

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

AF: 32132

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).
- Actuar convenientemente en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las intervenciones al efecto.

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

UNIDAD 4. IMPLANTACIÓN DEL PLAN DE EMERGENCIAS EN HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 4.1. El Plan de Emergencias en la hostelería
 - 4.2. Normas básicas y objetivos
 - 4.3. Esquema operacional. Desarrollo del plan de Emergencia
 - 4.4. Implantación de un plan de emergencia
 - 4.4.1. Elementos relevantes en la implantación dentro de un plan de emergencia
 - 4.4.2. Planos
 - 4.4.3. Anexos
- Resumen

UNIDAD 5. RIESGOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS DE LA HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 5.1. Exposición al ruido en bares y clubes
 - 5.2. Proyección de partículas y agentes químicos
 - 5.3. Exposición a temperaturas extremas
 - 5.4. Contacto térmico
 - 5.5. Riesgos asociados a trabajos de limpieza
 - 5.6. Archivo multimedia: cómo prevenir los riesgos en hostelería
- Resumen

UNIDAD 6. PRIMEROS AUXILIOS EN LA HOSTELERÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 6.1 Los primeros auxilios. Evaluación del accidentado
- 6.1.1. Pasos a seguir
- 6.1.2. El socorrista
- 6.1.3. El botiquín de primeros auxilios
- 6.1.4. Evaluación primaria
- 6.1.5. Evaluación secundaria
- 6.2 Problemas respiratorios

6.2.1. Obstrucción de la vía aérea por un objeto

6.2.2. Maniobra de Heimrich

6.2.3. Incisión Cricotiroidea

6.2.4. Ahogamiento

6.3 Problemas traumatológicos

6.3.1. Politraumatismo

6.3.2. Traumatismo columna vertebral

6.3.3. Traumatismo craneoencefálico

6.3.4. Inconsciencia

6.3.5. Esguince

6.3.6. Luxaciones

6.3.7. Fracturas

6.3.8. Sistema de inmovilización

6.4 Signos de alarma

6.4.1. Reacciones alérgicas

6.4.2. Golpe de calor

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO