDAGRO-UAGN

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA (CEN)

**Descripción :** Estudio sobre los tipos de actuaciones preventivas a aplicar para evitar la siniestralidad por los accidentes por vuelco del tractor y demás maquinaria relacionada con las actividades agrícolas. El contenido es el siguiente: 1. Introducción: - Objeto del estudio. - Conclusiones del estudio sobre vuelco de tractores. - Normativa actual. 2. Métodos preventivos para el vuelco de tractor y maquinaria agrícola: - Arco de seguridad. - Cabinas antivuelco. - Cinturón de seguridad. - Inclinómetros. - Información y formación al operario de maquinaria agrícola. - Bastidor desplegable. 3. Conclusiones. 4. Anexo. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector agrario de la Comunidad Foral de Navarra.

**Código Acción :** IT-0008/2011

**Acción :** 5935 - Asistencia técnica en la prevención de los accidentes por atrapamientos por vuelco en tractores y maquinaria agrícola.

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

**CNAE :** 024 - Servicios de apoyo a la silvicultura

**CNAE :** 104 - Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales

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

**CNAE :** 023 - Recolección de productos silvestres, excepto madera

**CNAE :** 021 - Silvicultura y otras actividades forestales

**CNAE :** 016 - Actividades de apoyo a la agricultura, a la ganadería y de preparación posterior a la cosecha

**CNAE :** 015 - Producción agrícola combinada con la producción ganadera

**CNAE :** 014 - Producción ganadera

**CNAE :** 013 - Propagación de plantas

**CNAE :** 012 - Cultivos perennes

**CNAE :** 011 - Cultivos no perennes

**CNAE :** 000 - Multisectorial

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector agrícola

**Palabra Clave :** Caídas al mismo nivel

**Palabra Clave :** Caídas a distinto nivel

**Palabra Clave :** Atrapamiento

**Palabra Clave :** Maquinaria

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave** : Accidente de trabajo

**Palabra Clave** : Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave** : Tractores

**Palabra Clave** : Comunidad Foral de Navarra

**Estado** : Producto publicado

**Pautas de trabajo para la prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate**

**Título :** Pautas de trabajo para la 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 destinada a mujeres embarazadas en la industria de la conserva del tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Descripción del proceso: selección manual de materia prima en la industria conservera de tomate. 3. Factores de riesgo: - Posturas forzadas. - Movimientos repetitivos. 4. Trastornos músculo-esqueléticos. 5. Medidas preventivas. 6. Bibliografía.

**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 :** 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Protocolos de actuación

**Palabra Clave :** Posturas forzadas

**Palabra Clave :** Puesto de trabajo

**Palabra Clave :** Sobreesfuerzos

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Periodo de embarazo

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**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



## Riesgo de atrapamiento en la industria de conservas vegetales

**Título :** Riesgo de atrapamiento en la industria de conservas vegetales

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre los riesgos por atrapamientos y las medidas preventivas específicas a adoptar en el sector de la industria de conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición de atrapamiento. 2. Factores de riesgo. 3. Consecuencias de los atrapamientos. 4. Atrapamientos derivados del vuelco de carretillas. 5. Atrapamientos por el desplome de productos almacenados. 6. Atrapamientos derivados del uso de equipos de trabajo. 7. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0048/2007

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Atrapamiento

**Palabra Clave :** Equipo de protección individual

**Palabra Clave :** Carretilla elevadora

**Palabra Clave :** Lesiones

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## Riesgo de corte en la industria de conservas vegetales

**Título :** Riesgo de corte en la industria de conservas vegetales

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

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

**Descripción :** Folleto informativo de riesgos por cortes y medidas preventivas específicas en el sector de la industria de conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición de corte. 2. consecuencias de los cortes. 3. Factores de riesgo. 4. Primeros auxilios. 5. Prevención de cortes derivados del uso de los equipos de trabajo. 6. Prevención de cortes derivados del uso de utensilios de corte. 7. Prevención de cortes derivados de la manipulación de envases. 8. Equipos de Protección Individual (EPIS). Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0048/2007

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Daños laborales

**Palabra Clave :** Riesgo de accidente

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Equipo de protección individual

**Palabra Clave :** Lesiones

**Estado :** Producto publicado

## Riesgo de manipulación manual de cargas en la industria de conservas vegetales

**Título :** Riesgo de manipulación manual de cargas en la industria de conservas vegetales

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre los riesgos originados por manipulación manual de cargas y las medidas preventivas específicas para el sector de la industria de conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes. 1. Definición de carga. 2. Factores generales del riesgo de manipulación manual de cargas. 3. Lesiones por manipulación manual de cargas. 4. Factores específicos del riesgo de manipulación manual de cargas. 5. Pautas de actuación para prevenir los riesgos por manipulación de cargas. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0048/2007

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Lesiones

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Manipulación manual de cargas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## Riesgo de movimientos repetitivos en la industria de conservas vegetales

**Título :** Riesgo de movimientos repetitivos en la industria de conservas vegetales

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre los riesgos originados por movimientos repetitivos y las medidas preventivas específicas a adoptar en el sector de la industria de la conserva de vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición de movimientos repetitivos. 2. Lesiones por movimientos repetitivos. 3. Factores de riesgo. 4. Factores generales de riesgo por movimientos repetitivos. 5. Actividades específicas de riesgo de movimientos repetitivos. 6. Pautas de actuación para prevenir los riesgos por movimientos repetitivos. 7. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0048/2007

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Lesiones

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## Riesgo de ruido en la industria de conservas vegetales

**Título :** Riesgo de ruido en la industria de conservas vegetales

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre los riesgos originados por exposición al ruido y las medidas preventivas específicas a adoptar en el sector de la industria de conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición del ruido. 2. Consecuencias del ruido. 3. Factores del riesgo. 4. Prevención del ruido en el sector de conservas vegetales. 5. Información y formación. 6. Vigilancia de la salud. 7. Equipos de Protección Individual (EPIS). 8. Requisitos de los protectores auditivos. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0048/2007

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Lesiones

**Palabra Clave :** Equipo de protección individual

**Palabra Clave :** Agente físico

**Palabra Clave :** Ruido

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

**Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera**

**Título :** Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

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

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

**Descripción :** Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

**Código Acción :** IT-0147/2001

**Acción :** 251 - Asistencia técnica en materia de 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 :** Estrés térmico

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## **Situaciones de embarazo. Influencia de los riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate**

**Título :** Situaciones de embarazo. Influencia de los 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 análisis preventivo en el caso de mujeres embarazadas en el sector de las industria conservera de tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Descripción del proceso: selección manual de materia prima en la industria conservera de tomate. 3. Factores de riesgo: - Posturas forzadas. - Movimientos repetitivos. 4. Efectos nocivos derivados del riesgo de sobreesfuerzos. 5. Medidas preventivas. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadoras especialmente sensibles (embarazadas) 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 :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Periodo de embarazo

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Trabajadores sensibles

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Sobreesfuerzos

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado

## [Recopilación] Folletos medidas preventivas ergonómicas

**Título :** [Recopilación] Folletos medidas preventivas ergonómicas

**Autor Principal :** ASOCIACIÓN INDUSTRIAL DE CANARIAS

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

**Descripción :** Recopilación de folletos específicos sobre los riesgos de tipo ergonómico y las medidas preventivas a adoptar, tanto por parte de los empresarios como de los trabajadores. Los folletos son los siguientes: 1. Riesgos y medidas prevención en la exposición a movimientos repetitivo. 2. Riesgos y medidas prevención en la exposición a posturas forzadas. 3. Riesgos y medidas prevención en la manipulación manual de cargas. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la comunidad autónoma de las islas Canarias.

**Código Acción :** IT-0082/2013

**Acción :** 100008790 - Campaña informativa sobre prevención de sobreesfuerzos dentro del Plan de actuación del Instituto Canario de Seguridad Laboral en Tenerife 2014

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

**CNAE :** 104 - Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales

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

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

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

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

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

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

**CNAE :** 000 - Multisectorial

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Manipulación manual de cargas

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de Canarias

**Palabra Clave :** Posturas forzadas

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Estado :** Producto publicado



