








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