

DISPENSACION RESPONSABLE DE BEBIDAS ALCOHOLICAS



CMAPA

Avda. Pablo Ruiz Picasso, 59 (local)

50018 Zaragoza

Tel.: 976 72 49 16 / Fax.: 976 72 49 17

e-mail: prevencionadicciones@zaragoza.es

CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA¹

Objetivo general:

Dotar a los profesionales del sector de la hostelería de recursos eficaces que les permitan prevenir problemas relacionados con el consumo de alcohol de los clientes.

Objetivos específicos:

- Impedir el acceso de alcohol a los menores de edad.
- Rehusar servir alcohol a clientes intoxicados.
- Evitar la conducción bajo los efectos del alcohol.

Destinatarios: Alumnado de las escuelas de hostelería en modalidades formativas correspondientes a restauración.

Sustancia a la que se dirige: Alcohol

Formato de aplicación de actividades y duración:

Curso de formación teórico-práctica con un único módulo presencial de 5 horas de duración. Se desarrolla en torno a tres componentes básicos:

- Actitudes de responsabilidad del profesional de restauración en la prevención de problemas relacionados con el consumo de alcohol.
 - Conocimientos sobre los efectos, la legislación, etc., relacionados con el alcohol.
 - Habilidades para reconocer intoxicaciones, para rehusar servir y para evitar conflictos.

Materiales:

- Guía para el formador
- Material didáctico para entregar a los participantes.
- Material audiovisual sobre situaciones prácticas y diapositivas.



Otros ámbitos de aplicación:

- Empresarial: Empresas que incluyen formación en hostelería y restauración, Federaciones y Asociaciones de empresarios o de otro tipo que desarrollen esta formación.
- Social: Asociaciones o Instituciones que realicen formación para el empleo en hostelería.

¹ Programa elaborado por el Institut Municipal de Salut Pública de Barcelona en convenio con la Asociación PDS.

PROPUESTA METODOLÓGICA

ACTIVIDADES	OBJETIVOS	CONTENIDO	Nº SESIONES
Presentación del programa	Dar a conocer el programa y su utilidad en la restauración.	<ul style="list-style-type: none"> - El rol del profesional como responsable de la calidad de su establecimiento. - El papel del sector de la restauración en la comunidad. - Ventajas del servicio responsable de bebidas. 	1 sesión 2 horas y media
Información sobre alcohol	Ofrecer información relevante sobre aspectos relacionados con las bebidas alcohólicas y sus efectos.	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos básicos - Tipos y contenido de etanol de las diferentes bebidas alcohólicas. - El alcohol en el organismo y la conducta: efectos inmediatos y a largo plazo. - Los niveles de alcohol en sangre y la intoxicación etílica. - El consumo abusivo de bebidas alcohólicas y sus repercusiones. - Las bebidas alcohólicas en la legislación vigente. 	
Estrategias de dispensación responsable.	<ul style="list-style-type: none"> - Cómo minimizar las consecuencias negativas del consumo - Identificar de forma adecuada situaciones problemáticas. - Conocer y aplicar técnicas para dispensar bebidas alcohólicas de forma responsable y eficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de señales del consumo problemático. - Estrategias de actuación ante ese consumo problemático. - Entrenamiento en habilidades: técnicas de asertividad. 	1 sesión 2 horas y media

EVALUACIÓN

- a) Por parte de los profesionales: a través de entrevistas con los empresarios o profesores/formadores.
- b) Por parte de los jóvenes: pre-test y post- test del programa



FICHA DE INSCRIPCIÓN
DISPENSACIÓN RESPONSABLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
Curso 201...-.....

Centro/recurso.....
Dirección.....C.P.....Tlfno.
Persona de contacto..... Cargo.....
e-mail.....

Propuesta de calendario*:

Modalidad formativa	Nº de alumnos	Mes/es	Día/Semana	Horario

Atención: Remitir la ficha de inscripción por fax o e-mail para confirmar su interés de participar en el programa.

Zaragoza ade.....de 201...

* El calendario supone una orientación para la organización del curso de formación que se realizará entre los meses de febrero-Abril. En ningún caso implica un compromiso de realización en esas fechas sin la confirmación explícita del Equipo de Prevención.