

Exportadas un total de 5 entidades.

---

**Prevención de riesgos laborales y protección contra incendios en la hostelería andaluza**

**Título** : Prevención de riesgos laborales y protección contra incendios en la hostelería andaluza

**Autor Principal** : FEDERACIÓN ANDALUZA DE HOSTELERÍA

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

**Descripción** : Prevención de riesgos laborales y protección contra incendios en la hostelería andaluza

**Código Acción** : IT-0160/2001

**Acción** : 264 - Realización de un CD-ROM informativo sobre prevención de riesgos laborales y protección contra incendios en la hostelería andaluza

**Materias** : 8 - Gestión de la prevención de riesgos laborales

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

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

**Formato** : APLICACIÓN INFORMÁTICA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Incendios

**Palabra Clave** : Plan de evacuación

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

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**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

## 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

## **Metodología de implantación para empresas del sector de la restauración y promoción de actuaciones preventivas saludables**

**Título :** Metodología de implantación para empresas del sector de la restauración y promoción de actuaciones preventivas saludables

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

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

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

**Autor Secundario :** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA

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

**Descripción :** Estudio sobre el nivel de salud laboral en el sector de la hostelería y restauración en empresas de menos de 50 trabajadores. El contenido es el siguiente: 1. Una decisión trascendente para el futuro. 2. ¿Porqué una empresa saludable es una empresa más beneficiosa para los trabajadores? 3. El subsector de la restauración en cifras. 4. ¿Las empresas de restauración son o pueden llegar a ser empresas saludables?: - Análisis documental. - Análisis cuantitativo. - Análisis cualitativo. - Informe de conclusiones. 5. Metodología de implantación de un modelo de gestión de empresas saludables en el subsector de la restauración. 6. Herramientas on line de autogestión. 7. Promoción y difusión de la acción. Anexos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de la hostelería.

**Código Acción :** AE-0004/2015

**Acción :** OBJETIVO EMPRESAS SALUDABLES. Metodología de Implantación para empresas del sector de la restauración y promoción de actuaciones preventivas saludables (2015)

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

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

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

**CNAE :** 563 - Establecimientos de bebidas

**Formato :** MONOGRAFÍA

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Campañas

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Pequeña y mediana empresa

**Palabra Clave :** Hábitos saludables

**Palabra Clave :** Salud laboral

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Estudios

**Palabra Clave :** Condiciones de trabajo

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



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

**Título** : Prevencción 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



