

Exportadas un total de 2 entidades.

---

## Seguridad e higiene en el sector vitivinícola

**Título :** Seguridad e higiene en el sector vitivinícola

**Autor Principal :** CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE PONTEVEDRA

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

**Descripción :** Guía informativa sobre las condiciones de trabajo existentes en el sector vitivinícola. Los contenidos son los siguientes: 1. Definición de los trabajos. 2. Limpieza e higiene. 3. Vendimia. 4. Recepción de la uva. 5. Tolva de recepción. 6. Despalillado y estrujado. 7. Bomba de vendimia y sulfitado. 8. Encubado en depósito. 9. Elaboración del vino: fermentación y prensado. 10. Físico-químico y microbiológico. 11. Estabilización. 12. Trasiago. 13. Clarificación, frío y filtración. 14. Zona de barricas. 15. Llenado y encorchado. 16. Etiquetado y encapsulado de botellas. 17. Embalaje y paletizando. 18. Envejecimiento en jaulas. 19. Almacenaje y expedición. 20. Depuradora. 21. Labores auxiliares. administración, laboratorio y mantenimiento. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Galicia.

**Código Acción :** IT-0420/2008

**Acción :** 2864 - Programa de información en Prevención de Riesgos Laborales, para pymes (hasta 49 trabajadores).

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

**CNAE :** 11 - Fabricación de bebidas

**CNAE :** 110 - Fabricación de bebidas

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector vitivinícola

**Palabra Clave :** Salud laboral

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de Galicia

**Estado :** Producto publicado

## Programa de seguridad e higiene en el sector vitivinícola

**Título** : Programa de seguridad e higiene en el sector vitivinícola

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE PONTEVEDRA

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

**Descripción** : Exposición de los riesgos laborales y la medidas preventivas a aplicar en las actividades productivas del sector vitivinícola. Los contenidos son los siguientes: 1. Programa. - Técnicas preventivas. - Derechos y obligaciones. 2. Objetivo. - Aplicación del plan de prevención. - Tolva de recepción. - Muelle de descarga. - Despalillado y estrujado. - Encubadado en depósitos. - Proceso de fermentación. - Proceso de prensado. - Almacenaje en barricas. - Lavado, llenado y encorchado. Etiquetado y encapsulado de botellas. - Embalaje y paletizado. - Almacenaje. - Labores auxiliares. Laboratorio. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Galicia.

**Código Acción** : IT-0420/2008

**Acción** : 2864 - Programa de información en Prevención de Riesgos Laborales, para pymes (hasta 49 trabajadores).

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

**CNAE** : 11 - Fabricación de bebidas

**CNAE** : 110 - Fabricación de bebidas

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

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

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Sector vitivinícola

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Galicia

**Estado** : Producto publicado

