



PROGRAMA SERVICIO RESPONSABLE TALLER PARA PROFESIONALES DE HOSTELERÍA

Esta propuesta de formación va dirigida a profesionales de hostelería con el objetivo de dotarles de herramientas para que adquieran competencias que les permitan reducir los riesgos asociados al consumo abusivo de alcohol y el consumo de otras drogas que se dan en sus locales. Se basa en tres ejes fundamentales: la implicación de los profesionales de la hostelería en la prevención de las drogodependencias, la información sobre las drogas (efectos, normativa, etc.) y las destrezas para afrontar situaciones conflictivas en relación con el consumo de drogas.

OBJETIVOS:

- Proporcionar información sobre los efectos y riesgos del consumo abusivo de alcohol y de las drogas ilegales de consumo más frecuente.
- Aprender a detectar los efectos y riesgos del alcohol en función de la cantidad consumida.
- Proporcionar información sobre el marco legal que regula la venta y suministro de alcohol en cuanto a edad, lugares, graduación, conducción, etc.
- Aprender a detectar los elementos ambientales que favorecen la prevención de riesgos de mareos, peleas, caídas etc.
- Promover medidas de contención en situaciones difíciles.
- Proporcionar habilidades de afrontamiento de situaciones problemáticas relacionadas con el consumo de drogas.

CONTENIDOS

BLOQUE TEMÁTICO 1. Programa Servicio Responsable

- Presentación.
- Toma de conciencia de la importancia del papel del profesional de la hostelería como agente de salud.
- Velar por el bienestar de los clientes. El servicio responsable de bebidas y las normas de la casa (Código de Buenas Prácticas)



BLOQUE TEMÁTICO 2. Legislación sobre la venta y consumo de alcohol y otras drogas

- Nivel nacional.
- Nivel autonómico.
- Ordenanzas municipales.

BLOQUE TEMÁTICO 3. Conocimientos sobre el alcohol y otras drogas

- Efectos del alcohol e implicaciones en el desarrollo.
- El nivel de alcohol en sangre y la intoxicación etílica.
- Efectos del cannabis.
- Efectos de la cocaína.
- Otras drogas.

BLOQUE TEMÁTICO 4. Estrategias ante situaciones problemáticas

- Identificación de señales de consumo problemático.
- Estrategias de actuación ante el consumo problemático: habilidades de comunicación y normas de la casa.
- Orientaciones para la reducción de riesgos ambientales.
- Mensajes o recomendaciones para los clientes.
- Pautas de actuación ante situaciones de urgencia.

DURACIÓN

El Taller tiene una duración de 5 horas presenciales.

ACREDITACIÓN

El documento que acredita la formación del profesional de hostelería irá firmado por la Delegación del Gobierno para el Plan Nacional Sobre Drogas, la Presidencia de la Federación Española de Hostelería, el organismo competente del Gobierno Autonómico y/o de la Administración Local.