

Exportadas un total de 9 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 de conservas de pescado

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

Autor Principal : LABORSALUS MSP, S.L.

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

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

Código Acción : IS-0024/2001

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

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

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

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Sector pesquero y acuícola

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Vigilancia de la salud

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Sector conservero

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Estado : Producto publicado

Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

Título : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

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

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2002

Código Acción : IT-0147/2001

Acción : 251 - Asistencia técnica en materia de prevención de riesgos laborales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

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 : Valores límite de exposición

Palabra Clave : Sonometrías

Palabra Clave : Ruido

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Estado : Producto publicado

Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

Título : Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

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

Autor Secundario : INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Descripción : Riesgos de estrés térmico en la empresa conservera

Código Acción : IT-0147/2001

Acción : 251 - Asistencia técnica en materia de prevención de riesgos laborales

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 103 - Procesado y conservación de frutas y hortalizas

CNAE : 10 - Industria de la alimentación

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Estrés térmico

Palabra Clave : Sector conservero

Estado : Producto publicado



Estudio de los niveles de ruido y su evolución en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003

Título : Estudio de los niveles de ruido y su evolución en 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 de los niveles de ruido y su evolución en 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 : 1 - Seguridad en el trabajo

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 : Valores límite de exposición

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Palabra Clave : Sonometrías

Palabra Clave : Ruido

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

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

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

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

