

Exportadas un total de 7 entidades.

---

### **Detección e identificación de las variables Demandas/ Recursos organizacionales y Demandas/Recursos individuales favorecedoras de la salud laboral**

**Título :** Detección e identificación de las variables Demandas/ Recursos organizacionales y Demandas/Recursos individuales favorecedoras de la salud laboral

**Autor Principal :** FEDERACIÓN DE SERVICIOS DE COMISIONES OBRERAS (CCOO - SERVICIOS)

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Principal :** FEDERACIÓN DE SERVICIOS DE COMISIONES OBRERAS (CCOO - SERVICIOS)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción :** Guía para la mejora de la prevención de riesgos psicosociales en hostelería desde la perspectiva de la "Psicología Positiva". El producto está enfocado a las fortalezas que permiten tanto a empresas como a trabajadores que se puedan aplicar criterios y prácticas saludables en la gestión de la organización. Los contenidos son los siguientes: I. El sector de la hostelería: - Subsectores del sector de la Hostelería. - Áreas funcionales, puestos y tareas. - Las condiciones de seguridad y salud en el sector. II. Un nuevo enfoque de los riesgos psicosociales. La "psicología positiva": - Psicología Organizacional Positiva: Organización Saludable. El Trabajador Saludable. III. Detección e identificación de variables: demandas/recursos organizacionales y demandas/recursos individuales: - Metodología seguida en la detección e identificación de las variables: Datos cuantitativos extraídos del Cuestionario: A. Análisis de la tendencia que muestran los datos cuantitativos. B. Tendencia que los datos cuantitativos aportan sobre la dinámica y sinergia entre las demandas/recursos organizacionales y las demandas/recursos individuales (o del trabajador). - Datos cualitativos extraídos de entrevistas y grupos de trabajo: A. Demandas Organizacionales B. Recursos Organizacionales C. Demandas Individuales o del trabajador D. Recursos Individuales o del trabajador IV. Conclusiones. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector servicios de alojamiento y de comidas y bebidas.

**Código Acción :** IS-0119/2013

**Código Acción :** IS-0046/2013

**Código Acción :** IS-0118/2013

**Código Acción :** IS-0048/2013

**Código Acción :** IS-0047/2013

**Acción :** 100009100 - INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO. Acción presencial (Comunidades Autónomas: Castilla y León y Castilla - La Mancha)

**Acción :** 100009098 - INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO. (Acción presencial Comunidades Autónomas de Andalucía y Castilla y León).

**Acción :** 100008689 - Información, sensibilización y promoción de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en el sector

hostelero. Acción presencial (Comunidades Autónomas:Castilla y León Y Castilla -La Mancha.

**Acción** : 100008688 - Información, sensibilización y promoción de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en el sector hostelero. Acción presencial (Comunidades Autónomas: Andalucía y Castilla y León)

**Acción** : 100008647 - INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO. Acción presencial (Comunidades Autónomas: Castilla y León y Castilla La Mancha)

**Materias** : 4 - Psicosociología

**CNAE** : 562 - Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas

**CNAE** : 563 - Establecimientos de bebidas

**CNAE** : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE** : 559 - Otros alojamientos

**CNAE** : 553 - Campings

**CNAE** : 552 - Alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia

**CNAE** : 551 - Hoteles y alojamientos similares

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Organización del trabajo

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Carga mental

**Palabra Clave** : Riesgo psicosocial

**Palabra Clave** : Condiciones de trabajo

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Gestión integrada de la prevención

**Palabra Clave** : Buenas prácticas

**Palabra Clave** : Psicosociología

**Estado** : Producto publicado

## Questionario valoración situación preventiva en el sector hostelero

**Título** : Cuestionario valoración situación preventiva en el sector hostelero

**Autor Principal** : FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario** : FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción** : Cuestionario de valoración de la situación en materia preventiva en el sector hostelero. Las variables del cuestionario son las siguientes: 1. Normativa básica. 2. Lugares de trabajo. 3. Herramienta manual y maquinaria. 4. Manejo de cargas. 5. Quemaduras. 6. Riesgo eléctrico. 7. Sustancias químicas. 8. Agentes biológicos. 9. Incendios. 10. Riesgos psicosociales. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción** : IS-0100/2006

**Acción** : 1331 - ASESORÍA TÉCNICA DE PRL EN RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS (SERVICIO PERSONAL Y ON-LINE)

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

**CNAE** : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE** : 56 - Servicios de comidas y bebidas

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Manipulación manual de cargas

**Palabra Clave** : Normativa

**Palabra Clave** : Lugar de trabajo

**Palabra Clave** : Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Herramienta

**Palabra Clave** : Cultura preventiva

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Cuestionario

**Estado** : Producto publicado

**Asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares, y cafeterías. Memoria.**

**Título :** Asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares, y cafeterías. Memoria.

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción :** Informe final de los resultados obtenidos a través del trabajo de campo cuantitativo de la acción de asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares, y cafeterías. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Datos técnicos de la encuesta. 3. Presentación de datos. 4. Conclusiones. 5. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0100/2006

**Acción :** 1331 - ASESORÍA TÉCNICA DE PRL EN RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS (SERVICIO PERSONAL Y ON-LINE)

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

**CNAE :** 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE :** 56 - Servicios de comidas y bebidas

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Siniestralidad

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Estudios

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Cuestionario

**Palabra Clave :** Estadísticas

**Estado :** Producto publicado

## Asesoría técnica en prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares y cafeterías

**Título :** Asesoría técnica en prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares y cafeterías

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción :** Memoria informativa sobre el gabinete de asesoría técnica personal y on line en prevención de riesgos laborales en el sector de restaurantes, bares y cafeterías. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Datos técnicos de la encuesta. 3. Presentación de datos. 4. Conclusiones. 5. Bibliografía. Producto final destinado a trabajadores y empresas del sector.

**Código Acción :** IS-0108/2007

**Acción :** 1600 - Asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares y cafeterías (servicio personal y on line)

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

**CNAE :** 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE :** 56 - Servicios de comidas y bebidas

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Siniestralidad

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

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Cuestionario

**Palabra Clave :** Asesoría técnica

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Estado :** Producto publicado

## **Prevenir riesgos es rentable, invierte en la prevención de riesgos laborales**

**Título :** Prevenir riesgos es rentable, invierte en la prevención de riesgos laborales

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción :** Folleto informativo sobre el servicio de asesoramiento técnico en prevención de riesgos laborales para empresas del sector de hostelería. Ofrece información básica sobre el servicio del gabinete técnico, destinado a empresas y trabajadores del sector de hostelería.

**Código Acción :** IS-0108/2007

**Acción :** 1600 - Asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares y cafeterías (servicio personal y on line)

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

**CNAE :** 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE :** 56 - Servicios de comidas y bebidas

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Información

**Palabra Clave :** Empresa

**Palabra Clave :** Trabajador

**Palabra Clave :** Obligaciones

**Palabra Clave :** Normativa

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Asesoría técnica

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Estado :** Producto publicado

## Señalización básica en el sector de restaurantes, bares y cafeterías

**Título** : Señalización básica en el sector de restaurantes, bares y cafeterías

**Autor Principal** : FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario** : FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Descripción** : Señalización básica en el sector de restaurantes, bares y cafeterías: - Cargas. - Caídas. - Cortes. - Prevención. Producto final destinado a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción** : IS-0108/2007

**Acción** : 1600 - Asesoría técnica de prevención de riesgos laborales en restaurantes, bares y cafeterías (servicio personal y on line)

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

**CNAE** : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE** : 56 - Servicios de comidas y bebidas

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Señalización de seguridad

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Estado** : Producto publicado

## Previsión de riesgos laborales: riesgos ergonómicos en el sector de la hostelería

**Título :** Prevención de riesgos laborales: riesgos ergonómicos en el sector de la hostelería

**Autor Principal :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Autor Secundario :** CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (CEHAT)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN DE SERVICIOS DE COMISIONES OBRERAS (CCOO - SERVICIOS)

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESTATAL DE SERVICIOS, MOVILIDAD Y CONSUMO (SCM UGT)

**Editor :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

**Descripción :** Guía de acción preventiva para conocer, minimizar y/o controlar los riesgos ergonómicos que derivan en trastornos musculoesqueléticos. El contenido es el siguiente: 1. ¿Qué es? 2. ¿Cómo se hace prevención? 3. ¿Cómo lo vamos a hacer? 4. Obligaciones básicas. 5. ¿Por qué debemos integrar la prevención de riesgos laborales en la empresa? 6. ¿Qué pretendemos? 7. Recomendaciones generales sobre el uso de máquinas o equipos de trabajo. 8. Principales riesgos. 9. Medidas preventivas. 10. Trastornos Musculoesqueléticos (TME) 11. La prevención de riesgos laborales es cosa de todos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de hostelería.

**Código Acción :** AS-0134/2014

**Código Acción :** AS-0133/2014

**Código Acción :** AS-0097/2014

**Acción :** INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO. Acción presencial (Comunidades Autónomas: Valencia y Andalucía) (2014)

**Materias :** 3 - Ergonomía

**CNAE :** 552 - Alojamientos turísticos y otros alojamientos de corta estancia

**CNAE :** 563 - Establecimientos de bebidas

**CNAE :** 562 - Provisión de comidas preparadas para eventos y otros servicios de comidas

**CNAE :** 561 - Restaurantes y puestos de comidas

**CNAE :** 559 - Otros alojamientos

**CNAE :** 553 - Campings

**CNAE :** 551 - Hoteles y alojamientos similares

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Trastornos musculoesqueléticos

**Palabra Clave :** Obligaciones

**Palabra Clave :** Recomendaciones

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



