

Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hostelero

AF: 40163

OBJETIVO

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

ÍNDICE

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

