Restaurant Trainers Guide – Spanish



A restaurant safety trainers guide in Spanish.

E STI MAD O CAPAC ITAD O R:

En todo lugar de trabajo hay peligros que pueden causarles lesiones o enfermedades a los empleados. Las lesiones y enfermedades laborales son costosas y dañinas, tanto para los empleados que las sufren como para su restaurante como empresa. Las lesiones y enfermedades laborales contribuyen a tener mucho movimiento de personal, faltas al trabajo, mayores costos de compensación del trabajador y un personal menos satisfecho y productivo.

Las lesiones frecuentes en los restaurantes son las cortaduras, quemaduras y caídas, al igual que los esguinces y las distensiones musculares causadas por levantar cargas. También ocurren lesiones por movimientos repetitivos y las causadas por robos y asaltos. Una de las mejores estrategias para prevenir las lesiones y enfermedades laborales es la capacitación periódica de…