

PROGRAMA

CURSO AUTOGESTIONADO

NOCIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA ACTIVIDADES EN TURISMO

Presentación: la Seguridad e Higiene en el marco de la Calidad

Las organizaciones turísticas reciben una inmensa cantidad de visitantes que toman sus servicios, confían en sus prestaciones. Esta confianza, difícil de mantener, se alimenta con la observación de los detalles y el control en la prestación de los servicios brindados.

Existen herramientas que contribuyen a desarrollar un sistema de gestión de la calidad que nos permita, justamente, mantener un estándar en la prestación de los servicios. Estos programas nos obligan a revisar nuestros procedimientos, documentos, registros e indaga en cómo medimos la satisfacción de nuestros clientes.

En este sentido, el Ministerio de Turismo y Deportes lleva adelante el Sistema Argentino de Calidad Turística (SACT), al cual han adherido todas las provincias del país, y habla de un único lenguaje en materia de calidad en el país. El SACT se compone de herramientas que se adaptan a la realidad de las organizaciones, a los destinos, y a distintos objetivos.

Asimismo, se han elaborado numerosas normas de calidad nacionales e internacionales orientadas al sector turístico, las cuales pueden consultarse en el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), encargado de los procesos de elaboración de las mismas.

Estos programas de calidad tienen por finalidad proveer un orden interno a las organizaciones, y fomentar la cultura de la mejora continua.

En este contexto, puede decirse que la Seguridad e Higiene es clave para trabajar calidad en las organizaciones, ya que nos ayuda a prevenir potenciales accidentes que puedan suceder y a mitigar los efectos de riesgos que no podemos evitar correr. Quien trabaja en Seguridad e Higiene estará velando por la seguridad de su personal y visitantes, generando y transmitiendo tranquilidad a todas las partes.

Fundamentación

Esta actividad surge del reconocimiento de la existencia de necesidades orientadas a preservar la vida y la buena salud, por parte de diferentes efectores de la rama de actividad económica de Turismo.

Es una respuesta a la realidad de la siniestralidad laboral. La Superintendencia de Riesgos del Trabajo de la República Argentina ha procesado los datos correspondientes al año 2013, y allí se puede observar que esta rama de actividad exhibe, para ese año, casi 100.000 casos adversos a la vida y a la salud, entre los cuales los accidentes de trabajo ocupan un 67%, el resto corresponde a accidentes *in itinere*, enfermedades profesionales y reagravaciones de casos anteriores.

En los datos que esa Superintendencia procesa, también podemos observar que las pisadas, choques o golpes por objetos se ubican en el 22,7% de los casos; las caídas de personas en el 19,5% y los esfuerzos excesivos en el 15%.

Lo expuesto hasta aquí, dejó como saldo que 99 personas perdieran la vida, y al sector le restó, en ese año, 3.152.047 días de trabajo para recuperar la salud a quienes se vieron afectados por estas contingencias. El 50% de los casos ocurrieron en organizaciones de 1 a 50 trabajadores.

En cuanto a una fuente de daño como lo es el incendio, la Superintendencia Federal de Bomberos nos informa que, sobre 5.300 intervenciones, un 28% de las causas se ubican en accidentes eléctricos y un 24% en colillas.

Con éstos y otros antecedentes no citados, se construye el desarrollo de esta actividad, proponiéndose colaborar con el sector de Turismo para reducir estos flagelos, alcanzando su beneficio a terceros como clientes o usuarios de sus servicios.

Objetivo general

Que al finalizar el curso, usted sea capaz de:

- ↳ Identificar y reconocer las diversas situaciones cotidianas dentro de su ámbito cercano, que podrían generar accidentes, enfermedades o incendios. De esta manera, se podrán desempeñar en sus roles habituales, con nuevas herramientas para privilegiar la prevención y la preservación de la vida y la buena salud.

Quienes participen de esta actividad se caracterizarán por:

- Su interés en preservar la vida y la buena salud, propia y de quienes se vinculan presencialmente con la organización.
- Saber operar equipos informáticos necesarios para el desarrollo de la actividad.
- Comprometerse con un abordaje genuino de los contenidos y desarrollar las actividades que se le propongan en el mismo.
- Saber divulgar aquellos contenidos que ayuden a mejorar la calidad de vida.

Contenidos

Módulo 1: La Administración de la Higiene y Seguridad en el Trabajo

Objetivo

Identificar, desde su rol en la organización, cómo y dónde posicionarse con las herramientas que se le brindarán en la actividad.

Temario

- ↘ **Higiene y Seguridad en el Trabajo:** Significado de estos términos para esta actividad, antecedentes, áreas de aplicación, normativa argentina. Su vinculación con actividades de turismo.
- ↘ **Política de Seguridad:** Significado e importancia, su redacción y difusión.
- ↘ **Responsabilidades en la problemática de la Higiene y Seguridad:** La importancia de asignación de responsabilidades en las organizaciones.
- ↘ **Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos. Técnicas de Prevención de Riesgos:** Significado moderno de estos términos y distintos tipos de técnicas de prevención.

Módulo 2: Planes de Seguridad, Incendio y Evacuación

Objetivo

Reconocer la importancia de contar con planes para la prevención. Asimismo, para las contingencias, conocer algunas recomendaciones para actuar en casos de siniestros.

Temario

- ↘ **Plan de Seguridad:** Su objetivo y la necesidad de disponerlo. Características. Ejemplos.
- ↘ **Plan de Emergencia:** Objetivo, elaboración, puesta a prueba, capacitación para su funcionamiento.
- ↘ **Prevención de Incendios:** Factores presentes para que haya fuego, clases de fuego, diferencia entre fuego e incendio, prevención, retardantes del avance del fuego.

- ↘ **Combate de Incendios:** Agentes extintores, sistemas fijos automáticos y manuales, técnicas utilizadas habitualmente, uso de extintores manuales.
- ↘ **Evacuación:** Recomendaciones a considerar para casos de evacuación ante un incendio.

Módulo 3: Algunos Peligros y Riesgos en la Actividad de Turismo

Objetivo

Identificar algunas situaciones que pueden ser generadoras de accidentes o enfermedades en el sector.

Temario

- ↘ **Aspectos Ergonómicos en el Manipuleo de Cargas:** Algunas causas habituales de lumbalgias al manipular cargas como valijas. Cómo mejorar la postura del cuerpo para reducir efectos negativos sobre la salud.
- ↘ **Acceso y Rotulado de Sustancias Químicas:** Incidencia en intoxicaciones, edades más afectadas.
- ↘ **Protección Contra Caídas:** Identificación de espacios por donde la caída es más probable, población más proclive a ser afectada, técnicas de prevención.
- ↘ **Uso Seguro de Escaleras Manuales Portátiles:** Consideraciones sobre aspectos que mejoran la seguridad en su uso.
- ↘ **Agua Segura:** Tipos de compromisos con el agua destinada a la bebida, y cómo identificarlos.
- ↘ **Riesgo Eléctrico:** Características del Riesgo. Consideraciones para reducir la probabilidad del accidente eléctrico.

Estrategias metodológicas y recursos didácticos

Este espacio de educación a distancia se organiza bajo la modalidad e-learning. Los módulos de contenido se desarrollan "en línea" a través del Entorno Virtual de Aprendizaje (EVA).

El curso fue diseñado para ser autogestionado, por lo que usted cuenta con recursos que lo irán orientando en la lectura de los contenidos de los tres módulos temáticos y la realización de las actividades.

Los módulos de estudio fueron pensados con contenidos correlativos que faciliten la lectura, razón por la cual están estructuradas bajo el modo de preguntas encadenadas vinculadas al turismo sostenible: ¿qué es?, ¿por qué y para qué lo hacemos? y ¿cómo lo hacemos?.

Además de los módulos de contenidos, usted tendrá disponible materiales multimediales, lecturas complementarias y sitios sugeridos a fin de enriquecer el

desarrollo propuesto. Los cuales son presentados en diversos formatos de manera de contribuir en la accesibilidad a los textos.

Las actividades de evaluación, que se habilitan en cada módulo, le permitirán verificar la comprensión alcanzada de los conceptos fundamentales.

Duración: 30 hs.

Condiciones de aprobación:

La evaluación para quienes cursen contemplará distintos aspectos de su participación:

Actividades	Criterios de evaluación	Escala de evaluación	Incidencia en la nota final
Autoevaluaciones: Cada módulo cuenta con una actividad de evaluación de autocorrección.	Cada actividad de evaluación consiste en 10 (diez) preguntas. Se permiten dos intentos, con un máximo de 10 minutos para su realización.	Escala de corrección: 1 a 10 puntos.	100%
Nota Final:			100 %

El presente curso **será considerado como aprobado** cuando:

- Se hubieran **aprobado todas las actividades de autoevaluación**, obteniendo un promedio igual o superior a 6 (seis).

El **certificado de participación** correspondiente a quienes aprueben el curso podrá ser descargado en **formato digital** al finalizar las instancias de autoevaluación.

Bibliografía

Se brindarán **enlaces** hacia organizaciones vinculadas con la prevención de riesgos laborales y sobre temas específicos, como, por ejemplo:

- Superintendencia de Riesgos del Trabajo.
- Organización Internacional del Trabajo.
- Instituto Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo de España.

También se brindarán archivos para visualizar presentaciones. Los enlaces y los archivos serán definidos en el proceso de elaboración de los contenidos.

Responsables institucionales

Ministro de Turismo y Deportes
Matías Daniel Lammens Núñez

Subsecretaria de Calidad, Accesibilidad y Sustentabilidad del Turismo Nacional
María Inés Albergucci

Equipo técnico

Desarrollo de contenidos	Ing. Julio Díaz Gerardi
Diseño Instruccional y Diseño Multimedial	Carolina Bensabat
Implementación	Vanesa Wielesiuk Marina Miguez