

ESTRATEGIA NACIONAL SOBRE DROGAS 2009-2016

PLAN DE ACCIÓN SOBRE DROGAS 2013-2016



Acción 9: Plan de prevención de las drogodependencias y adicciones en el sector hostelero

Contenidos de la formación de los profesionales de hostelería

Grupo de Trabajo

Líder: Angela Higuera Soldevilla (Plan Autonómico sobre Drogas de Cantabria)

Coordinadora: María Visitación Mateo García (Plan Foral de Drogodependencias, Navarra)

Secretaria:

COMUNIDADES AUTÓNOMAS

ANDALUCÍA: Mercedes Suárez Bernal, Francisco G. Fernández García y María Fernández Lorenzo

ASTURIAS: Nadia María García Alas

I.BALEARES : Cristina Mayol Quetglas

CORPORACIONES LOCALES

FEMP: Elena Ramón Cercas

SECTOR HOSTELERO

FEHR: Juan Navarro Barrios

ONGs

CONTROLA CLUB: Vicente Pizcueta Capuz

HAZKUNDE: Libe Mariscal Ormazabal

PDS: Concepción García Fuentes

DGPNSD

José Oñorbe de Torre

Manual de formación de los profesionales de hostelería

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.

Estructura

La formación debe ser lo suficientemente flexible para adaptarse al perfil de los participantes, tanto la metodología empleada como la duración de cada bloque temático podrá variar en función de los mismos.

BLOQUE TEMÁTICO	CONTENIDOS	DURACIÓN
1. Programa Servicio Responsable	<ul style="list-style-type: none"> - 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 SRB, normas de la casa. 	30'
2. Legislación sobre la venta y consumo de alcohol y otras drogas	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel nacional. - Nivel autonómico. - Ordenanzas municipales. 	30'
3. Conocimientos sobre el alcohol y otras drogas	<ul style="list-style-type: none"> - Efectos del alcohol + implicaciones en el desarrollo. - El nivel de alcohol en sangre y la intoxicación etílica. - Efectos del cannabis. - Efectos de la cocaína. - Otras drogas (síntesis). 	60'
4. Estrategias ante situaciones problemáticas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de señales de consumo problemático. - Estrategias de actuación ante el consumo problemático: habilidades de comunicación y normas de la casa. 	90'
	<ul style="list-style-type: none"> - Orientaciones para la reducción de riesgos ambientales. - Mensajes o recomendaciones para los clientes. - Casos prácticos. 	60'
	<ul style="list-style-type: none"> - Pautas de actuación ante situaciones de urgencia. 	30'

Acreditación

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

TALLER DE FORMACIÓN DE FORMADORES

Esta formación va dirigida a técnicos que van a desarrollar su labor en el ámbito de la prevención de las drogodependencias, con el fin capacitarlos para implantar el programa “Servicio Responsable”, motivar a la participación y dotarlos de los conocimientos y habilidades necesarias para impartir y evaluar la formación del programa dirigida a los profesionales de la hostelería.

Se basa en el dominio del programa y de los contenidos a impartir, así como de las competencias que facilitan la colaboración, motivación y la trasmisión de conocimientos y el aprendizaje.

Objetivos

- Proporcionar estrategias de motivación y captación hacia el programa
- Proporcionar entrenamiento en habilidades pedagógicas y cambios de actitudes
- Proporcionar información sobre la legislación, efectos y riesgos del consumo de alcohol y de drogas ilegales, y sobre la reducción de los riesgos asociados a su consumo.

Estructura

La formación debe ser lo suficientemente flexible para adaptarse al perfil de los participantes, tanto la metodología empleada como la duración de cada bloque temático podrá variar en función de los mismos.

BLOQUE TEMÁTICO	CONTENIDOS	DURACIÓN
1. Programa Servicio Responsable	Presentación del programa Objetivos del programa Población destinataria Líneas de actuación Implementación Materiales	3 h.
2. Sector de la hostelería	Características del sector Perfiles profesionales Relaciones sector hostelería – comunidad	1 h.
3. Estrategias de intervención	Participación Implicación Dinámicas de formación	4 h.
4. Contenidos del taller para profesionales de hostelería	<p>Presentación del taller.(objetivos, estructura, herramientas de evaluación)</p> <p>Programa Servicio Responsable</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 SRB, normas de la casa. <p>Legislación sobre la venta y consumo de alcohol y otras drogas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nivel nacional. - Nivel autonómico. - Ordenanzas municipales. <p>Conocimientos sobre el alcohol y otras drogas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efectos del alcohol + implicaciones en el desarrollo. - El nivel de alcohol en sangre y la intoxicación etílica. - Efectos del cannabis. - Efectos de la cocaína. - Otras drogas (síntesis). <p>Estrategias ante situaciones problemáticas</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Casos prácticos. - Pautas de actuación ante situaciones de urgencia. 	12 h.

Acreditación

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

Para obtener esta acreditación será necesaria la asistencia al 90% de la formación.

