

Exportadas un total de 19 entidades.

---

## Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

**Título** : Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

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

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

**Descripción** : Análisis sobre la situación respecto al grado de cumplimiento normativo existente en materia de prevención y condiciones de seguridad en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes. 1. Introducción. 2. Objetivos del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados: - Organización y condiciones de los equipos de trabajo. - Resguardos fijos y móviles. - Órganos de accionamiento. - Condiciones del operador de la maquinaria. - Condiciones de utilización. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Región de Murcia.

**Código Acción** : IT-0030/2009

**Acción** : 3587 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

**CNAE** : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

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

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Estudios

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

**Palabra Clave** : Maquinaria

**Palabra Clave** : Equipo de protección colectiva

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Estado** : Producto publicado

**Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora**

**Título :** Diagnóstico de condiciones de trabajo y preventivas. Propuestas de mejora

**Autor Principal :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

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

**Descripción :** Análisis y diagnóstico de las condiciones de trabajo a través de la aplicación de técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación de los centros de trabajo de Azucarera Ebro. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0017/2006

**Acción :** 1248 - LA SALUD LABORAL EN EL SECTOR AZUCARERO: DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE TRABAJO Y PREVENTIVAS. PROPUESTAS DE MEJORA

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

**CNAE :** 108 - Fabricación de otros productos alimenticios

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

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

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**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

## **Estudio de condiciones de seguridad relacionadas con las medidas de emergencias de los mataderos de aves: Informe de situación**

**Título :** Estudio de condiciones de seguridad relacionadas con las medidas de emergencias de los mataderos de aves:  
Informe de situación

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

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

**Descripción :** Informe de resultados estadísticos obtenidos durante el trabajo de campo realizado en los mataderos avícolas donde se analizó la situación de las medidas de emergencia existentes en dichos centros. Los contenidos son los siguientes: 1. Información general. 2. Gestión documental. 3. Condiciones de evacuación. 4. Iluminación de emergencia. 5. Dotación de instalaciones de protección contra incendios en el centro de trabajo. 6. Condiciones de seguridad de accesos y entorno. 7. Consideraciones de seguridad específicas en instalaciones o usos adicionales. 8. Conclusiones. 9. Bibliografía. 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 :** 10 - Industria de la alimentación

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Instalación

**Palabra Clave :** Plan de evacuación

**Palabra Clave :** Plan de emergencia

**Palabra Clave :** Incendios

**Palabra Clave :** Seguridad

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Emergencias

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**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 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

**Promoción y realización de actividades de investigación epidemiológica: formación e información en el ámbito de la industria de fabricación de piensos**

**Título :** Promoción y realización de actividades de investigación epidemiológica: formación e información en el ámbito de la industria de fabricación de piensos

**Autor Principal :** SGS TECNOS, S.A.

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

**Descripción :** Guía descriptiva sobre la metodología a seguir en la investigación epidemiológica en el sector de la fabricación de piensos compuestos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. Características generales del sector. 2. Los riesgos laborales, principales patologías asociadas y su prevención. - Clasificación de los principales riesgos laborales. - Clasificación de las materias primas, aditivos y sustancias indeseables. - Clasificación toxicológica. - Principales patologías asociadas. 3. Justificación: Objetivos del estudio. 4. Metodología: Material y Métodos. - Código ético y análisis estadístico. - Descripción de la muestra. - Estudios cualitativos. - Estudios cuantitativos. I. Estudio de la siniestralidad laboral en el sector. II. Análisis de la Gestión Preventiva de las empresas. III. Estudio sobre salud percibida en los trabajadores del sector: Principales indicadores de salud relacionados con el trabajo. 5. Conclusiones y Recomendaciones. 6. Bibliografía. 7. Anexos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** IS-0135/2008

**Acción :** 2521 - PROMOCIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLOGICA, FORMACIÓN E INFORMACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA DE FABRICACION DE PIENSOS.

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

**CNAE :** 109 - Fabricación de productos para la alimentación animal

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Epidemiología

**Palabra Clave :** Agente biológico

**Palabra Clave :** Agente químico

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

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Manipulador de alimentos

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**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

## 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** : Prevencción 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. Prevencción 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 - Prevencción 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

## Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

**Título** : Manual de buenas prácticas: aplicación a la industria cárnica

**Autor Principal** : ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DEL SUROESTE

**Autor Secundario** : COMISIÓN PARA LA DECISIÓN DEL DESTINO DE LOS FONDOS QUE SE ATRIBUYAN AL AMPARO DE LA DA 5ª DE LA LEY 31/1995

**Descripción** : Guía de buenas prácticas preventivas destinada a trabajadores y empresarios del sector de la industria cárnica en empresas ubicadas en el suroeste de Madrid. Los contenidos son los siguientes: Bloque 1. Prevención de riesgos laborales en la empresa: - Elementos del sistema preventivo. - Implantación de la prevención. - Sistemas de prevención. - Consulta y participación de los trabajadores. - Información y formación de los trabajadores. - Vigilancia de la salud. - Investigación de accidentes. - Elementos a estudiar. - Emergencias. Bloque 2. Prevención de riesgos en la industria cárnica: - Introducción a la industria cárnica. - Listado no exhaustivo de riesgos. - Riesgos en la industria cárnica. Bloque 3. Referencias legales y bibliográficas.

**Código Acción** : IT-0212/2006

**Acción** : 1443 - ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL EN LA ZONA SUROESTE DE LA CAM

**Materias** : 1 - Seguridad en el 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** : Buenas prácticas

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

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Madrid

**Palabra Clave** : Sector cárnico

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

## Prevencción de riesgos laborales en la industria cárnica

**Título :** Prevencción de riesgos laborales en la industria cárnica

**Autor Principal :** ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DEL SUROESTE

**Autor Secundario :** COMISIÓN PARA LA DECISIÓN DEL DESTINO DE LOS FONDOS QUE SE ATRIBUYAN AL AMPARO DE LA DA 5ª DE LA LEY 31/1995

**Descripción :** Folleto divulgativo con instrucciones preventivas destinado a los trabajadores de la industria cárnica en las empresas ubicadas en la zona suroeste de madrid. Los contenidos son los siguientes: - El trabajo en la industria cárnica. - Prevencción de cortes. - Prevencción de caídas. - Prevencción de movimientos repetitivos. - Prevencción de riesgo lumbar por manejo inadecuado de cargas. - Prevencción de riesgo biológico. - Prevencción de riesgos por frio y humedad. - Prevencción de riesgos por sustancias químicas. - Prevencción del riesgo eléctrico.

**Código Acción :** IT-0212/2006

**Acción :** 1443 - ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL EN LA ZONA SUROESTE DE LA CAM

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de Madrid

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector cárnico

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Estado :** Producto publicado

## **Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales**

**Título** : Manual de prevención de riesgos laborales en el sector de fabricación de piensos compuestos para animales

**Autor Principal** : SGS TECNOS, S.A.

**Autor Secundario** : CONSEJO CÁNTABRO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Descripción** : Guía informativa sobre la forma de elaborar y gestionar la documentación que deberán disponer en sus instalaciones las empresas de fabricación de piensos compuestos para animales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Gestión documental. 3. Administración. 4. Logística. 5. Producción y mantenimiento. 6. Riesgos generales de fábrica. 7. Enfermedades profesionales. 8. Glosarios de términos. 9. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector en Cantabria.

**Código Acción** : IT-0183/2006

**Acción** : 1414 - PROYECTO PARA LA INFORMACION Y PROMOCION DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LAS EMPRESAS DE FABRICACION DE PIENSOS.

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

**CNAE** : 109 - Fabricación de productos para la alimentación animal

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Sector agrícola

**Palabra Clave** : Equipo de protección individual

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Organización del trabajo

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

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Cantabria

**Palabra Clave** : Documentación

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

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**Estado** : Producto publicado



## Guía sobre la prevención de riesgos laborales en el sector alimentario

**Título :** Guía sobre la prevención de riesgos laborales en el sector alimentario

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

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

**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 :** Manual que recoge los distintos métodos de evaluación ergonómicos a aplicar en los puestos de trabajo derivados de los riesgos derivados del manejo manual con carga. El contenido es el siguiente: 1. Introducción. 2. Evaluación de riesgos. 3. Estudio ergonómico: - Indicadores previos al estudio ergonómico. - Análisis ergonómico. Análisis básico. Análisis avanzado: A. Condiciones del puesto de trabajo. B. Manipulación de cargas. C. Pantallas de visualización. D. Posturas forzadas y movimientos repetitivos. E. Aplicación del análisis avanzado a la manipulación manual de cargas. - Métodos de estudio ergonómico de los puestos: A. Método de estudio de factores de riesgo ergonómico y psicosocial. B. Método NIOSH. C. Guía Técnica para la Manipulación Manual de Cargas INSHT de trabajo. 4. Anexos: - Ficha de datos relativos al levantamiento de cargas en posición levantada. - Ficha de datos relativos al levantamiento de cargas en posición sentada. - Ficha de recogida de datos relativos al levantamiento de cargas en posición sentada. - Cálculo del peso aceptable. - Ficha para la recogida de medidas correctoras. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de la industria de alimentación y bebidas.

**Código Acción :** AE-0082/2011

**Acción :** ACCIÓN DE INFORMACIÓN PARA MEJORAR LA PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES DERIVADOS DEL MANEJO MANUAL DE CARGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE CATALUÑA, VALENCIA Y MURCIA (2011)

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

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

**CNAE :** 11 - Fabricación de bebidas

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Idioma :** CATALAN

**Palabra Clave :** Sector alimentación y bebidas

**Palabra Clave :** Manipulación manual de cargas

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Depósito Legal :** M-48468-2011

## Guía de prevención de riesgos laborales de la industria alimentaria

**Título** : Guía de prevención de riesgos laborales de la industria alimentaria

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

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

**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 que analiza las medidas preventivas a aplicar en los almacenes de productos respecto a las condiciones medioambientales en los lugares de trabajo de la industria alimentaria. El contenido es el siguiente: 1. Introducción. 2. Lugar de trabajo y condiciones de trabajo. 3. Condiciones ambientales en los lugares de trabajo: - Generalidades. - Factores que influyen en el confort térmico. - Almacenes con ambiente de trabajo caluroso. - Almacenes con ambiente de trabajo frío. Se incluye una ficha que recoge las normas de seguridad en almacenes de la industria agroalimentaria. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de alimentación y bebidas.

**Código Acción** : AE-0081/2011

**Acción** : ACCIÓN INFORMATIVA PARA LA MEJORA DE LA PRL EN LABORES DE ALMACENAMIENTO EN EMPRESAS DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE EXTREMADURA Y CASTILLA LA MANCHA (2011)

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

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

**CNAE** : 11 - Fabricación de bebidas

**Formato** : FOLLETO

**Formato** : FOLLETO

**Soporte** : Digital

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Condiciones medioambientales

**Palabra Clave** : Almacenamiento

**Palabra Clave** : Estrés térmico

**Palabra Clave** : Frío

**Depósito Legal** : M-48467-2011

## **El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo**

**Título :** El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo

**Autor Principal :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Autor Secundario :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Editor :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Descripción :** Guía informativa que analiza las condiciones de trabajo a las que están expuestas las trabajadoras del sector conservero de frutas y hortalizas y ofrece pautas de acción preventiva específica para mejorar dichas condiciones. El contenido es el siguiente: 1. Estado de situación de la salud laboral de las trabajadoras del sector del procesado y conservación de frutas y verduras. - Condiciones de empleo. - Trabajos distintos producen exposiciones a riesgos distintas. - Las desigualdades en los daños a la salud. - Las prácticas preventivas sobre los colectivos vulnerables. 2. La incorporación de la perspectiva de género en la acción sindical de las delegadas y delegados de prevención del sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas ¿Qué mirar y qué proponer?: - Política preventiva. - Evaluación de riesgos. - Planificación de la actividad preventiva. - Actividades transversales. - Pistas para la acción sindical. 3. Bibliografía. NOTA: Se incluye folleto "La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerables en el sector de procesado y conservación de frutas y hortalizas". Producto final destinado prioritariamente a trabajadores, delegados de prevención y empresas del sector de procesado y conservación de frutas y hortalizas.

**Código Acción :** AS2017-0072

**Acción :** La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerable en el sector de PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Materiales informativos

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Trabajadores sensibles

**Palabra Clave :** Acoso laboral

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Acciones correctoras

**Palabra Clave :** Obligaciones

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

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Recurso preventivo

**Palabra Clave :** Mujer

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Depósito Legal** : V. 2111-2018 (Guía); V. 2112-2018 (Folleto)

