

Exportadas un total de 2 entidades.

---

**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

## 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

