

## Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hotelero



**Área:** SERVICIOS SOCIOCULTURALES

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

####

- Conocer la normativa de prevención de riesgos laborales, los tipos de prevención y los sistemas de gestión de prevención de riesgos en la empresa.

####

- Saber diferenciar los diferentes riesgos derivados del trabajo, los daños que pueden producir dichos riesgos y las distintas especialidades preventivas que existen.

####

- Conocer las distintas especialidades preventivas que existen.

### 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

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.