

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y EMPLEO

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Salud organiza en Tudela un curso gratuito para mejorar la seguridad laboral en el sector conservero

Comienza este jueves 21 y se dirige principalmente a trabajadores que tengan responsabilidades en la prevención de riesgos laborales

Lunes, 18 de mayo de 2015

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) ha organizado en Tudela un [curso gratuito](#) para la prevención de los riesgos laborales en el sector conservero, dirigido principalmente a trabajadores que habitualmente realizan funciones de interlocutor con los servicios de prevención de cada empresa.

El objetivo del curso es dotar a los participantes de la capacidad de colaborar activamente en la gestión de la prevención de riesgos, trabajando de manera coordinada con los técnicos de los servicios de prevención. Se trata de que dispongan de las herramientas para participar en actuaciones como la elaboración del plan de prevención de la empresa, priorización de necesidades, o la comunicación con los responsables de las diferentes unidades, de cara a lograr una buena integración de la actividad preventiva en el sistema productivo de la empresa.

El curso se imparte en modalidad semipresencial, con una duración de 40 horas, de las que 20 son presenciales y será impartido por personal propio del ISPLN. Las sesiones presenciales se llevarán a cabo en horario de mañana los días 21 de mayo y 11, 18 y 25 de junio en el Centro de Negocios de la Ciudad Agroalimentaria de Tudela. El resto del contenido deberá ser trabajado por el alumnado a través de la plataforma de formación virtual del instituto. Para más información e inscripciones, se puede visitar la página web www.insl.navarra.es o llamar al teléfono 848 42 37 71.

Mejorar la integración de la prevención en la gestión empresarial

Esta acción formativa se enmarca en el “Programa de prevención de riesgos laborales del sector alimentación, procesado y manipulación de frutas hortalizas (conservas)” que dio comienzo en el año 2013 y en el que técnicos del propio Instituto han realizado más de 90 visitas de asesoramiento a empresas de este sector.

De acuerdo a los datos recogidos en sus visitas, casi la totalidad de las empresas han adoptado una modalidad preventiva correcta (con un servicio de prevención ajeno o mancomunado) y en la mayoría de ellas (84% en la campaña de 2013 y 91% en la campaña de 2014) se dispone

de un interlocutor con el servicio de prevención. No obstante, y según los datos extraídos, desde el ISPLN se considera que se debe mejorar la integración de la prevención.

Esta mejora ha de ir dirigida especialmente a aspectos concretos como los procedimientos para la consignación de equipos e instalaciones, la evaluación de los equipos de trabajo o la participación de los mandos en las investigaciones de los accidentes. Igualmente, se han detectado carencias importantes en la identificación de situaciones de trabajo potencialmente peligrosas y en la elaboración de instrucciones específicas de trabajo.