



Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo: os dejamos seis artículos relacionados

27-04-2022

El 28 de abril se celebra el Día Mundial de la Seguridad y la Salud en el Trabajo con el objetivo de promover el trabajo seguro, saludable y digno. Por este motivo os presentamos un pequeño recopilatorio con algunos de los artículos publicados en relación a este tema desde los diversos aspectos y áreas profesionales que intervienen en el sector. Desde los riesgos laborales físicos a los psicosociales, desde el fenómeno *'The great resignation'* a las guías de buenas prácticas en cocina...

El absentismo laboral aumentó en 2021 por un motivo principal y transversal: casi la mitad de las ausencias, con baja o sin ella, estuvieron relacionadas con el virus de la *Covid* y la vacunación. No obstante, en un sector como el de la restauración colectiva, y en situación normal sin pandemia, los motivos de las bajas son de muy diversa índole, como lo son los perfiles de los puestos de trabajo que intervienen el sector. A continuación os dejamos enlaces a diversos artículos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo... artículos que tratan desde los aspectos más puramente operativos relacionados con los riesgos en una cocina, a otros que han aumentado sensiblemente como consecuencia del nuevo contexto social y económico propiciado por la crisis sanitaria y que tienen que ver con aspectos más psicosociales.

- *'The great resignation'*, cambios vitales que impactan en el mercado laboral pospandemia.
- La preocupación en torno a la alta movilidad del talento en la era pospandemia va creciendo y la restauración colectiva no es ajena al fenómeno. Con o sin estrategia laboral detrás, las personas buscan hoy en día mejorar, y no exclusivamente a nivel económico. El encaje de la vida laboral anhelando una mejoría vital, hace que los trabajadores quieran aumentar sus posibilidades de desarrollo, mejorar condiciones o simplemente estar en un puesto en el que se sientan bien, motivados y felices.
- El Hospital Regional de Málaga evaluará los riesgos psicosociales de los pinches de cocina.
- El Hospital Regional Universitario de Málaga va a llevar a cabo una evaluación de riesgos laborales de los aspectos psicosociales del trabajo del colectivo de pinches de cocina. El objetivo es implementar mejoras para prevenir el estrés, el desgaste emocional y otros aspectos destacados de su salud mental y social.
- Recomendaciones para proteger frente a la Covid, a los trabajadores de la restauración

– El Instituto Nacional para la Seguridad y Salud en el Trabajo (INSST) tiene publicado un documento en el que recoge una selección de recomendaciones y medidas de contención para garantizar la protección de la salud de los trabajadores frente a la exposición al coronavirus SARS-CoV-2, en empresas de restauración.

– Buenas prácticas ergonómicas en los servicios de restauración y hostelería en general.

– La ergonomía es la disciplina cuyo objetivo es la coherencia y compatibilidad entre los trabajadores y el entorno laboral en el que se desenvuelven; y las empresas invierten en desarrollar técnicas o modificar variables con el propósito de que el trabajador mejore su calidad de vida y salud para que se encuentre en óptimas condiciones y poder realizar sus funciones con mayor seguridad y productividad.

– Trabajo en cocina: los trastornos músculo- esqueléticos en muñecas y manos.

– Como cualquier otra actividad física, el trabajo en cocina está expuesto a innumerables riesgos; aunque los más conocidos son los resbalones, quemaduras o cortes, no podemos olvidarnos de las lesiones que tienen que ver con los sobreesfuerzos a la hora de levantar pesos y con las posturas o movimientos repetitivos. Se trata de trastornos músculo-esqueléticos en manos y muñecas que se pueden agravar con la alta carga y el ritmo de trabajo de muchas cocinas.

– Cinco claves para conseguir un ambiente de trabajo saludable, seguro y sostenible.

– En un entorno de trabajo saludable, jefes y trabajadores deben colaborar para promover y proteger la salud, seguridad y bienestar de todos pero... ¿sabemos reconocer si en nuestra empresa existe un ambiente de trabajo saludable? La Organización Mundial para la Salud proporciona cinco claves para conseguir un entorno que cumpla con estas características. En este artículo te contamos cuáles son.

Noticias Relacionadas

- Las colectividades, un sector muy feminizado pero desigual en los puestos de responsabilidad
- Cuatro razones por las que el concepto 'trabacaciones' contraviene la normativa laboral
- ¿Cómo cumplir con el registro retributivo? Respuesta a las preguntas más frecuentes
- La formación de los trabajadores: fundamental para mejorar y estratégicamente imprescindible