

Exportadas un total de 29 entidades.

---

## **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 de conservas de pescado

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

**Autor Principal** : LABORSALUS MSP, S.L.

**Autor Secundario** : ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

**Descripción** : Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

**Código Acción** : IS-0024/2001

**Acción** : 128 - Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

**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** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector pesquero y acuícola

**Palabra Clave** : Normativa

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**Palabra Clave** : Puesto de trabajo

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**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 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

## 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

**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 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



## 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

## 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

## 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

## **Estudio higiénico sobre los niveles de exposición de los trabajadores a productos químicos en el sector de la conserva de la Región de Murcia**

**Título :** Estudio higiénico sobre los niveles de exposición de los trabajadores a productos químicos 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 :** Informe sobre los niveles de exposición a sustancias químicas a los que están expuestos los trabajadores de la industria conservera murciana, los riesgos que pueden llegar a ocasionar y las posibles medidas preventivas a adoptar. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objetivo. 3. Metodología. 4. Resultados. 5. Conclusiones. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Región de Murcia.

**Código Acción :** IT-0250/2007

**Acción :** 1742 - Asistencia técnica en materia de prevención de riesgos laborales

**Materias :** 2 - Higiene industrial

**CNAE :** 000 - Multisectorial

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Exposición

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Niveles de exposición

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Riesgo químico

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

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Estado :** Producto publicado

## **Incidencia de los riesgos psicosociales: informe técnico 2008**

**Título :** Incidencia de los riesgos psicosociales: informe técnico 2008

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción :** Informe de resultados sobre la incidencia de los riesgos psicosociales de los trabajadores durante su jornada laboral. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Metodología. 3. Distribución de la muestra. 4. Situación preventiva. 5. Análisis de datos generales del estudio. Factores de riesgo y catálogo de riesgos psicosociales. 6. Análisis de los sectores: - Sector de Comercio. - Sector de Conservas Vegetales. - Sector de Transporte Aéreo. Handling. 7. Grupos de discusión. 8. Conclusiones a la finalización del estudio técnico. 9. Recomendaciones prácticas. Producto final destinado a empresas y trabajadores de todos los sectores productivos.

**Código Acción :** DI-0278/2007

**Acción :** 1770 - Ampliación y mantenimiento del observatorio de riesgos psicosociales

**Materias :** 4 - Psicosociología

**CNAE :** 000 - Multisectorial

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Sector del transporte

**Palabra Clave :** Sector comercio

**Palabra Clave :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Informe de resultados

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Estado :** Producto publicado

**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

## 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



## 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

## 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 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

## 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 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

## **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



## **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



## 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

## **Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo en el sector de la conserva de la Región de Murcia**

**Título :** Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo 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 :** Análisis de los riesgos químicos existentes en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objeto del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados obtenidos. 5. Conclusiones. Producto final dirigido prioritariamente a trabajadores y empresas del sector ubicadas 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 :** 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Valores de referencia

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

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

**Palabra Clave :** Agente químico

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

**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

## 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

## 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

## **El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo**

**Título :** El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo

**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 :** Guía informativa que analiza las condiciones de trabajo a las que están expuestas las trabajadoras del sector conservero de frutas y hortalizas y ofrece pautas de acción preventiva específica para mejorar dichas condiciones. El contenido es el siguiente: 1. Estado de situación de la salud laboral de las trabajadoras del sector del procesado y conservación de frutas y verduras. - Condiciones de empleo. - Trabajos distintos producen exposiciones a riesgos distintas. - Las desigualdades en los daños a la salud. - Las prácticas preventivas sobre los colectivos vulnerables. 2. La incorporación de la perspectiva de género en la acción sindical de las delegadas y delegados de prevención del sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas ¿Qué mirar y qué proponer?: - Política preventiva. - Evaluación de riesgos. - Planificación de la actividad preventiva. - Actividades transversales. - Pistas para la acción sindical. 3. Bibliografía. **NOTA:** Se incluye folleto "La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerables en el sector de procesado y conservación de frutas y hortalizas". Producto final destinado prioritariamente a trabajadores, delegados de prevención y empresas del sector de procesado y conservación 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 :** 1 - Seguridad en el trabajo

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Trabajadores sensibles

**Palabra Clave :** Acoso laboral

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Acciones correctoras

**Palabra Clave :** Obligaciones

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

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Recurso preventivo

**Palabra Clave :** Mujer

**Palabra Clave :** Sector conservero





## **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



