

Exportadas un total de 11 entidades.

---

**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

**Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales**

**Título :** Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CATALUNYA

**Autor Secundario :** CONSEJO DE RELACIONES LABORALES DE CATALUÑA

**Descripción :** Riesgos en las panaderías: los riesgos psicosociales

**Código Acción :** IT-0079/2003

**Acción :** 594 - UNIDAD INTEGRAL DE P.R.L.

**Materias :** 4 - Psicosociología

**CNAE :** 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Primeros auxilios

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

**Estado :** Producto publicado

## **Atmósferas explosivas: guía para la implantación de la normativa ATEX dirigida a los industriales de panadería**

**Título** : Atmósferas explosivas: guía para la implantación de la normativa ATEX dirigida a los industriales de panadería

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

**Autor Secundario** : CEOE CEPYME CANTABRIA

**Descripción** : Guía informativa sobre los procesos de tramitación e implantación de la normativa sobre atmósferas explosivas en las empresas del sector de la panadería industrial. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objetivos. 3. Conceptos y nociones básicas. 4. Actuaciones para la gestión del riesgo de explosión: - Evaluar los riesgos de explosión que se detecten. - Clasificar las zonas de trabajo en las que se produzcan atmósferas explosivas. - Establecer e implantar las medidas de prevención. - Coordinar los trabajos cuando en un mismo centro de trabajo concurren varias empresas. - Señalizar las áreas en las que puedan formarse atmósferas explosivas. 5. Documento de protección contra explosiones. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad autónoma de Cantabria.

**Código Acción** : IT-0025/2010

**Acción** : 4829 - GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE LA NORMATIVA ATEX DIRIGIDA A LOS INDUSTRIALES DE LA PANADERÍA (ACIPAN)

**Materias** : 2 - Higiene industrial

**CNAE** : 107 - Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Formación en prevención

**Palabra Clave** : Sustancias peligrosas

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector agroalimentario

**Palabra Clave** : Plan de seguridad y salud

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

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

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Normativa

**Palabra Clave** : Atmósferas explosivas

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Cantabria

**Estado** : Producto publicado

## Guía para la prevención de riesgos psicosociales en la industria láctea

**Título :** Guía para la prevención de riesgos psicosociales en la industria láctea

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción :** Guía de acción preventiva para hacer frente a los riesgos de origen psicosocial en la industria láctea. El contenido es el siguiente: 1. Riesgos psicosociales. Concepto y tipología: - El estrés laboral. - Adicción al trabajo. - Acoso sexual en el trabajo. - Drogodependencia en el trabajo. - Violencia en el trabajo. - Acoso laboral, hostigamiento laboral o mobbing. - Síndrome de Burn-Out o de "Estar quemado". 2. Factores de riesgo psicosocial. Identificación en el Sector Lácteo: - Identificación de factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Descripción de la muestra. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Relacionados con la Autonomía Temporal. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Contenido del Trabajo. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Adaptación al trabajo nocturno o a turnos. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Supervisión/participación y definición de rol. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Interés por el trabajador. - Factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Relaciones personales. - Identificación de factores de riesgo psicosocial en el Sector Lácteo. Conclusiones. 3. Metodologías de evaluación: - Métodos generales de evaluación de los riesgos psicosociales. - Métodos específicos de evaluación de los riesgos psicosociales o de evaluación avanzada. 4. Medidas preventivas. Clasificación y descripción: - Intervención sobre la organización. - Intervención sobre el individuo. 5. Bibliografía. Producto final destinado a empresas y trabajadores en el sector de la industria láctea.

**Código Acción :** DI-0016/2009

**Acción :** 3909 - LOS RIESGOS ERGONÓMICOS Y LOS PSICOSOCIALES. LA ENFERMEDAD PROFESIONAL, VERSUS VIGILANCIA DE LA SALUD.

**Materias :** 4 - Psicosociología

**CNAE :** 105 - Fabricación de productos lácteos

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Síndrome del quemado

**Palabra Clave :** Organización del trabajo

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

**Palabra Clave :** Persona drogodependiente

**Palabra Clave :** Violencia en el lugar de trabajo

**Palabra Clave :** Estrés laboral

**Palabra Clave :** Acoso laboral

**Palabra Clave :** Sector lácteo

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Estado :** Producto publicado

## Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria láctea

**Título** : Guía para la aplicación de la vigilancia de la salud en la industria láctea

**Autor Principal** : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario** : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción** : Guía informativa sobre la gestión de las acciones empresariales destinadas al control de la vigilancia de la salud en el sector lácteo. El contenido de la guía es el siguiente: 1. La disciplina preventiva de la Vigilancia de la Salud: - Organización. - Objetivos. 2. Características de la Vigilancia de la Salud. 3. Actuaciones en materia de Vigilancia de la Salud: - Actuaciones en el área de Medicina del Trabajo. 4. Los exámenes de salud en el Sector Lácteo: - El Reconocimiento médico: Elaboración de la historia clínica-laboral del trabajador. - Protocolos específicos. 5. Anexos. 6. Bibliografía. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la industria láctea.

**Código Acción** : DI-0016/2009

**Acción** : 3909 - LOS RIESGOS ERGONÓMICOS Y LOS PSICOSOCIALES. LA ENFERMEDAD PROFESIONAL, VERSUS VIGILANCIA DE LA SALUD.

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

**CNAE** : 105 - Fabricación de productos lácteos

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medicina del trabajo

**Palabra Clave** : Reconocimiento médico

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Protocolos médicos

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

**Palabra Clave** : Sector lácteo

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**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

## 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

## Guía para la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Título :** Guía para la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Autor Principal :** INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

**Descripción :** Guía de acción preventiva en el sector lácteo. Los contenidos son los siguientes: 1. Organización de la prevención en la empresa. 2. Plan de Prevención. 3. Evaluación de riesgos. 4. Planificación de la actividad preventiva. 5. Información y consulta de los trabajadores. 6. Formación de los trabajadores. 7. Gestión de los accidentes. 8. Vigilancia de la salud. 9. Medidas de emergencia. 10. Equipos de Protección Individual. 11. Coordinación de actividades empresariales. 12. Riesgos específicos del sector. 13. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0010/2006

**Acción :** 1241 - ACTUACIÓN PARA LA MEJORA DE LA PRL EN LAS ACTIVIDADES INDUSTRIALES DEL SECTOR LÁCTEO

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

**CNAE :** 105 - Fabricación de productos lácteos

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Responsabilidades

**Palabra Clave :** Sector lácteo

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

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Obligaciones

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Vigilancia de la salud

**Palabra Clave :** Planificación

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

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

**Estado :** Producto publicado

## Talleres prácticos sobre la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Título :** Talleres prácticos sobre la mejora de la PRL en las actividades industriales del sector lácteo

**Autor Principal :** INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL SLU

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

**Descripción :** Conclusiones de los talleres realizados en materia preventiva en el sector de industrias lácteas. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Organización de la prevención en la empresa. 3. Plan de prevención. 4. Evaluación de riesgos. 5. Planificación de la actividad preventiva. 6. Información y consulta de los trabajadores. 7. Formación de los trabajadores. 8. Gestión de los accidentes. 9. Vigilancia de la salud. 10. Medidas de emergencia. 11. Medidas de protección individual y colectiva. 12. Coordinación de actividades empresariales. 13. Riesgos específicos del sector. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0010/2006

**Acción :** 1241 - ACTUACIÓN PARA LA MEJORA DE LA PRL EN LAS ACTIVIDADES INDUSTRIALES DEL SECTOR LÁCTEO

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

**CNAE :** 105 - Fabricación de productos lácteos

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

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

**Palabra Clave :** Sector lácteo

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Organización del trabajo

**Palabra Clave :** Coordinación de actividades empresariales

**Palabra Clave :** Planificación

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

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

**Estado :** Producto publicado

**Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a Asoc. Carniceros de la Región de Murcia (ACREM)**

**Título :** Estudio sobre el grado de implantación de la gestión de la prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a Asoc. Carniceros de la Región de Murcia (ACREM)

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

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

**Descripción :** Análisis de la gestión preventiva en las empresas pertenecientes a ACREM así como del nivel de implantación de los sistemas integrados de gestión de prevención de riesgos laborales en las empresas pertenecientes a dicha asociación. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objeto del estudio. 3. Metodología utilizada. 4. Resultados obtenidos. - Plan de Prevención de Riesgos Laborales. - Control de la Evaluación de Riesgos. - Control de la Planificación Preventiva. - Control de la Organización Preventiva. - Control de la auditoría de PRL. - Control de la consulta y participación de los trabajadores. - Control de la Coordinación de Actividades Empresariales. - Documentación Preventiva. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la región de Murcia.

**Código Acción :** IT-0302/2008

**Acción :** 2679 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Planificación

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Consultas

**Palabra Clave :** Auditoría

**Palabra Clave :** Evaluación de riesgos

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

**Palabra Clave :** Gestión integrada de la prevención

**Palabra Clave :** Sector cárnico

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

**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

