

Exportadas un total de 17 entidades.

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

Título : Condições 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 : Condições 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 conservas vegetales

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

Autor Principal : CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

Autor Secundario : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA (CEN)

Descripción : Guía de acción preventiva destinada a dar a conocer los riesgos específicos del sector de la industria conservera así como las medidas preventivas y de control a adoptar para evitarlos y/o minimizarlos. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción (Antecedentes, objetivo, siniestralidad del sector). 2. Empresas estudiadas. 3. Operaciones de riesgo en el sector conservas vegetales. 4. Procedimiento seguro para trabajos con escaleras manuales. 5. Procedimiento seguro para trabajos de elevación de cargas con polipasto o grúas puente. 6. Procedimiento seguro para trabajos con carretilla elevadora. 7. Procedimiento seguro para trabajos con plataformas elevadoras de personas. 8. Procedimiento seguro para trabajos con autoclaves de vapor. 9. Procedimiento seguro para trabajos con transpaletas manuales o eléctricas. 10. Procedimiento seguro para trabajos de soldadura eléctrica. 11. Procedimiento seguro para trabajos con botellas de gases. 12. Comprimidos procedimiento seguro para trabajos con herramientas manuales o eléctricas. 13. Procedimiento seguro para trabajos con herramientas neumáticas. 14. Procedimiento seguro para trabajos con riesgo eléctrico. 15. Procedimiento seguro para trabajos con productos químicos. 16. Procedimiento seguro para trabajos con contaminantes biológicos. 17. Procedimiento seguro para trabajos de limpieza. 18. Procedimiento seguro para trabajos de mantenimiento de equipos. 19. Procedimiento seguro para trabajos en altura. 20. Procedimiento seguro para trabajos sobre la cubierta. 21. Procedimiento seguro para trabajos en espacios confinados. 22. Procedimiento seguro para trabajos de conducción de vehículos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad Foral de Navarra.

Código Acción : IT-0011/2012

Acción : 7490 - Elaboración de procedimientos de trabajo seguro en el sector conservas vegetales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Trabajo en altura

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Limpieza

Palabra Clave : Contaminante químico

Palabra Clave : Contaminante biológico

Palabra Clave : Maquinaria

Palabra Clave : Mantenimiento preventivo

Palabra Clave : Transpaletas

Palabra Clave : Escaleras

Palabra Clave : Plataformas elevadoras

Palabra Clave : Herramienta

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Comunidad Foral de Navarra

Estado : Producto publicado

Estudio higiénico sobre los niveles de exposición de los trabajadores a productos químicos en el sector de la conserva de la Región de Murcia

Título : Estudio higiénico sobre los niveles de exposición de los trabajadores a productos químicos 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 : Informe sobre los niveles de exposición a sustancias químicas a los que están expuestos los trabajadores de la industria conservera murciana, los riesgos que pueden llegar a ocasionar y las posibles medidas preventivas a adoptar. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objetivo. 3. Metodología. 4. Resultados. 5. Conclusiones. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Región de Murcia.

Código Acción : IT-0250/2007

Acción : 1742 - Asistencia técnica en materia de prevención de riesgos laborales

Materias : 2 - Higiene industrial

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Exposición

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Niveles de exposición

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Riesgo químico

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Palabra Clave : Condiciones de trabajo

Estado : Producto publicado

Incidencia de los riesgos psicosociales: informe técnico 2008

Título : Incidencia de los riesgos psicosociales: informe técnico 2008

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Autor Secundario : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Descripción : Informe de resultados sobre la incidencia de los riesgos psicosociales de los trabajadores durante su jornada laboral. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Metodología. 3. Distribución de la muestra. 4. Situación preventiva. 5. Análisis de datos generales del estudio. Factores de riesgo y catálogo de riesgos psicosociales. 6. Análisis de los sectores: - Sector de Comercio. - Sector de Conservas Vegetales. - Sector de Transporte Aéreo. Handling. 7. Grupos de discusión. 8. Conclusiones a la finalización del estudio técnico. 9. Recomendaciones prácticas. Producto final destinado a empresas y trabajadores de todos los sectores productivos.

Código Acción : DI-0278/2007

Acción : 1770 - Ampliación y mantenimiento del observatorio de riesgos psicosociales

Materias : 4 - Psicosociología

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Técnicas cualitativas

Palabra Clave : Recomendaciones

Palabra Clave : Sector del transporte

Palabra Clave : Sector comercio

Palabra Clave : Técnicas cuantitativas

Palabra Clave : Informe de resultados

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgo psicosocial

Estado : Producto publicado

Adecuación de equipos de trabajo al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales

Título : Adecuación de equipos de trabajo al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales

Autor Principal : CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

Autor Secundario : INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA

Descripción : Guía sobre la adecuación de equipos de trabajo, maquinaria y herramienta al RD 1215/1997 en el sector de las conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Empresas participantes. 3. Disposiciones generales. 4. Plan de puesta en conformidad. 5. Requisitos generales de todos los equipos. 6. adecuación de os equipos. 7. Conclusiones y contactos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad Foral de Navarra.

Código Acción : IT-0395/2008

Acción : 2718 - Asistencia técnica para la difusión de resultados sobre situación en torno a la Adecuación de Equipos de Trabajo al (R.D. 1215/97). Sector Conservas Vegetales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Equipo de trabajo

Palabra Clave : Comunidad Foral de Navarra

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Maquinaria

Palabra Clave : Herramienta

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 y propuesta de mejoras por riesgos por temperatura en el sector agroalimentario

Título : Estudio y propuesta de mejoras por riesgos por temperatura en el sector agroalimentario

Autor Principal : CONSEBRO-ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS-

Autor Secundario : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA (CEN)

Descripción : Informe de resultados sobre los riesgos a los que están expuestos los trabajadores de las empresas conserveras en entornos con condiciones climáticas adversas. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Empresas estudiadas. 3. Normativa de prevención de riesgos laborales. 4. Riesgo en el sector por calor. 5. Riesgo en el sector por frío: - Introducción. - Estrés por frío y trabajos en ambientes fríos. - Efectos del frío. - Metabolismo. - Escalofríos. - Percepción del frío. - Rendimiento manual. - Rendimiento neuromuscular. - Caso especial congeladoras. - Frío en el sector agroalimentario. 6. Autoclaves, bacias y concentradores: - Objeto y alcance. - Referencias legales y técnicas. - Responsable. - Descripción procedimiento 7. Peladora termofísica y esterilizadores: - Consideraciones previas. - Instrucciones generales de utilización. - Riesgos y medidas preventivas. 8. Acciones preventivas: - Asociación por nivel de Temperatura al Plan Nacional. - Medidas generales para las altas temperaturas. - Radiaciones solares. - Actuación en alteraciones por calor - Rehidratación. - Aumento tolerancia al calor. - Características ser humano. - Reposición oral agua y electrolitos. - Medidas preventivas por frío - Modificación practica del trabajo. - Control climático. - Convección. - Control técnico. - Practicas de trabajo e higiene y control administrativo. - Programa de alerta por calor. - Deterioro del rendimiento laboral. - Ropa de trabajo con temperaturas elevadas. - Medidas trabajo con frío. Producto final destinada prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de conservas vegetales en la Comunidad Foral de Navarra.

Código Acción : IT-0006/2013

Acción : 100008784 - Estudio y propuesta mejoras por riesgos por temperaturas en el sector agroalimentario

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Frío

Palabra Clave : Políticas de seguridad y salud laboral

Palabra Clave : Comunidad Foral de Navarra

Palabra Clave : Trabajo en frío

Palabra Clave : Trabajo en caliente

Palabra Clave : Condiciones medioambientales

Palabra Clave : Maquinaria

Palabra Clave : Estrés térmico

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Siniestralidad

Palabra Clave : Sector agroalimentario

Palabra Clave : Riesgo físico

Palabra Clave : Medidas preventivas

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

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

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 : Prevención 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. Prevención 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 - Prevención 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

