

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

## **Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas**

**Título :** Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas

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

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

**Descripción :** Diagnóstico y promoción de la cultura preventiva en el Subsector alimentario de preparación y conservación de Frutas y Hortalizas

**Código Acción :** IS-0016/2002

**Acción :** 355 - DIAGNÓSTICO Y PROMOCIÓN DE LA CULTURA PREVENTIVA EN EL SUBSECTOR ALIMENTARIO PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Informe de situación

**Palabra Clave :** Prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector agrícola

**Palabra Clave :** Sector conservero

**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

**Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004**

**Título :** Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004

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

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

**Descripción :** Estudio higiénico de productos químicos (hidróxido sódico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2004

**Código Acción :** IT-0165/2003

**Acción :** 680 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

**Materias :** 2 - Higiene industrial

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

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

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**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 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

**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



**Estudio de productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados en empresas pertenecientes al sector de la conserva de la Región de Murcia, año 2003**

**Título :** Estudio de productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados 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 productos químicos (hidróxido sódico y potásico) utilizados 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 :** 2 - Higiene industrial

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Sector conservero

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

**Estado :** Producto publicado

## Guía de prevención de riesgos psicosociales: Conservas vegetales

**Título :** Guía de prevención de riesgos psicosociales: Conservas vegetales

**Autor Principal :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

**Descripción :** Guía de acción preventiva frente a los riesgos de origen psicosocial en el sector de las conservas vegetales. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Características socio-demográficas del sector: - Estadísticas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. 3. Factores de riesgo en el sector de las conservas vegetales: - Riesgos generales a los que están expuestos los trabajadores. - Riesgos en materia de seguridad. - Riesgos en materia de higiene. - Riesgos en materia de ergonomía. 4. Mapa de riesgos emergentes. ¿Cuáles son los riesgos psicosociales de este sector? - Concepto de riesgos psicosociales. - Cuadro actual de riesgos psicosociales. - Estrés laboral. - Síndrome del quemado ('burnout') - Violencia en el trabajo. 5. Resultados obtenidos en el trabajo de campo del observatorio permanente: - Principales riesgos encontrados. - Informe de grupos de discusión. - Conclusiones. 6. Propuestas de actuación / soluciones. 7. Buenas prácticas. 8. Anexos. Anexo I: Jurisprudencia relacionada con los riesgos psicosociales. Anexo II: Acuerdo Marco europeo sobre el estrés laboral. Anexo III: Acuerdo Marco europeo sobre acoso y la violencia en el trabajo. Anexo IV: Normativa básica, Notas técnicas de INSHT, Bibliografía sectorial y Enlaces de interés. Producto final destinado prioritariamente a delegados de prevención, empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** DI-1073/2008

**Acción :** 2916 - AMPLIACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL OBSERVATORIO DE RIESGOS PSICOSOCIALES

**Materias :** 4 - Psicosociología

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Siniestralidad

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

**Palabra Clave :** Síndrome del quemado

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Enfermedad profesional

**Palabra Clave :** Accidente de trabajo

**Palabra Clave :** Estrés laboral

**Palabra Clave :** Riesgo psicosocial

**Estado :** Producto publicado

## Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

**Título** : Condiciones de seguridad en maquinaria del sector de la conserva en la Región de Murcia

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

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

**Descripción** : Análisis sobre la situación respecto al grado de cumplimiento normativo existente en materia de prevención y condiciones de seguridad en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes. 1. Introducción. 2. Objetivos del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados: - Organización y condiciones de los equipos de trabajo. - Resguardos fijos y móviles. - Órganos de accionamiento. - Condiciones del operador de la maquinaria. - Condiciones de utilización. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Región de Murcia.

**Código Acción** : IT-0030/2009

**Acción** : 3587 - ASISTENCIA TÉCNICA EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

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

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

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

**Palabra Clave** : Sector conservero

**Palabra Clave** : Estudios

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

**Palabra Clave** : Maquinaria

**Palabra Clave** : Equipo de protección colectiva

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**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 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



**Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo en el sector de la conserva de la Región de Murcia**

**Título :** Estudio sobre los niveles de productos químicos en el ambiente de trabajo 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 :** Análisis de los riesgos químicos existentes en el sector conservero. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objeto del estudio. 3. Metodología. 4. Resultados obtenidos. 5. Conclusiones. Producto final dirigido prioritariamente a trabajadores y empresas del sector ubicadas en la Región de Murcia.

**Código Acción :** IT-0223/2006

**Acción :** 1454 - ASISTENCIA TÉCNICA EN PRL

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

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Valores de referencia

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

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

**Palabra Clave :** Agente químico

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

**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

## 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



## **El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo**

**Título :** El sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas: Vulnerabilidad y desigualdad en el ámbito preventivo

**Autor Principal :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Autor Secundario :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Editor :** INSTITUTO SINDICAL DE TRABAJO, AMBIENTE Y SALUD (ISTAS-CCOO)

**Descripción :** Guía informativa que analiza las condiciones de trabajo a las que están expuestas las trabajadoras del sector conservero de frutas y hortalizas y ofrece pautas de acción preventiva específica para mejorar dichas condiciones. El contenido es el siguiente: 1. Estado de situación de la salud laboral de las trabajadoras del sector del procesado y conservación de frutas y verduras. - Condiciones de empleo. - Trabajos distintos producen exposiciones a riesgos distintas. - Las desigualdades en los daños a la salud. - Las prácticas preventivas sobre los colectivos vulnerables. 2. La incorporación de la perspectiva de género en la acción sindical de las delegadas y delegados de prevención del sector del procesado y conservación de frutas y hortalizas ¿Qué mirar y qué proponer?: - Política preventiva. - Evaluación de riesgos. - Planificación de la actividad preventiva. - Actividades transversales. - Pistas para la acción sindical. 3. Bibliografía. NOTA: Se incluye folleto "La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerables en el sector de procesado y conservación de frutas y hortalizas". Producto final destinado prioritariamente a trabajadores, delegados de prevención y empresas del sector de procesado y conservación de frutas y hortalizas.

**Código Acción :** AS2017-0072

**Acción :** La prevención de riesgos laborales de colectivos vulnerable en el sector de PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Materiales informativos

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Trabajadores sensibles

**Palabra Clave :** Acoso laboral

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Acciones correctoras

**Palabra Clave :** Obligaciones

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

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Recurso preventivo

**Palabra Clave :** Mujer

**Palabra Clave :** Sector conservero

**Depósito Legal** : V. 2111-2018 (Guía); V. 2112-2018 (Folleto)

