

Exportadas un total de 4 entidades.

---

**[Recopilación] folletos informativos parara pymes**

**Título :** [Recopilación] folletos informativos parara pymes

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

**Autor Secundario :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES BALEARES

**Editor :** UNIÓN GENERAL DE TRABAJADORES BALEARES

**Descripción :** Recopilación de folletos informativos relacionados con un ambiente saludable en el lugar de trabajo. Los folletos son los siguientes: 1. Los riesgos laborales y sus medidas preventivas en el sector de la limpieza. 2. Almacenaje, mantenimiento y limpieza. 3. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. RD 486\_97. 4. El cuidador de los servicios de ayuda domiciliaria. 5. Estrés térmico por calor. 6. Estrés térmico por frío. 7. Generalidades sobre la vigilancia de la salud. 8. La pérdida auditiva es uno de los riesgos laborales más frecuentes en los lugares de trabajo. 9. Cocinas y manipulación de alimentos. 10. Primeros auxilios: su eficacia salva vidas. 11. PRL: riesgos del trabajo de camareros. Productos finales destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de las Islas Baleares.

**Código Acción :** AT-0017/2014

**Acción :** Oficina de asistencia técnica para la prevención de riesgos laborales dirigida a los delegados de prevención, especialmente de PYMES de todos los sectores productivos (2014)

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

**CNAE :** 000 - Multisectorial

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Comunidad Autónoma de las Islas Baleares

**Palabra Clave :** Asesoría técnica

**Palabra Clave :** Pequeña y mediana empresa

**Palabra Clave :** Delegado de prevención

**Palabra Clave :** Sector limpieza

**Palabra Clave :** Ayuda a domicilio

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Palabra Clave :** Cocina

**Palabra Clave :** Condiciones medioambientales

**Palabra Clave :** Riesgo físico

## **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



## **Información, sensibilización y promoción de la ley de prevención de riesgos laborales en el sector hostelero: entornos saludables**

**Título :** Información, sensibilización y promoción de la ley de prevención de riesgos laborales en el sector hostelero: entornos 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 :** Folleto presentación de la campaña "Información, sensibilización y promoción de la ley de prevención de riesgos laborales en el sector hostelero: entornos saludables" para dar a conocer los riesgos más habituales y las medidas preventivas y de control a adoptar, y así conseguir un entorno de trabajo seguro y saludable. El contenido es el siguiente: 1. Presentación. 2. Entornos saludables. 3. Entornos saludables desde el punto de vista de la prevención de riesgos laborales. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores del sector de la hostelería.

**Código Acción :** AE-0005/2015

**Acción :** INFORMACIÓN, SENSIBILIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR HOSTELERO (riesgos emergentes de origen psicosocial) Acción presencial CCAA:Madrid y Valencia (2015)

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

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

**CNAE :** 563 - Establecimientos de bebidas

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

**Formato :** FOLLETO

**Soporte :** Digital

**Idioma :** CASTELLANO

**Palabra Clave :** Campañas

**Palabra Clave :** Hábitos saludables

**Palabra Clave :** Pequeña y mediana empresa

**Palabra Clave :** Salud laboral

**Palabra Clave :** Sector hostelería

**Depósito Legal :** M-1613-2016

## Guía prevención de riesgos laborales en sector hostelería y restauración

**Título** : Guía prevención de riesgos laborales en sector hostelería y restauración

**Autor Principal** : ASOCIACION DE LA INDUSTRIA Y DEL COMERCIO DE ALCOBENDAS (AICA)

**Autor Secundario** : CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE MADRID (CEIM-CEOE)

**Editor** : ASOCIACION DE LA INDUSTRIA Y DEL COMERCIO DE ALCOBENDAS (AICA)

**Descripción** : Breve guía de acción preventiva para dar a conocer los riesgos a los que están expuestos los trabajadores que desarrollan su actividad en los sectores de hostelería y restauración, y las medidas preventivas y de control específicas según la normativa vigente. El contenido es el siguiente: 1. Introducción. 2. Obligaciones del empresario. 3. Riesgos y medidas preventivas: - Caídas de personas al mismo nivel. - Caídas de personas a distinto nivel. - Cortes, golpes y proyecciones. - Caídas de objetos en manipulación. - Contactos eléctricos. - Incendios. - Discomfort térmico. - Exposición a contaminantes químicos. Producto final destinado prioritariamente a empresas y trabajadores de la Comunidad de Madrid.

**Código Acción** : AT-0123/2014

**Acción** : Mantenimiento y Desarrollo del Gabinete Técnico y Legal de Prevención de Riesgos Laborales (2014)

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

**CNAE** : 000 - Multisectorial

**Formato** : MONOGRAFÍA

**Soporte** : Digital

**Idioma** : CASTELLANO

**Palabra Clave** : Medidas preventivas

**Palabra Clave** : Obligaciones

**Palabra Clave** : Comunidad Autónoma de Madrid

**Palabra Clave** : Obligaciones

**Palabra Clave** : Sector hostelería

