

Exportadas un total de 4 entidades.

---

## **Guía de catalogación, evaluación de riesgos y adaptación de los puestos de trabajo e el sector hostelería**

**Título** : Guía de catalogación, evaluación de riesgos y adaptación de los puestos de trabajo e el sector hostelería

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

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

**Descripción** : Jornada presentación de la Guía de catalogación, evaluación de riesgos y adaptación de los puestos de trabajo en el sector hostelería, celebrada en Madrid el 2 de diciembre del 2010. Los contenidos son los mismos: 1. Introducción: - Características general del sector de la Hostelería. - Situación actual, integración y empleo de las personas con diversidad funcional. - Concepto, definición y clasificación de las discapacidades. 2. Objetivos del estudio PREVINEM. 3. Metodología. - Búsqueda bibliográfica,. - Situación del empleo e integración de personas con diversidad funcional en el sector de la Hostelería. - El grupo de trabajo PREVINEM. - Los riesgos laborales en la hostelería. - Análisis de buenas prácticas en el sector y estudio de las áreas funcionales "in situ". 4. Resultados: - Principales resultados del cuestionario PREVINEM. - Principales resultados del grupo de discusión PREVINEM. 5. Catálogo de puestos de trabajo para las áreas funcionales 1º, 2º y 4º ocupados por trabajadores con diversidad funcional. 6. Conclusiones. 7. Anexos. Producto final destinado prioritariamente a empresas con empleados con discapacidad así como a trabajadores con cualquier tipo de diversidad funcional.

**Código Acción** : IS-0140/2009

**Acción** : 3442 - "Proyecto PREVINEM" (Prevención, integración y empleo para Personas con Discapacidad en la Hostelería)

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

**CNAE** : 000 - Multisectorial

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Puesto de trabajo

**Palabra Clave** : Metodología preventiva

**Palabra Clave** : Jornada

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

**Palabra Clave** : Evaluación de riesgos

**Palabra Clave** : Persona con discapacidad

**Palabra Clave** : Trabajadores sensibles

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Estado** : Producto publicado

## **Desarrollo e implementación de la ley de la PRL en las empresas de restauración social o colectiva para las situaciones de subrogación empresarial**

**Título** : Desarrollo e implementación de la ley de la PRL en las empresas de restauración social o colectiva para las situaciones de subrogación empresarial

**Autor Principal** : FORMULA AUREA CONSULTING S.L.

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

**Descripción** : Desarrollo e implementación de la ley de la PRL en las empresas de restauración social o colectiva para las situaciones de subrogación empresarial

**Código Acción** : IS-0139/2011

**Acción** : 6279 - DESARROLLO E IMPLEMENTACION DE LA LEY DE PRL EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN SOCIAL O COLECTIVA PARA LAS SITUACIONES DE SUBROGACIÓN EMPRESARIAL

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

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

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Informe de deficiencias

**Palabra Clave** : Planificación

**Palabra Clave** : Organización del trabajo

**Palabra Clave** : Sector hostelería

**Palabra Clave** : Subcontratación

**Palabra Clave** : Coordinación de actividades empresariales

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

**Palabra Clave** : Normativa

**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

## 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



