

Exportadas un total de 4 entidades.

Condicions de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Título : Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Autor Principal : CONFEDERACIÓN INTERSINDICAL GALEGA

Autor Secundario : CONSELLO GALEGO DE SEGURIDADE E SAÚDE LABORAL

Descripción : Condicións de traballo no sector das conservas: a prevención no sector conserveiro

Código Acción : IT-0142/2003

Acción : 657 - GABIENETE DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : GALLEGO

Palabra Clave : Sector conserveiro

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector pesquero y acuícola

Estado : Producto publicado

Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Título : Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Autor Principal : LABORSALUS MSP, S.L.

Autor Secundario : ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Descripción : Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Código Acción : IS-0024/2001

Acción : 128 - Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector de conservas de pescado

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector pesquero y acuícola

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Vigilancia de la salud

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Estado : Producto publicado

Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo en el sector de la conserva de la Región de Murcia

Título : Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo en el sector de la conserva de la Región de Murcia

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

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Análisis de los riesgos químicos existentes en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objeto del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados obtenidos. 5. Conclusiones. Producto final dirigido prioritariamente a trabajadores y empresas del sector ubicadas en la Región de Murcia.

Código Acción : IT-0223/2006

Acción : 1454 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

Materias : 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Riesgo químico

Palabra Clave : Valores de referencia

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Agente químico

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Estado : Producto publicado

Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos

Título : Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos

Autor Principal : SGS TECNOS, S.A.

Autor Secundario : FUNDACIÓN ALIMENTIA

Descripción : Guía de buenas prácticas ergonómicas en el sector de las conservas de pescados y mariscos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción: - Antecedentes de la conservación. - Objetivos y alcance del estudio. 2. Estudios del sector en materia preventiva: - Organización preventiva del sector. - Estudio de Convenios Colectivos en el sector. - Siniestralidad laboral en el sector. 3. Estudio ergonómico de puestos de trabajo con mayor carga ergonómica: - Introducción. - Criterios legales. - Metodología: método ERGO-IBV de evaluación de la carga física. - Determinación de puestos con mayor carga ergonómica. - Fases del estudio. - Análisis y resultados. 4. Análisis de los estudios cualitativos: - Objetivo del estudio. - Entrevistas en profundidad. Resultados. - Grupos de discusión. Resultados. 5. Guía de buenas prácticas. Recomendaciones: - Introducción. - Buenas prácticas por puesto de trabajo. Producto final destinado prioritariamente a trabajadores y empresas del sector.

Código Acción : IS-0066/2007

Acción : 1558 - Guía de buenas prácticas para la mejora de las condiciones ergonómicas en el sector de conservas de pescado y mariscos

Materias : 3 - Ergonomía

CNAE : 102 - Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Siniestralidad

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Palabra Clave : Metodología preventiva

Palabra Clave : Carga física

Palabra Clave : Técnicas cualitativas

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Riesgo ergonómico

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Estado : Producto publicado

