

Exportadas un total de 25 entidades.

---

**Guía de primeros auxilios en la industria cárnica**

**Título :** Guía de primeros auxilios en la industria cárnica

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

**Autor Secundario :** ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción :** Guía de primeros auxilios en la industria cárnica

**Código Acción :** IS-0050/2002

**Acción :** 389 - TALLERES DE PRIMEROS AUXILIOS 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 :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Primeros auxilios

**Estado :** Producto publicado

**Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica**

**Título :** Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica

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

**Autor Secundario :** ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción :** Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica

**Código Acción :** IS-0050/2002

**Acción :** 389 - TALLERES DE PRIMEROS AUXILIOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**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 :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Investigación de accidentes

**Palabra Clave :** Notificación de accidentes

**Palabra Clave :** Coste económico

**Estado :** Producto publicado

## Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Título** : Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

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

**Autor Secundario** : ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción** : Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Código Acción** : IS-0050/2002

**Acción** : 389 - TALLERES DE PRIMEROS AUXILIOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias** : 5 - Medicina del trabajo

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**Palabra Clave** : Reconocimiento médico

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Enfermedad profesional

**Palabra Clave** : Zoonosis

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado

**Certificado de adhesión al código de buenas prácticas en la industria alimentaria: prevención de riesgos laborales**

**Título** : Certificado de adhesión al código de buenas prácticas en la industria alimentaria: prevención de riesgos laborales

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

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

**Descripción** : Certificado de adhesión al código de buenas prácticas en la industria alimentaria: prevención de riesgos laborales

**Código Acción** : IS-0028/2004

**Acción** : 881 - PROYECTO PILOTO DE IMPLANTACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN PRL EN EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

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

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

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

**Formato** : CARTEL

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Buenas prácticas

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Estado** : Producto publicado

**Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria**

**Título** : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

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

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

**Descripción** : Código de buenas prácticas en la Industria Alimentaria

**Código Acción** : IS-0028/2004

**Acción** : 881 - PROYECTO PILOTO DE IMPLANTACIÓN DE UN CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN PRL EN EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Buenas prácticas

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

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

**Palabra Clave** : Recomendaciones

**Estado** : Producto publicado

## Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Título :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

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

**Autor Secundario :** ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción :** Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria cárnica

**Código Acción :** IS-0048/2001

**Acción :** 152 - Aplicación de la vigilancia de la salud y gestión de los accidentes laborales en las industrias cárnicas

**Materias :** 5 - Medicina del trabajo

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Zoonosis

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Reconocimiento médico

**Palabra Clave :** Vigilancia de la salud

**Palabra Clave :** Estudios

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Estado :** Producto publicado

## Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica

**Título** : Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica

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

**Autor Secundario** : ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS DE LA CARNE DE ESPAÑA

**Descripción** : Guía para la gestión de accidentes en la industria cárnica

**Código Acción** : IS-0048/2001

**Acción** : 152 - Aplicación de la vigilancia de la salud y gestión de los accidentes laborales en las industrias cárnicas

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Investigación de accidentes

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Palabra Clave** : Siniestralidad

**Palabra Clave** : Sanciones

**Palabra Clave** : Notificación de accidentes

**Estado** : Producto publicado

## Informe de situación del parque de maquinaria de la industria alimentaria

**Título** : Informe de situación del parque de maquinaria de la industria alimentaria

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

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Informe de situación del parque de maquinaria de la industria alimentaria

**Código Acción** : IS-0012/2005

**Acción** : 1031 - ANÁLISIS DEL PARQUE DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave** : Prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Informe de situación

**Palabra Clave** : Informe de resultados

**Estado** : Producto publicado



**Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial**

**Título** : Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial

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

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Jornada Fundación Alimentia: presentación del folleto divulgativo y estudio sectorial

**Código Acción** : IS-0012/2005

**Acción** : 1031 - ANÁLISIS DEL PARQUE DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Informe de situación

**Palabra Clave** : Jornada

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Estado** : Producto publicado

**Questionario específico sobre la situación del parque de maquinaria**

**Título** : Questionario específico sobre la situación del parque de maquinaria

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

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Questionario específico sobre la situación del parque de maquinaria

**Código Acción** : IS-0012/2005

**Acción** : 1031 - ANÁLISIS DEL PARQUE DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Materias** : 7 - Metodologías de prevención

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Questionario

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave** : Seguridad

**Estado** : Producto publicado

## Questionario sobre la situación del parque de maquinaria

**Título** : Cuestionario sobre la situación del parque de maquinaria

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

**Autor Secundario** : FUNDACIÓN ALIMENTIA

**Descripción** : Cuestionario sobre la situación del parque de maquinaria

**Código Acción** : IS-0012/2005

**Acción** : 1031 - ANÁLISIS DEL PARQUE DE MAQUINARIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Materias** : 7 - Metodologías de prevención

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave** : Cuestionario

**Estado** : Producto publicado

**Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación**

**Título :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación

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

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

**Descripción :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica: informe de situación

**Código Acción :** IS-0032/2005

**Acción :** 1051 - ESTUDIO SOBRE LA INCIDENCIA DEL RIESGO DERIVADO DE LA REALIZACIÓN DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS COMO RIESGO LABORAL EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Estado :** Producto publicado

## Prevencción de riesgos producidos por la realización de movimientos repetitivos en la industria cárnica

**Título** : Prevencción de riesgos producidos por la realización de movimientos repetitivos en la industria cárnica

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

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

**Descripción** : Prevencción de riesgos producidos por la realización de movimientos repetitivos en la industria cárnica

**Código Acción** : IS-0032/2005

**Acción** : 1051 - ESTUDIO SOBRE LA INCIDENCIA DEL RIESGO DERIVADO DE LA REALIZACIÓN DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS COMO RIESGO LABORAL EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias** : 3 - Ergonomía

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Lesiones

**Palabra Clave** : Movimientos repetitivos

**Palabra Clave** : Recomendaciones

**Palabra Clave** : Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Estado** : Producto publicado

**Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica (ponencia)**

**Título :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica (ponencia)

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

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

**Descripción :** Estudio sobre la incidencia del riesgo derivado de la realización de movimientos repetitivos como riesgo laboral en la industria cárnica (ponencia)

**Código Acción :** IS-0032/2005

**Acción :** 1051 - ESTUDIO SOBRE LA INCIDENCIA DEL RIESGO DERIVADO DE LA REALIZACIÓN DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS COMO RIESGO LABORAL EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Estado :** Producto publicado

## Herramienta de autodiagnóstico de la gestión preventiva en las PYMES del sector lácteo

**Título** : Herramienta de autodiagnóstico de la gestión preventiva en las PYMES del sector lácteo

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

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

**Descripción** : Herramienta de autodiagnóstico de la gestión preventiva en las PYMES del sector lácteo

**Código Acción** : IS-0033/2005

**Acción** : 1052 - HERRAMIENTA DE AUTODIAGNÓSTICO DE LA GESTIÓN PREVENTIVA EN LAS PYMES DEL SECTOR LÁCTEO

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

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

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

**Formato** : APLICACIÓN INFORMÁTICA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector lácteo

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

**Palabra Clave** : Cuestionario

**Palabra Clave** : Informe de situación

**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

## 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 :** Prevención 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. Prevención 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 - Prevención 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

## 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

**Informe final: Actuación para la mejora de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las actividades industriales del sector lácteo.**

**Título :** Informe final: Actuación para la mejora de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las actividades industriales del sector lácteo.

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

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

**Descripción :** Informe sobre las conclusiones a las que se ha llegado a lo largo del estudio. Los contenidos del informe son los siguientes: - Objetivos. - Desarrollo del proyecto. - Productos resultantes del proyecto y divulgación de los mismos. - Cuestionario de satisfacción. - Cuestionario diagnóstico. Producto 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 :** 6 - Formación, información y comunicación

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Palabra Clave :** Informe de resultados

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector lácteo

**Palabra Clave :** Estudios

**Palabra Clave :** Cuestionario

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

**Estado :** Producto publicado

## Talleres prácticos sobre la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Título** : Talleres prácticos sobre 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** : Conclusiones de los talleres realizados en materia preventiva en el sector de industrias lácteas. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Organización de la prevención en la empresa. 3. Plan de prevención. 4. Evaluación de riesgos. 5. Planificación de la actividad preventiva. 6. Información y consulta de los trabajadores. 7. Formación de los trabajadores. 8. Gestión de los accidentes. 9. Vigilancia de la salud. 10. Medidas de emergencia. 11. Medidas de protección individual y colectiva. 12. Coordinación de actividades empresariales. 13. Riesgos específicos del sector. 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** : 6 - Formación, información y comunicación

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

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

**Palabra Clave** : Sector lácteo

**Palabra Clave** : Siniestralidad

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Organización del trabajo

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave** : Planificación

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

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

**Estado** : Producto publicado



**Talleres prácticos sobre la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo - Tríptico**

**Título :** Talleres prácticos sobre la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo - Tríptico

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

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

**Descripción :** Ficha de inscripción a los talleres de la acción.

**Código Acción :** IS-0010/2006

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

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Organización del trabajo

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

**Palabra Clave :** Sector lácteo

**Palabra Clave :** Prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave :** Cursos

**Estado :** Producto publicado

