

Exportadas un total de 6 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

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

