

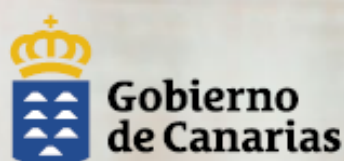
Guía técnica de buenas prácticas para la evaluación y gestión de riesgos ergonómicos y psicosociales en el sector hotelero de Canarias

Temas: Publicaciones

Por : Redacción Trabajo Saludable

Lectura estimada 5 minutos

GUÍA TÉCNICA
DE BUENAS PRÁCTICAS
PARA LA EVALUACIÓN Y GESTIÓN DE
RIESGOS ERGONÓMICOS Y
PSICOSOCIALES EN EL
SECTOR HOTELERO
DE CANARIAS



Canarias cuenta desde el pasado viernes 19 de octubre de 2018 con una guía pionera para

mejorar el cumplimiento de riesgos laborales en el sector hotelero. Este nuevo documento, redactado por la Mesa técnica de Hostelería de Canarias, será la referencia para evaluar con mayor objetividad los riesgos laborales de las y los trabajadores del sector.

Esta guía se presentó por la consejera de Empleo, Políticas Sociales y Vivienda del Gobierno de Canarias, Cristina Valido, junto a representantes sindicales y empresariales del sector, así como de la Inspección de Trabajo y la Seguridad Social.

La consejera recordó que tras el logro de la aprobación de la modificación del cuadro de enfermedades profesionales por parte del Estado, a propuesta de Canarias y Baleares, "esta guía es otro avance que redundará directamente en la calidad del trabajo de los profesionales".

"Esta nueva guía es fruto del trabajo técnico y del consenso al que se ha llegado entre las organizaciones empresariales, sindicales y la Administración, poniendo en evidencia la importancia de la aportación que cada uno ha hecho para conseguir un documento que será referente", valoró.

Los secretarios generales de CCOO y UGT también mostraron su satisfacción con el resultado de este manual y pusieron en valor el trabajo del Instituto canario de Seguridad Laboral (ICASEL). Como aseguró Gustavo Santana, de UGT, "esta guía, aunque sea voluntaria, juega un papel muy importante, y como representantes sindicales estaremos vigilantes y vamos a exigir que se cumpla".

En representación de la patronal hotelera de las diferentes islas intervino Jorge Marichal, presidente de ASHOTEL, que manifestó estar "orgulloso" con el resultado y el trabajo conjunto realizado, pero además por el hecho de que Canarias exporte "su conocimiento y experiencia turística, también en un tema tan importante como la prevención de riesgos laborales".

Se trata de una guía técnica surgida de las necesidades detectadas en base al estudio sobre las condiciones de trabajo en el sector, elaborado por el mencionado Instituto, y ha sido aplaudida por el resto de comunidades y el Estado en la Mesa estatal de la Hostelería, que la han tomado como base para aplicar en el resto de comunidades autónomas.

La guía se estructura en diversos capítulos en los que, tras un análisis de la situación actual en cuanto a la incidencia de la siniestralidad y las condiciones de trabajo en la hostelería, se hace un repaso de conceptos básicos de ergonomía y psicología y se detalla cómo implementarlos.

Finalmente, cuenta con dos anexos, uno que trata sobre los aspectos a tener en cuenta para la correcta gestión de los riesgos ergonómicos, y otro sobre buenas prácticas en la elaboración de cuadrantes en las tareas de camareras de piso.

Fuente: [portal de noticias del Gobierno de Canarias](#) (Consejería de Empleo)

Acceso a la guía

http://www.gobiernodecanarias.org/trabajo/documentos/hosteleria/Guia_buenas_practicas_sector_hotele