

Exportadas un total de 13 entidades.

---

**Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector  
cercero**

**Título :** Guía de buenas prácticas para la prevención de riesgos laborales en el sector cercero

**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

## **Obligaciones empresariales en materia de medidas de emergencia en los mataderos de aves**

**Título** : Obligaciones empresariales en materia de medidas de emergencia en los mataderos de aves

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

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

**Descripción** : Folleto informativo sobre las obligaciones de los empresarios en materia de seguridad y salud de los trabajadores en cuanto a las situaciones de emergencia existentes en mataderos avícolas. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0066/2008

**Acción** : 2216 - ESTUDIO DE CONDICIONES DE SEGURIDAD RELACIONADAS CON LAS MEDIDAS DE EMERGENCIA EN LOS MATADEROS DE POLLOS

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Empresario

**Palabra Clave** : Plan de emergencia

**Palabra Clave** : Responsabilidades

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Obligaciones

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Emergencias

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado

## **Pautas de actuación ante emergencias dirigidas a trabajadores**

**Título** : Pautas de actuación ante emergencias dirigidas a trabajadores

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

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

**Descripción** : Folleto informativo sobre las situaciones de riesgo y las diferentes obligaciones empresariales en materia de medidas de emergencia a aplicar en los mataderos avícolas. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0066/2008

**Acción** : 2216 - ESTUDIO DE CONDICIONES DE SEGURIDAD RELACIONADAS CON LAS MEDIDAS DE EMERGENCIA EN LOS MATADEROS DE POLLOS

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Obligaciones

**Palabra Clave** : Plan de emergencia

**Palabra Clave** : Empresa

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Responsabilidades

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Emergencias

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado



## **Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en el mantenimiento de instalaciones**

**Título** : Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en el mantenimiento de instalaciones

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

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

**Descripción** : Folleto informativo sobre pautas seguras a seguir en actividades relacionadas con el mantenimiento de instalaciones (compresores, cámaras frigoríficas, depuradora, calderas...) y maquinaria (embutidoras, picadoras, envasadoras...) en centros de trabajo del sector cárnico. Los contenidos son los siguientes: 1. Marco normativo de referencia. 2. Pautas de trabajo a adoptar en el centro de trabajo. 3. Riesgos y medidas preventivas características de las instalaciones de la industria cárnica. 4. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0106/2008

**Acción** : 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave** : Subcontratación

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Maquinaria

**Palabra Clave** : Sector del mantenimiento y montaje industrial

**Palabra Clave** : Información

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Palabra Clave** : Seguridad

**Estado** : Producto publicado

## Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en muelles de carga y descarga

**Título :** Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en muelles de carga y descarga

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre pautas seguras a seguir para evitar riesgos y daños relacionados con actividades de carga y descarga en el área de muelles en la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Marco normativo de referencia. 2. Pautas a adoptar en el centro de trabajo. 3. Riesgos y medidas preventivas características en instalaciones de la industria cárnica. 4. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** IS-0106/2008

**Acción :** 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Subcontratación

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Lugar de trabajo

**Palabra Clave :** Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Seguridad

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Estado :** Producto publicado

## Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en la limpieza de instalaciones

**Título :** Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro en la limpieza de instalaciones

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre pautas seguras a seguir para evitar riesgos laborales relacionados con el desempeño de actividades de limpieza en los centros de trabajo del sector cárnico. Los contenidos son los siguientes: 1. Pautas de trabajo a adoptar. 2. Riesgos y medidas preventivas características de instalaciones de la industria cárnica. 3. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** IS-0106/2008

**Acción :** 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector limpieza

**Palabra Clave :** Subcontratación

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Señalización

**Palabra Clave :** Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Seguridad

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Estado :** Producto publicado

## Información para trabajadores concurrentes. Pautas a seguir en caso de situación de emergencia

**Título** : Información para trabajadores concurrentes. Pautas a seguir en caso de situación de emergencia

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

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

**Descripción** : Folleto informativo sobre las distintas pautas seguras a seguir en casos de emergencia en un centro de trabajo dedicado a la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Marco normativo de referencia. 2. Pautas a seguir en el centro de trabajo. 3. Principales situaciones de emergencia en la industria cárnica. 4. Tipos de emergencias. Factores de riesgo y medidas de emergencias. 5. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0106/2008

**Acción** : 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Subcontratación

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave** : Señalización

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Emergencias

**Palabra Clave** : Seguridad

**Estado** : Producto publicado

**Acción de mejora sobre la prevención de riesgos laborales derivados de la concurrencia de trabajadores de la industria cárnica informe de situación**

**Título :** Acción de mejora sobre la prevención de riesgos laborales derivados de la concurrencia de trabajadores de la industria cárnica informe de situación

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

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

**Descripción :** Informe de resultados sobre la mejora de la prevención en lo referente a la concurrencia de trabajadores de distintas empresas en un mismo centro de trabajo dentro del sector de la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Objetivo y método de trabajo. 2. Valoración de la incidencia de riesgos laborales derivados de la concurrencia de trabajadores en empresas del sector cárnico. 3. Análisis in situ de los riesgos laborales derivados de la concurrencia de trabajadores en la industria cárnica. 4. Conclusiones. 5. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** IS-0106/2008

**Acción :** 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Informe de resultados

**Palabra Clave :** Subcontratación

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

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave :** Lugar de trabajo

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Seguridad

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Estado :** Producto publicado



## Manual práctico para la coordinación de actividades empresariales de la industria cárnica

**Título** : Manual práctico para la coordinación de actividades empresariales de la industria cárnica

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

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

**Descripción** : Manual práctico destinado a ofrecer la información necesaria en materia preventiva de salud laboral en cuanto a coordinación de actividades empresariales dentro del sector de la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Concepto de coordinación de actividades empresariales. Propia actividad. 2. Concurrencia de trabajadores de varias empresas en un mismo centro de trabajo. Situaciones. Deber de cooperación. 3. Empresario titular. Responsabilidades. 4. Empresario principal. Responsabilidades. 5. Medios de coordinación. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0106/2008

**Acción** : 2218 - ACCIÓN DE MEJORA SOBRE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DERIVADOS DE LA CONCURRENCIA DE TRABAJADORES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

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

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

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

**Formato** : APLICACIÓN INFORMÁTICA

**Idioma** : CASTELLANO

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

**Palabra Clave** : Responsabilidades

**Palabra Clave** : Información

**Palabra Clave** : Empresa

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Subcontratación

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave** : Formación en prevención

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado

## Guía para la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Título :** Guía para la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

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

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

**Descripción :** Guía de acción preventiva en el sector lácteo. Los contenidos son los siguientes: 1. Organización de la prevención en la empresa. 2. Plan de Prevención. 3. Evaluación de riesgos. 4. Planificación de la actividad preventiva. 5. Información y consulta de los trabajadores. 6. Formación de los trabajadores. 7. Gestión de los accidentes. 8. Vigilancia de la salud. 9. Medidas de emergencia. 10. Equipos de Protección Individual. 11. Coordinación de actividades empresariales. 12. Riesgos específicos del sector. 13. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0010/2006

**Acción :** 1241 - ACTUACIÓN PARA LA MEJORA DE LA PRL EN LAS ACTIVIDADES INDUSTRIALES DEL SECTOR LÁCTEO

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Responsabilidades

**Palabra Clave :** Sector lácteo

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

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Obligaciones

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Vigilancia de la salud

**Palabra Clave :** Planificación

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

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

**Estado :** Producto publicado

**Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a Asoc. Carniceros de la Región de Murcia (ACREM)**

**Título :** Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a Asoc. Carniceros de la Región de Murcia (ACREM)

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

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

**Descripción :** Análisis de la gestión preventiva en las empresas pertenecientes a ACREM así como del nivel de implantación de los sistemas integrados de gestión de prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a dicha asociación. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objeto del estudio. 3. Metodología utilizada. 4. Resultados obtenidos. - Plan de Prevención de Riesgos Laborales. - Control de la Evaluación de Riesgos. - Control de la Planificación Preventiva. - Control de la Organización Preventiva. - Control de la auditoría de PRL. - Control de la consulta y participación de los trabajadores. - Control de la Coordinación de Actividades Empresariales. - Documentación Preventiva. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la región de Murcia.

**Código Acción :** IT-0302/2008

**Acción :** 2679 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Planificación

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Consultas

**Palabra Clave :** Auditoría

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

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

**Palabra Clave :** Gestión integrada de la prevención

**Palabra Clave :** Sector cárnico

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

**Estado :** Producto publicado

## Criterios de selección de equipos de protección individual en la industria agroalimentaria

**Título :** Criterios de selección de equipos de protección individual en la industria agroalimentaria

**Autor Principal :** FEDERACIÓN DE INDUSTRIA, CONSTRUCCIÓN Y AGRO DE LA UGT (FICA-UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN DE INDUSTRIA, CONSTRUCCIÓN Y AGRO DE LA UGT (FICA-UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS (FIAB)

**Editor :** FEDERACIÓN DE INDUSTRIA, CONSTRUCCIÓN Y AGRO DE LA UGT (FICA-UGT)

**Descripción :** Folleto informativo sobre los criterios que se deben de seguir a la hora de elegir un equipos de protección individual, según las necesidades del trabajador y los riesgos de la tarea a desarrollar. El folleto se complementa con 3 fichas informativas sobre los equipos específicos para la industria alimentaria, las fichas son las siguientes: Fichas informativas: - Guantes de malla metálica y protector de brazos contra pinchazos y cortes de cuchillos de manos. - Mandiles, chaleco y pantalones protectores frente a cortes y pinchazos en el uso de cuchillos manuales. - Tapones y orejeras. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la industria de alimentación y bebidas.

**Código Acción :** AE-0080/2011

**Acción :** "ACCIÓN DE INFORMACIÓN PARA LA MEJORA DE LA GESTIÓN Y UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE MADRID Y CASTILLA LEÓN" (2011)

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

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

**CNAE :** 11 - Fabricación de bebidas

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Equipo de protección individual

**Palabra Clave :** Obligaciones

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Guantes de seguridad

**Palabra Clave :** Ropa de trabajo

**Palabra Clave :** Equipo de protección auditiva

**Palabra Clave :** Equipo de protección de manos y brazos

## Obligaciones empresariales en materia de equipos de protección individual

**Título** : Obligaciones empresariales en materia de equipos de protección individual

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

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

**Autor Secundario** : FEDERACIÓN DE INDUSTRIA, CONSTRUCCIÓN Y AGRO DE LA UGT (FICA-UGT)

**Editor** : FEDERACIÓN DE COMISIONES OBRERAS DE INDUSTRIA

**Descripción** : Tríptico y hoja informativa sobre las obligaciones y responsabilidades de un empresario en cuanto a los equipos de protección individual que debe proporcionar a sus trabajadores en función de los riesgos a los que éstos estén expuestos. Producto final dirigido prioritariamente a empresarios y trabajadores de la industria agroalimentaria.

**Código Acción** : AE-0048/2011

**Acción** : "ACCIÓN DE INFORMACIÓN PARA LA MEJORA DE LA GESTIÓN Y UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE MADRID Y CASTILLA LEÓN" LIQUIDACIÓN (2011)

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

**CNAE** : 11 - Fabricación de bebidas

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

**Formato** : FOLLETO

**Soporte** : Digital

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Equipo de protección individual

**Palabra Clave** : Calzado de seguridad

**Palabra Clave** : Obligaciones

**Palabra Clave** : Empresa

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Responsabilidades

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

