

PLANES DE EVACUACION Y EMERGENCIA EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO



	ONLINE		
	Duración: 75 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 75 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Dirigido a: - Personas empleadas, desempleadas o autónomas, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presenta o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: · Aprender los contenidos del manual de autoprotección. · Determinar en qué consiste un plan de emergencias. · Aprender pautas para implantar un plan de emergencias en un establecimiento hostelero. · Conocer los medios que existen para prevenir los incendios en un establecimiento hostelero		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumn@ interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UD1. Marco normativo 1.1 Ley de prevención de riesgos laborales. 1.2 Real decreto 393/2007 de 23 de marzo, por el que se aprueba la norma básica de autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia. UD2. Planes de emergencia y gestión 2.1 Objetivos y desarrollo. 2.2 Factores de riesgo. 2.3 Acciones que se deben emprender en cada caso. 2.4 Equipos de autoprotección, su composición y denominación.		

- 2.5 Criterios de selección de los componentes de los equipos de autoprotección.
- 2.6 Esquemas operacionales. Desarrollo del plan de emergencia.
- UD3. Evacuación y planes de emergencia en el sector de la hostelería
- 3.1 Evaluación del riesgo en el sector de la hostelería.
- 3.2 Medios de protección.
- UD4. Implantación del plan de emergencias dentro del ámbito hostelero
- 4.1 Implantación del plan de emergencia.
- UD5. Prevención de riesgos de incendio en la hostelería
- 5.1 Introducción.
- 5.2 Descripción del incendio.
- 5.3 Actividades asociadas.
- 5.4 Causalidad.
- 5.5 Tipología de los efectos y consecuencias.
- 5.6 Respuesta preventiva.
- 5.7 Requisitos en el sector hostelero.
- UD6. Primeros auxilios
- 6.1 Conductas ante un accidente.
- 6.2 Heridas y hemorragias.
- 6.3 Quemaduras.
- 6.4 Accidentes producidos por la electricidad.
- 6.5 Asfixias de origen no eléctrico.
- 6.6 Traumatismos y fracturas.
- 6.7 Otras normas de primeros auxilios.
- Anexo 1. Lista de comprobación previa a la elaboración del plan de emergencia
- Anexo 2. Definiciones y términos utilizados en la protección contra incendios y planes de emergencias