

Exportadas un total de 4 entidades.

---

## Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro para autónomos

**Título :** Información para trabajadores concurrentes. Pautas de trabajo seguro para autónomos

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

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

**Descripción :** Folleto informativo sobre pautas de trabajo seguras a seguir para evitar los riesgos laborales específicos de la industria cárnica. Los contenidos son los siguientes: 1. Pautas de trabajo a adoptar en el centro de trabajo. 2. Factores de riesgo. Riesgos y medidas preventivas. 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 :** 000 - Multisectorial

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Mantenimiento preventivo

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Lugar de trabajo

**Palabra Clave :** Señalización

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Subcontratación

**Palabra Clave :** Salud laboral

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Seguridad

**Palabra Clave :** Trabajador autónomo

**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

