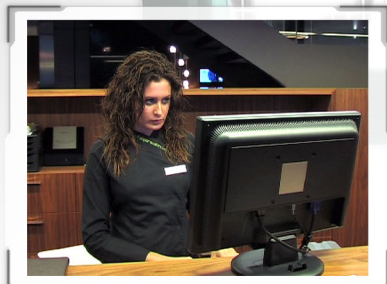
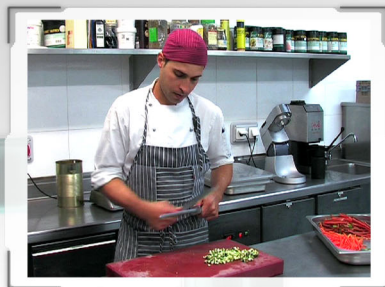


Manual Audiovisual

para la prevención de **Riesgos Laborales**
en el sector de la

Hostelería

Es un proyecto promovido por CEHAT, FEHR, FECOHT-CC.OO., y UGT-CHTJ, ejecutado por el equipo técnico del Departamento de Desarrollo de Proyectos e Innovación de SGS TECNOS, S.A, con la colaboración de Dña. María José Ruíz del Área de Prevención Industrial de la División de Prevención y Medio Ambiente SGS TECNOS, S.A., y producido por VOLYA PRODUCTIONS.



Contenidos

Información general básica en materia de PRL. Gestión de la prevención. Información básica sobre los equipos de trabajo. Medidas de emergencias. Vigilancia de la salud.

Riesgos específicos de los puestos de trabajo de las áreas funcionales:

Primera: Recepción-Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión.

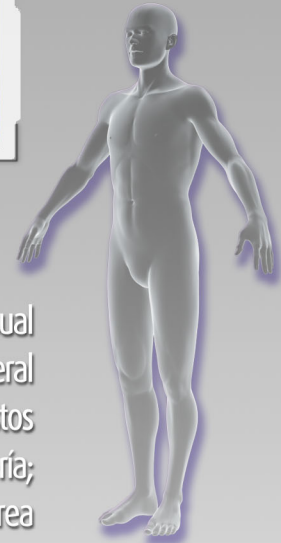
Segunda: Cocina y Economato

Tercera: Restaurante, Sala, Bar y Similares.

Cuarta: Pisos y Limpieza

Quinta: Mantenimiento y Servicios Auxiliares.

Sexta: Servicios complementarios de Ocio, Deporte, Animación, etc.



En este Manual Audiovisual encontrarás la información general básica común a todos los puestos de trabajo del sector de Hostelería; posteriormente pincha en tu área funcional y conoce los riesgos específicos que pueden darse en tu puesto de trabajo.

En cada una de las áreas funcionales dispones de videos informativos con la descripción de los riesgos presentes en los puestos de trabajo del área correspondiente, así como las recomendaciones y las medidas preventivas necesarias que debes conocer, en imágenes de fácil visualización y comprensión.

Areas funcionales



Manual Audiovisual para la prevención de Riesgos Laborales en el sector de la Hostelería



AREA FUNCIONAL 1



AREA FUNCIONAL 2



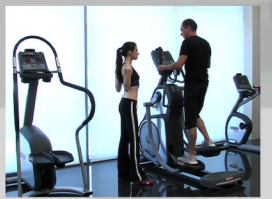
AREA FUNCIONAL 3



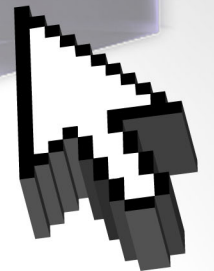
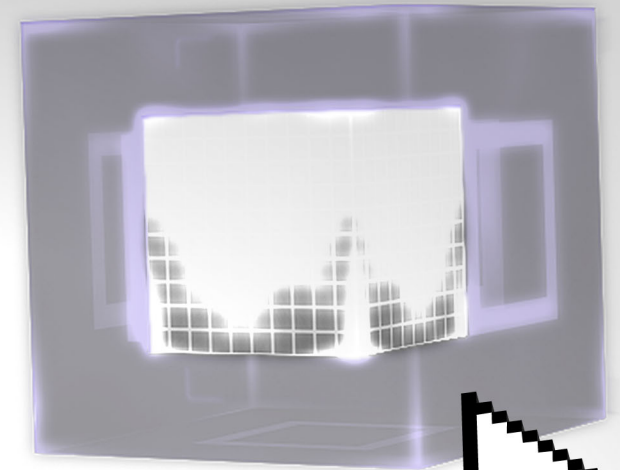
AREA FUNCIONAL 4



AREA FUNCIONAL 5



AREA FUNCIONAL 6



CON LA FINANCIACIÓN DE
FUNDACIÓN
PARA LA
PREVENCIÓN
DE RIESGOS
LABORALES

