

Exportadas un total de 19 entidades.

---

**Guía para evitar los riesgos más comunes en restaurantes, bares y cafeterías**

**Título :** Guía para evitar los riesgos más comunes en restaurantes, bares y cafeterías

**Autor Principal :** COMISIONES OBRERAS DE CANARIAS

**Autor Secundario :** INSTITUTO CANARIO DE SALUD LABORAL

**Descripción :** Guía para evitar los riesgos más comunes en restaurantes, bares y cafeterías

**Código Acción :** IT-0078/2003

**Acción :** 593 - SERVICIO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA PREVENTIVA: NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y FORMACIÓN

**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 :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Estado :** Producto publicado

## Medidas preventivas en hostelería

**Título** : Medidas preventivas en hostelería

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CEUTA

**Autor Secundario** : ADMÓN. PÚB., Y ORGS. EMP., Y SIND., MÁS REPRES., DE LA CIUDAD AUTÓN., CEUTA

**Descripción** : Medidas preventivas en hostelería

**Código Acción** : IT-0166/2001

**Acción** : 270 - Agencia para la promoción de la salud y la seguridad en el trabajo

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado

**Hostelería: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?**

**Título** : Hostelería: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CEUTA

**Autor Secundario** : ADMÓN. PÚB., Y ORGS. EMP., Y SIND., MÁS REPRES., DE LA CIUDAD AUTÓN., CEUTA

**Descripción** : Hostelería: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Código Acción** : IT-0166/2001

**Acción** : 270 - Agencia para la promoción de la salud y la seguridad en el trabajo

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Seguridad

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado

## Información sobre riesgos y medidas preventivas en cocinas

**Título** : Información sobre riesgos y medidas preventivas en cocinas

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE BALEARES (CAEB)

**Autor Secundario** : CONSELL BALEAR DE SALUD LABORAL

**Descripción** : Información sobre riesgos y medidas preventivas en cocinas

**Código Acción** : IT-0093/2003

**Acción** : 608 - PROMOCIÓN, INFORMACIÓN Y APOYO PARA EL DESARROLLO DE EFICACES E INTEGRADAS POLÍTICAS DE PREVENCIÓN EN LAS EMPRESAS, PARA EL CONOCIMIENTO DE LOS 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** : Cocina

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

**Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes, bares y cafeterías**

**Título** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes, bares y cafeterías

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE BALEARES (CAEB)

**Autor Secundario** : CONSELL BALEAR DE SALUD LABORAL

**Descripción** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes, bares y cafeterías

**Código Acción** : IT-0093/2003

**Acción** : 608 - PROMOCIÓN, INFORMACIÓN Y APOYO PARA EL DESARROLLO DE EFICACES E INTEGRADAS POLÍTICAS DE PREVENCIÓN EN LAS EMPRESAS, PARA EL CONOCIMIENTO DE LOS 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** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

**Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías**

**Título** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE BALEARES (CAEB)

**Autor Secundario** : CONSELL BALEAR DE SALUT LABORAL DE LES ILLES BALEARS

**Descripción** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías

**Código Acción** : IT-0176/2001

**Acción** : 280 - Gabinete técnico de asistencia técnica en prevención de riesgos laborales de Baleares

**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** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Incendios

**Estado** : Producto publicado

## Prevencción de riesgos laborales en el sector de la hostelería

**Título** : Prevencción de riesgos laborales en el sector de la hostelería

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN GRANADINA DE EMPRESARIOS

**Autor Secundario** : CONSEJO ANDALUZ DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

**Descripción** : Prevencción de riesgos laborales en el sector de la hostelería

**Código Acción** : IT-0068/2004

**Acción** : 921 - PRGRAMA PARA LA AJECUCIÓN DE ACCIONES DIVULGATIVAS Y ASISTENCIALES EN MATERIA DE PRL EN EL MARCO EMPRESARIAL

**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** : Incendios

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado

## Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías

**Título** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES DE BALEARES (CAEB)

**Autor Secundario** : CONSELL BALEAR DE SALUD LABORAL

**Descripción** : Información sobre riesgos y medidas preventivas: restaurantes y cafeterías

**Código Acción** : IT-0163/2002

**Acción** : 502 - PROMOCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE PRL EN LAS PYMES

**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** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Incendios

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado



## Riesgos y medidas preventivas en hostelería

**Título** : Riesgos y medidas preventivas en hostelería

**Autor Principal** : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CASTILLA Y LEÓN

**Autor Secundario** : COMISIÓN PERMANENTE CONSEJO REGIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL DE CASTILLA Y LEÓN

**Descripción** : Riesgos y medidas preventivas en hostelería

**Código Acción** : IT-0091/2003

**Acción** : 606 - SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA PREVENTIVA DE UGT CASTILLA Y LEÓN

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

**Prevención de riesgos laborales en cocina y restauración: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?**

**Título :** Prevención de riesgos laborales en cocina y restauración: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Autor Principal :** CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CEUTA

**Autor Secundario :** CONSEJERÍA DE HACIENDA Y RECURSOS HUMANOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE CEUTA

**Descripción :** Prevención de riesgos laborales en cocina y restauración: ¿qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Código Acción :** IT-0129/2002

**Acción :** 468 - AGENCIA PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

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

**Formato :** FOLLETO

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Estado :** Producto publicado

**Plan de actuación integral para la promoción de habilidades entre los trabajadores y empresas del sector hostelería en el ámbito laboral y frente a terceros**

**Título :** Plan de actuación integral para la promoción de habilidades entre los trabajadores y empresas del sector hostelería en el ámbito laboral y frente a terceros

**Autor Principal :** HUMANITAE EMPLEO E INNOVACIÓN SL

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

**Descripción :** Plan de actuación integral para la promoción de habilidades entre los trabajadores y empresas del sector hostelería en el ámbito laboral y frente a terceros

**Código Acción :** IS-0073/2011

**Acción :** 6151 - PLAN DE ACTUACIÓN INTEGRAL PARA LA PROMOCIÓN DE HABILIDADES SOCIALES ENTRE LOS TRABAJADORES Y EMPRESAS DEL SECTOR HOSTELERÍA EN EL ÁMBITO LABORAL Y FRENTE A TERCEROS

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

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

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Carga física

**Palabra Clave :** Carga mental

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Organización del trabajo

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

**Palabra Clave :** Medidas preventivas

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Estado :** Producto publicado

## **Guía para la determinación de criterios de eficacia y calidad de los servicios de prevención: especialidad técnica de vigilancia de la salud**

**Título** : Guía para la determinación de criterios de eficacia y calidad de los servicios de prevención: especialidad técnica de vigilancia de la salud

**Autor Principal** : HUMANITAE EMPLEO E INNOVACIÓN SL

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

**Descripción** : Guía para la determinación de criterios de eficacia y calidad de los servicios de prevención: especialidad técnica de vigilancia de la salud

**Código Acción** : IS-0072/2011

**Acción** : 6148 - VIGILANCIA DE LA SALUD ADECUADA Y ESPECÍFICA PARA LOS TRABAJADORES. EVALUACIÓN DE CRITERIOS DE EFICACIA DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA.

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Empresario

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Protocolos de actuación

**Palabra Clave** : Vigilancia de la salud

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado

**Labores de cocina. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?**

**Título** : Labores de cocina. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE CEUTA

**Autor Secundario** : CONSEJERÍA DE HACIENDA Y RECURSOS HUMANOS DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE CEUTA

**Descripción** : Labores de cocina. ¿Qué riesgos podemos encontrar en nuestro trabajo?

**Código Acción** : IT-0142/2005

**Acción** : 1161 - AGENCIA PARA LA PROMOCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**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** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

## Guía de Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

**Título :** Guía de Prevención de Riesgos Laborales en hostelería

**Autor Principal :** CONFEDERACIÓN REGIONAL EMPRESARIAL EXTREMEÑA (CREEX)

**Autor Secundario :** COMISIÓN REGIONAL DE CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD LABORAL DE LA JUNTA DE EXTREMADURA

**Descripción :** Guía de acción preventiva dirigida al sector de hostelería. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Conceptos básicos de seguridad y salud. 3. Gestión de la prevención de riesgos laborales. 4. Riesgos generales. 5. Riesgos específicos en hostelería. - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Riesgos ligados a las condiciones higiénicas y medioambientales. - Riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector en Extremadura.

**Código Acción :** IT-0168/2006

**Acción :** 1399 - GABINETE DE ASESORAMIENTO TÉCNICO EN PRL

**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 :** Riesgo psicosocial

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de Extremadura

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

**Palabra Clave :** Riesgo químico

**Palabra Clave :** Riesgo mecánico

**Palabra Clave :** Riesgo ergonómico

**Palabra Clave :** Sector hostelería

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

**Palabra Clave :** Cultura preventiva

**Estado :** Producto publicado

**Bares y restaurantes: consejos preventivos**

**Título** : Bares y restaurantes: consejos preventivos

**Autor Principal** : UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES CATALUNYA

**Autor Secundario** : CONSEJO DE RELACIONES LABORALES DE CATALUÑA

**Descripción** : Bares y restaurantes: consejos preventivos

**Código Acción** : IT-0136/2005

**Acción** : 1155 - UNIDAD INTEGRAL DE PREVENCIÓN

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

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

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

**Formato** : FOLLETO

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**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



## La dimensión de género en el abordaje de la problemática de seguridad y salud en el sector de hostelería

**Título :** La dimensión de género en el abordaje de la problemática de seguridad y salud en el sector de hostelería

**Autor Principal :** SGS TECNOS, S.A.

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

**Descripción :** Análisis de las diferencias de género existentes en materia de salud y seguridad laboral en el sector hostelero. Los contenidos son los siguientes: 1. Introducción. 2. Objetivos del proyecto. 3. Dimensiones y conceptos generales. 4. El enfoque de género en la Hostelería. 5. Conclusiones. 6. Propuestas de mejora. 7. Bibliografía. Producto final destinado a empresas y trabajadores del sector.

**Código Acción :** IS-0072/2007

**Acción :** 1564 - La dimensión de género en el abordaje de la problemática de seguridad y salud en el sector de la hostelería

**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 :** Técnicas cuantitativas

**Palabra Clave :** Conciliación

**Palabra Clave :** Puesto de trabajo

**Palabra Clave :** Riesgos laborales

**Palabra Clave :** Recomendaciones

**Palabra Clave :** Técnicas cualitativas

**Palabra Clave :** Mujer

**Palabra Clave :** Metodología preventiva

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Estado :** Producto publicado

## Sector hostelería en trabajos de cocina: Prevención de riesgos laborales

**Título** : Sector hostelería en trabajos de cocina: Prevención de riesgos laborales

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL VALENCIANA (CEV)

**Autor Secundario** : COMISIÓN PERMANENTE DEL INSTITUTO VALENCIANO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (INVASSAT)

**Descripción** : Vídeo informativo sobre los riesgos laborales y las medidas preventivas y de control a aplicar en el sector de hostelería, dentro del ámbito de las cocinas. Producto final destinado a empresarios y trabajadores del sector en la Comunidad Valenciana.

**Código Acción** : IT-0271/2008

**Acción** : 2670 - SERVICIO TÉCNICO DE INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SEÑO DE LA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DIRIGIDO A LAS EMPRESAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

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

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

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

**Formato** : DOCUMENTO AUDIOVISUAL

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Valencia

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Trabajador

**Palabra Clave** : Herramienta

**Palabra Clave** : Frío

**Estado** : Producto publicado

## Sector de hostelería en trabajos generales: Prevención de riesgos laborales

**Título** : Sector de hostelería en trabajos generales: Prevención de riesgos laborales

**Autor Principal** : CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL VALENCIANA (CEV)

**Autor Secundario** : COMISIÓN PERMANENTE DEL INSTITUTO VALENCIANO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (INVASSAT)

**Descripción** : Vídeo informativo sobre los riesgos laborales y las medidas preventivas y de control a aplicar en el sector de hostelería. Producto final destinado a empresarios y trabajadores del sector en la Comunidad Valenciana.

**Código Acción** : IT-0271/2008

**Acción** : 2670 - SERVICIO TÉCNICO DE INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SENO DE LA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DIRIGIDO A LAS EMPRESAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

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

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

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

**Formato** : DOCUMENTO AUDIOVISUAL

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Valencia

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Prevención de riesgos laborales

**Palabra Clave** : Equipo de protección individual

**Palabra Clave** : Siniestralidad

**Palabra Clave** : Riesgos laborales

**Estado** : Producto publicado

