

Exportadas un total de 5 entidades.

Carpeta "Prevención de Riesgos Laborales"

Título : Carpeta "Prevención de Riesgos Laborales"

Autor Principal : ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA

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

Descripción : Carpeta "Prevención de Riesgos Laborales"

Código Acción : IT-0100/2004

Acción : 953 - PLAN DE PREVENCIÓN HORECA III

Materias : 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Plan de emergencia

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector hostelería

Estado : Producto publicado

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 gestión para la prevención de riesgos laborales en hostelería

Título : Manual de gestión para la 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 para la gestión para la prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería. Los contenidos son los siguientes: 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud: - Introducción General. - Accidente de trabajo. - Enfermedad profesional. - Factores de Riesgo. 2. Marco normativo básico: - Introducción General. - Ley de prevención de Riesgos Laborales. - Derechos y obligaciones. - Normativa aplicable al sector de hostelería. 3. Organización de la Prevención: - Introducción General. - Modalidades de organización de la actividad preventiva. - Delegados de prevención. - Comités de Seguridad y Salud. 4. Planes de Autoprotección: - Introducción General. - Actuación en caso de emergencia. 5. Estadística, notificación, registro e investigación de accidentes: - Introducción General - Generación de estadísticas de accidentes. - Notificación de accidentes. - Registro de accidentes. - Investigación de accidentes. 6. Gestión de la Prevención: - Introducción General. - Evaluación. - Planificación. - Vigilancia de la Salud. - Formación e Información - Documentación. 7. Evaluación de Riesgos: - Introducción General. - Conceptos Básicos. - Metodologías. 8. Riesgos Laborales: - Riesgos Generales del sector hostelero y su prevención - Riesgos Específicos del sector hostelero y su prevención 9. Riesgos laborales- Búsqueda de la formación: - Introducción General. - La búsqueda de la formación. 10. Primeros Auxilios: - Introducción General. - Primeros Auxilios. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Cantabria.

Código Acción : IT-0336/2008

Acción : 2683 - PLAN DE PREVENCIÓN HORECA IV

Materias : 1 - Seguridad en el trabajo

Materias : 6 - Formación, información y comunicación

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Palabra Clave : Accidente de trabajo

Palabra Clave : Plan de prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Primeros auxilios

Palabra Clave : Formación en prevención

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Sector hostelería

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Madrid

Estado : Producto publicado

Manual de gestión para la prevención de riesgos laborales en hostelería

Título : Manual de gestión para la prevención de riesgos laborales en hostelería

Autor Principal : ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA

Autor Secundario : CEOE CEPYME CANTABRIA

Descripción : Manual de gestión integrada de la prevención de riesgos laborales en empresas del sector hostelero de Cantabria. Los contenidos del manual son los siguientes: Unidad Didáctica I. Conceptos básicos sobre seguridad y salud: - Introducción General. - Accidente de trabajo. - Enfermedad profesional. - Factores de Riesgo. Unidad Didáctica II. Marco normativo básico: - Introducción General. - Ley de prevención de Riesgos Laborales. - Derechos y obligaciones. - Normativa aplicable al sector de hostelería. Unidad Didáctica III. Organización de la Prevención: - Introducción General. - Modalidades de organización de la actividad preventiva. - Delegados de prevención. - Comités de Seguridad y Salud. Unidad Didáctica IV. Planes de Autoprotección: - Introducción General. - Actuación en caso de emergencia. Unidad Didáctica V. Estadística, notificación, registro e investigación de accidentes: - Introducción General - Generación de estadísticas de accidentes. - Notificación de accidentes. - Registro de accidentes. - Investigación de accidentes. Unidad Didáctica VI. Gestión de la Prevención: - Introducción General. - Evaluación. - Planificación. - Vigilancia de la Salud. - Formación e Información - Documentación. Unidad Didáctica VII. Evaluación de Riesgos: - Introducción General. - Conceptos Básicos. - Metodologías. Unidad Didáctica VIII. Riesgos Laborales: - Riesgos Generales del sector hostelero y su prevención: o Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. o Riesgos ligados a las condiciones de higiene. o Riesgos ligados a las características del trabajo: Ergonomía o Riesgos ligados a la organización del trabajo: Psicosociología - Riesgos Específicos del sector hostelero y su prevención Unidad Didáctica IX. Riesgos laborales- Búsqueda de la formación: - Introducción General. - La búsqueda de la formación. Unidad Didáctica X. Primeros Auxilios: - Introducción General. - Primeros Auxilios. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Código Acción : IT-0043/2010

Acción : 4931 - PLAN DE PREVENCIÓN HORECA V

Materias : 6 - Formación, información y comunicación

CNAE : 000 - Multisectorial

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Gestión de la prevención de riesgos laborales

Palabra Clave : Primeros auxilios

Palabra Clave : Sector hostelería

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Riesgos laborales

Palabra Clave : Plan de autoprotección

Palabra Clave : Organización del trabajo

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Formación en prevención

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Cantabria

Estado : Producto publicado



Fichero para el desarrollo de la prevención de riesgos laborales en empresas en que el empresario puede asumir personalmente la actividad preventiva

Título : Fichero para el desarrollo de la prevención de riesgos laborales en empresas en que el empresario puede asumir personalmente la actividad preventiva

Autor Principal : ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA

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

Descripción : Recopilación de documentación obtenida del gabinete de asistencia técnica para la elaboración de un plan de prevención de riesgos por sectores y ocupaciones. Los contenidos son los siguientes: 1. Presentación. 2. Cuestionarios. 3. Manual general. 4. Medidas preventivas. 5. Recomendaciones. 6. Manual de gestión de riesgos. 7. Información. 8. Plan de emergencia. 9. Normativa. 10. Fichas. Se corresponde con cada una de las ocupaciones a las que va dirigida la acción: - Camareros de barra y camareros de sala. - Jefes de cocina, cocineros y ayudantes. - Auxiliares de limpieza. - Camareras de piso. - Recepcionistas. - Conserjes. - Jardineros en instalaciones hosteleras. - Servicios de lavandería. - Mantenimiento. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de Cantabria.

Código Acción : IT-0184/2006

Acción : 1415 - PLAN DE PREVENCIÓN HORECA III

Materias : 7 - Metodologías de prevención

CNAE : 561 - Restaurantes y puestos de comidas

CNAE : 56 - Servicios de comidas y bebidas

Formato : MONOGRAFÍA

Idioma : CASTELLANO

Palabra Clave : Comunidad Autónoma de Cantabria

Palabra Clave : Cuestionario

Palabra Clave : Plan de seguridad y salud

Palabra Clave : Medidas preventivas

Palabra Clave : Recomendaciones

Palabra Clave : Formación en prevención

Palabra Clave : Seguridad

Palabra Clave : Normativa

Palabra Clave : Lugar de trabajo

Palabra Clave : Puesto de trabajo

Palabra Clave : Evaluación de riesgos

Palabra Clave : Sector hostelería

Estado : Producto publicado

