

Módulo 1 Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hostelero (30h)

AF: 32144

OBJETIVO

Generales: Este curso tiene por objetivo conocer en qué consiste un Plan de Emergencias y Evacuación, y su importancia para una empresa en su Plan de Prevención de Riesgos Laborales. Además, se capacitará a la persona para elaborar un protocolo de actuación y respuestas eficientes ante las posibles situaciones de emergencia que puedan sucederse en el lugar de trabajo. Todo ello también se verá enfocado en el ámbito hostelero.

Específicos:

- o Comprender los conceptos y terminología asociados a los planes y a las situaciones de emergencia.
- o Conocer las medidas y herramientas de prevención. Organizar los medios humanos y materiales disponibles para prevenir los riesgos previamente identificados y evaluados.
- o Evaluar los riesgos a los que tanto los trabajadores de la propia empresa como las personas ajenas a la misma, puedan verse afectados.
- o Diseñar y realizar la implantación del Plan de Emergencia en sí, incluyendo en él la organización de la respuesta ante situaciones de emergencia, las medidas de protección e intervención a adoptar, así como los procedimientos y secuencia de actuación ante tales emergencias.
- o Ejecutar de forma eficiente el Plan de Emergencia elaborado e informar convenientemente a todo el personal afectado (tanto propio como externo a la empresa).

ÍNDICE

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LOS PLANES DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1. Introducción y conceptos
- 1.2. ¿Quién y cómo se puede desarrollar el plan de emergencia?
- 1.3. Situaciones de emergencia
- 1.4. Aspectos a considerar en la elaboración de un plan de emergencia
 - 1.4.1. Evaluación del riesgo: características del edificio
 - 1.4.2. Evaluación del riesgo: medios de protección
- 1.5. Responsabilidad del plan de emergencias
 - 1.5.1. Comité de autoprotección
 - 1.5.2. Trabajadores
- 1.6. Normativa de regulación
 - 1.6.1. Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, Orden de 29 de noviembre de 1984 y Ordenanzas Municipales
 - 1.6.2. Legislación específica para sectores
 - 1.6.3. ¿Qué contiene la normativa para la colaboración de planes de emergencia?

Resumen

UNIDAD 2. PLAN DE EMERGENCIA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Objetivos y características de emergencia
- 2.2. Contenido de plan de emergencias
- 2.3. Clasificación de las emergencias
 - 2.3.1. En función de la gravedad
 - 2.3.2. En función de su origen
 - 2.3.3. En función de la ocupación y medios humanos disponibles

- 2.4. Procedimiento de actuación ante emergencias
 - 2.4.1. La alerta
 - 2.4.2. La alarma
 - 2.4.2.1. Archivo multimedia: alerta y alarma ante una emergencia
 - 2.4.3. La intervención para el control de emergencias
 - 2.5. Equipos de emergencias: denominación, composición y misiones
 - 2.6. Pautas generales de actuación en función de distintas emergencias
- Resumen

UNIDAD 3. PLANES DE EMERGENCIA EN HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Evaluación del riesgo en el sector de la hostelería
 - 3.1.1. Riesgos derivados del edificio
 - 3.1.2. Riesgos derivados de la actividad hostelera
- 3.2. Medios de protección
 - 3.2.1. Elementos de protección contra incendios
 - 3.2.2. Medios de primeros auxilios, recursos de ayuda externa y transmisión de alarmas
 - 3.2.3. Equipos de protección individual
 - 3.2.4. Plan de autoprotección en situaciones de emergencia

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO