

Exportadas un total de 6 entidades.

---

## **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 (embudidoras, 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

