

Exportadas un total de 9 entidades.

---

**Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003**

**Título :** Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

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

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

**Descripción :** Estudio del riesgo de estrés térmico en las empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

**Código Acción :** IT-0104/2002

**Acción :** 443 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Estrés térmico

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

**Estado :** Producto publicado

## Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Título** : Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Autor Principal** : FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA RIOJA

**Autor Secundario** : FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LA RIOJA

**Descripción** : Guía técnica para la prevención de los trastornos musculoesqueléticos

**Código Acción** : IT-0150/2012

**Acción** : 7876 - Gabinete de asesoramiento y asistencia técnica en Prevención de Riesgos Laborales

**Materias** : 3 - Ergonomía

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Accidente de trabajo

**Palabra Clave** : Metodología preventiva

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**Palabra Clave** : Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de La Rioja

**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

## **Situaciones de embarazo. Influencia de los riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate**

**Título :** Situaciones de embarazo. Influencia de los riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate

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

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

**Descripción :** Guía de análisis preventivo en el caso de mujeres embarazadas en el sector de las industria conservera de tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Descripción del proceso: selección manual de materia prima en la industria conservera de tomate. 3. Factores de riesgo: - Posturas forzadas. - Movimientos repetitivos. 4. Efectos nocivos derivados del riesgo de sobreesfuerzos. 5. Medidas preventivas. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadoras especialmente sensibles (embarazadas) del sector.

**Código Acción :** IS-0067/2008

**Acción :** 2217 - ESTUDIO DE RIESGOS ERGONÓMICOS EN LA SELECCIÓN MANUAL DE MATERIAS PRIMAS EN EL SECTOR DE CONSERVAS DE TOMATE

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Periodo de embarazo

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Trabajadores sensibles

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Sobreesfuerzos

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Sector agroalimentario

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Estado :** Producto publicado



## **Pautas de trabajo para la prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate**

**Título** : Pautas de trabajo para la prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la Industria de Conservas de Tomate

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

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

**Descripción** : Guía de acción preventiva destinada a mujeres embarazadas en la industria de la conserva del tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Descripción del proceso: selección manual de materia prima en la industria conservera de tomate. 3. Factores de riesgo: - Posturas forzadas. - Movimientos repetitivos. 4. Trastornos músculo-esqueléticos. 5. Medidas preventivas. 6. Bibliografía.

**Código Acción** : IS-0067/2008

**Acción** : 2217 - ESTUDIO DE RIESGOS ERGONÓMICOS EN LA SELECCIÓN MANUAL DE MATERIAS PRIMAS EN EL SECTOR DE CONSERVAS DE TOMATE

**Materias** : 3 - Ergonomía

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Carga física

**Palabra Clave** : Protocolos de actuación

**Palabra Clave** : Posturas forzadas

**Palabra Clave** : Puesto de trabajo

**Palabra Clave** : Sobreesfuerzos

**Palabra Clave** : Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave** : Movimientos repetitivos

**Palabra Clave** : Riesgo ergonómico

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Periodo de embarazo

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**Estado** : Producto publicado

## **Guía divulgativa prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la industria de conservas de tomate**

**Título :** Guía divulgativa prevención de riesgos ergonómicos en la selección manual de materia prima en la industria de conservas de tomate

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

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

**Descripción :** Guía de acción preventiva frente a los riesgos ergonómicos a los que están expuestos los trabajadores de las empresas conserveras del tomate. Los contenidos son los siguientes: 1. Presentación e introducción. 2. Conceptos ergonómicos básicos. 3. Origen de los riesgos ergonómicos. 4. Lesiones producidas por posturas forzadas y movimientos repetitivos. 5. Medidas preventivas generales. 6. Medidas preventivas específicas. - Medidas preventivas para evitar posturas forzadas. - Medidas preventivas para evitar movimientos repetitivos. - Medidas preventivas de las instalaciones. 7. Mujeres embarazadas en la selección manual de tomate. Riesgos y medidas. 8. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores especialmente sensibles (embazaradas) del sector.

**Código Acción :** IS-0067/2008

**Acción :** 2217 - ESTUDIO DE RIESGOS ERGONÓMICOS EN LA SELECCIÓN MANUAL DE MATERIAS PRIMAS EN EL SECTOR DE CONSERVAS DE TOMATE

**Materias :** 3 - Ergonomía

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Posturas forzadas

**Palabra Clave :** Instalación

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Movimientos repetitivos

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Sector conservero

**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

