

Planes de Evacuación y Emergencias en un Establecimiento Hostelero

Planes de Evacuación y Emergencias en un Establecimiento Hostelero

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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

© icaformación2026