

Exportadas un total de 2 entidades.

Manual de gestión de prevención de riesgos laborales en Hostelería

Título : Manual de gestión de prevención de riesgos laborales en Hostelería

Autor Principal : ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA

Autor Secundario : CONSEJO CÁNTABRO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Descripción : Manual de gestión de prevención de riesgos laborales en Hostelería

Código Acción : IT-0100/2004

Acción : 953 - PLAN DE PREVENCIÓN HORECA III

Materias : 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

CNAE : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

CNAE : 56 - Servicios de comidas y bebidas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Primeros auxilios

Palabra Clave : Sector hostelería

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Plan de emergencia

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Estado : Producto publicado

Manual de buenas prácticas en el sector de la hostelería

Título : Manual de buenas prácticas en el sector de la hostelería

Autor Principal : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES DE LA RIOJA

Autor Secundario : CONSEJO RIOJANO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Descripción : Guía de buenas prácticas en materia de prevención y salud laboral en el sector hostelero en La Rioja. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Informe del sector de hostelería. Datos de siniestralidad. 3. Historia y tipología de los establecimientos hoteleros en España. 4. Metodología del estudio. Objetivos. 5. Política de empresa en prevención de riesgos laborales. 6. Prevención de riesgos generales. 7. Prevención riesgos laborales por puesto de trabajo. 8. Las áreas funcionales y categorías según el III Acuerdo Laboral (2005-2009). - Área funcional primera: Recepción, Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión. - Área funcional segunda: Cocina y Economato. - Área funcional tercera: Restaurante, Bar y similares y Pista para catering. - Área funcional cuarta: Pisos y Limpieza. - Área funcional quinta: Servicios de mantenimiento y Servicios auxiliares. 9. Actividades de las áreas funcionales. 10. Anexo I: Estructura y contenidos recomendados en la elaboración del plan de prevención de riesgos laborales. 11. Anexo II: Turnicidad y nocturnidad. Riesgos para la salud. 12. Anexo III: Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. 13. Anexo IV: Primeros Auxilios. 14. Anexo V: Normativa en materia preventiva. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector en La Rioja.

Código Acción : IT-0187/2006

Acción : 1418 - OFICINA TÉCNICA DE ASISTENCIA A LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

CNAE : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

CNAE : 56 - Servicios de comidas y bebidas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de La Rioja

Palabra Clave : Primeros auxilios

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Siniestralidad

Palabra Clave : Buenas prácticas

Palabra Clave : Sector hostelería

Estado : Producto publicado

