



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

SECRETARÍA DE ESTADO
DE SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

DELEGACIÓN DEL GOBIERNO
PARA EL PLAN NACIONAL SOBRE DROGAS



SERVICIO RESPONSABLE

Programa Nacional de Prevención
de las Drogodependencias
en el Sector Hostalero



OBJETIVO

Garantizar la promoción y la consecución de un **ocio seguro, saludable y de calidad** en lo referente a los consumos abusivos de alcohol y drogas que se dan en el contexto del ocio



25 de julio de 2012



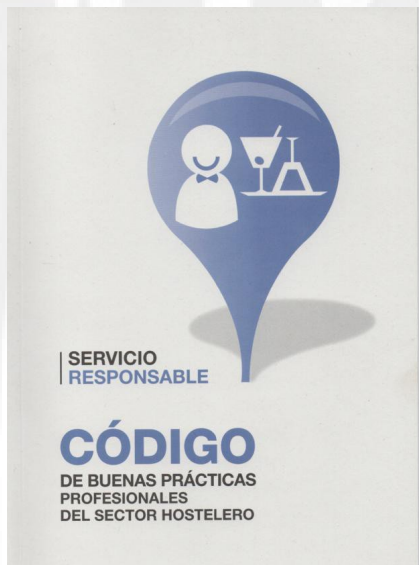
Firma del acuerdo entre:

- ☀ Delegación del Gobierno para el Plan Nacional sobre Drogas del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad**
- ☀ Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR)**

Compromisos del sector hostelero:



- ✦ Cumplimiento de requisitos que garanticen la consecución de parámetros y protocolos destinados a impulsar y promover un ocio seguro y saludable.



**Código de buenas prácticas
profesionales del sector
hostelero**

**elaborado y consensuado
por el sector**

Decálogo de buenas prácticas

Las y los profesionales
del sector hostelero
**deben actuar de
forma profesional y
responsable.**



Decálogo de buenas prácticas

Las y los profesionales de barra y sala deberán llevar a cabo una **dispensación responsable** de alcohol.



02

Decálogo de buenas prácticas

Las y los profesionales
hosteleros deben
**evitar la venta,
tráfico y consumo** de
drogas ilegales en sus
establecimientos



03

Decálogo de buenas prácticas

Las empresas de hostelería asumirán y promoverán el **compromiso social de protección al menor** cumpliendo con la normativa vigente.



04

Decálogo de buenas prácticas

La dirección definirá unas **normas de funcionamiento** en el interior de sus locales para fomentar **un ocio responsable, seguro, saludable y de calidad.**



05

Decálogo de buenas prácticas

Las y los empresarios garantizarán las **adecuadas condiciones de seguridad** en el exterior y de acceso a los establecimientos.



Decálogo de buenas prácticas

Las y los profesionales del sector **promoverán medidas** que eviten que la clientela conduzca bajo los efectos del alcohol y/o drogas ilegales.



07

Decálogo de buenas prácticas

Las campañas publicitarias de los locales estarán destinadas a **promover un ocio responsable, seguro, saludable y de calidad.**



08

Decálogo de buenas prácticas

Las y los profesionales **deben conocer la problemática** de las drogodependencias y saber abordar los conflictos provocados por su tráfico y consumo.



09

Decálogo de buenas prácticas

Las y los empresarios
y responsables de
los establecimientos
favorecerán la
**implantación de
medidas**
un ocio seguro,
saludable y de calidad.



10

Reconocimiento:



Creación de Circuitos de locales de hostelería que promuevan un ocio de Calidad, en lo referido a la reducción de riesgos asociados al consumo de drogas .



Distintivo y reconocimiento del local, como miembros del programa Servicio Responsable, programa de prevención de drogodependencias estatal en el sector hostelero.




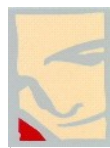
Certificado personal a cada profesional de la hostelería que participa en la formación en reducción de riesgos asociados al consumo de drogas en el contexto del ocio. Una de los compromisos del código de buenas prácticas (tener formado el propietario y/o al menos al 30% del personal trabajador del local)

IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA SERVICIO RESPONSABLE EN CANTABRIA Y NAVARRA




Coordinación y liderazgo:

 **Gobierno de Cantabria:**
Jefa de Sección,
Formación e
Investigación del
Servicio de
Drogodependencias.



Coordinación y liderazgo:

 **Gobierno de Navarra:**
Técnica del Plan Foral de
Drogas.

Formación de 20 horas a 15 técnicos en cada Comunidad



Los técnicos formados participan activamente en la implantación del programa en 6 localidades de cada Comunidad

Contenidos de la formación



- ☀️ **Cumplimiento de la normativa y prevención de la intoxicación**
- ☀️ **Los efectos y riesgos del consumo de alcohol**
- ☀️ **La ley sobre la venta y dispensación de alcohol**
- ☀️ **Factores ambientales y dispensación responsable**
- ☀️ **Cómo potenciar un ambiente saludable y seguro asociado al consumo de alcohol y otras drogas: factores ambientales**
- ☀️ **Cómo actuar ante situaciones conflictivas: dispensación responsable**
- ☀️ **Reducción de riesgos y primeros auxilios_____**

- ☀️ **Reducción de riesgos asociados al consumo de alcohol y otras drogas_____**

- ☀️ **Cómo potenciar un ambiente saludable y seguro asociado al consumo de alcohol y otras drogas: primeros auxilios**

Programa **SERVICIO RESPONSABLE** en 6 localidades de Cantabria y 6 localidades de Navarra



Campaña de sensibilización en los locales de hostelería para invitarles a participar en el programa.



- Los participantes deben:
- Cumplir el Código de Buenas Prácticas
 - Asistir (al menos 1 propietario y el 30% de la plantilla del local) a una formación de 10 horas (4 h presenciales y 6 h Online plataforma de formación)

Acreditación del local participante



Diploma acreditativo de la persona participante

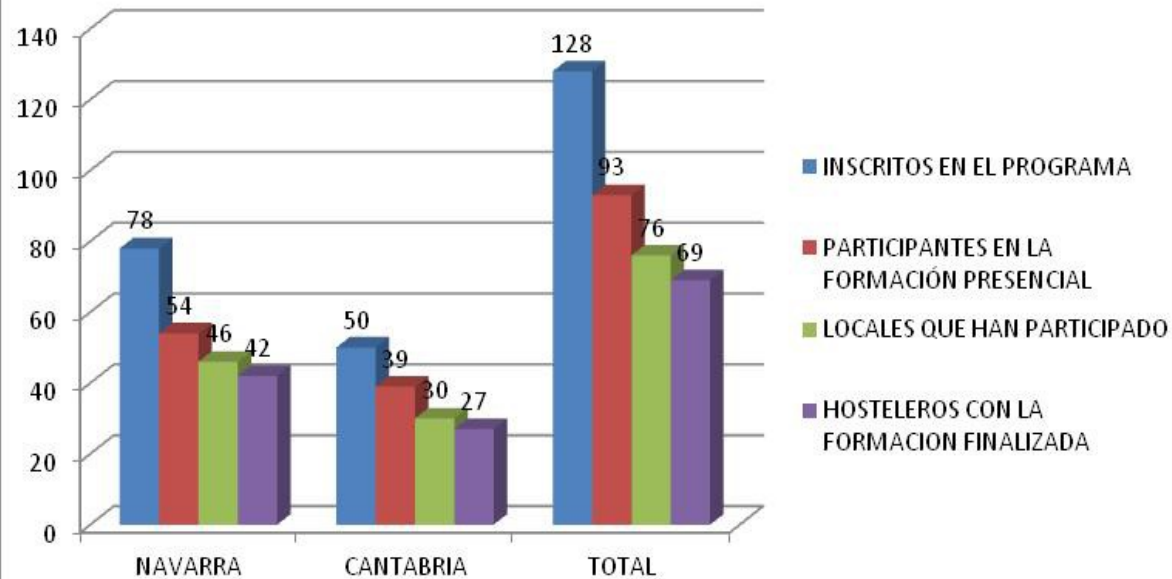
Gobierno Navarra
Gobierno Cantabria

Ayuntamientos participantes

Resultados en Navarra y Cantabria




DATOS GENERALES DEL PROGRAMA SERVICIO RESPONSABLE (NAVARRA Y CANTABRIA)




Evaluación general sobre ideas previas



Evaluación general sobre ideas previas

 **Objetivo: analizar actitudes de los hosteleros referentes a la dispensación responsable antes y después de la formación. Analizar si hay cambio o no de actitudes tras la formación.**

 **Administrado antes y después de realizar la formación**

 **Mejora en todos los ítems**

PREGUNTAS	Mejora en %
¿Crees que el personal de un bar puede ayudar a reducir las consecuencias negativas relacionadas con el alcohol?	6,45
¿Crees que el personal de un bar puede animar a los clientes a que beban con moderación?	2,88
¿Crees que el personal de un bar debería comprobar la edad de los clientes jóvenes pidiendo el DNI antes de servirles alcohol?	16,31
¿Crees que el personal de un bar no debe entrometerse en la decisión del cliente sobre su consumo de alcohol?	-21,56
¿Crees que el personal de un bar debería apoyar el mensaje de «si bebes, no conduzcas», intentando influir sobre sus clientes al respecto?	0
¿Te resulta difícil saber cuándo una persona está intoxicada («borracha»)?	-72,95
¿Te resulta difícil negarte a servir a una persona ebria?	33,96
¿Te resulta difícil detectar si un DNI es falso (edad modificada)?	-21,36
¿Te resulta difícil hacer que un cliente no conduzca tras haber bebido?	-1,87

Evaluación general sobre conocimientos

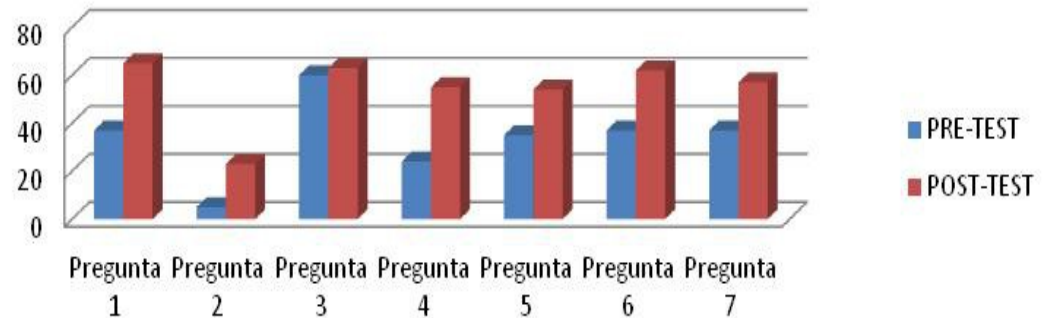


Evaluación conocimientos sobre:

- Las señales de riesgo en el consumo de alcohol diario
- El límite de alcoholemia en sangre
- La ley en lo que respecta a la venta de alcohol
- Los efectos en el sistema nervioso de una persona que ha bebido alcohol
- Riesgos asociados al consumo de alcohol
- Modo de actuación ante una persona intoxicada de alcohol
- Prevención de la intoxicación

Administrado antes y después de realizar la formación

Respuestas generales acertadas en el test de conocimientos del programa Servicio Responsable

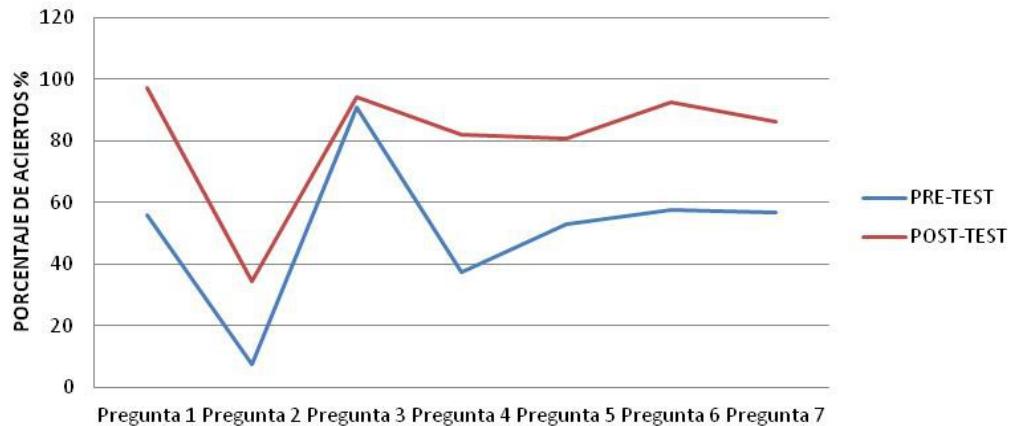


Evaluación general sobre conocimientos

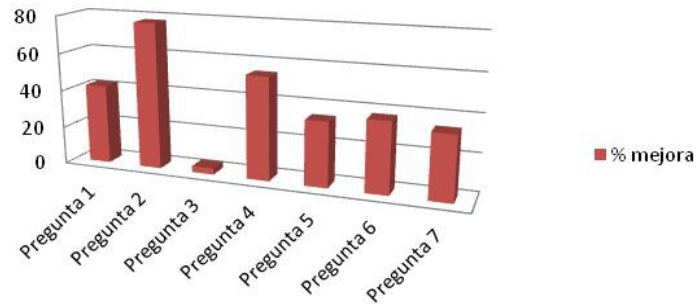


Se observa que se da un aprendizaje en todas las preguntas

Evaluación de aciertos en el test de conocimientos del Programa Servicio Responsable

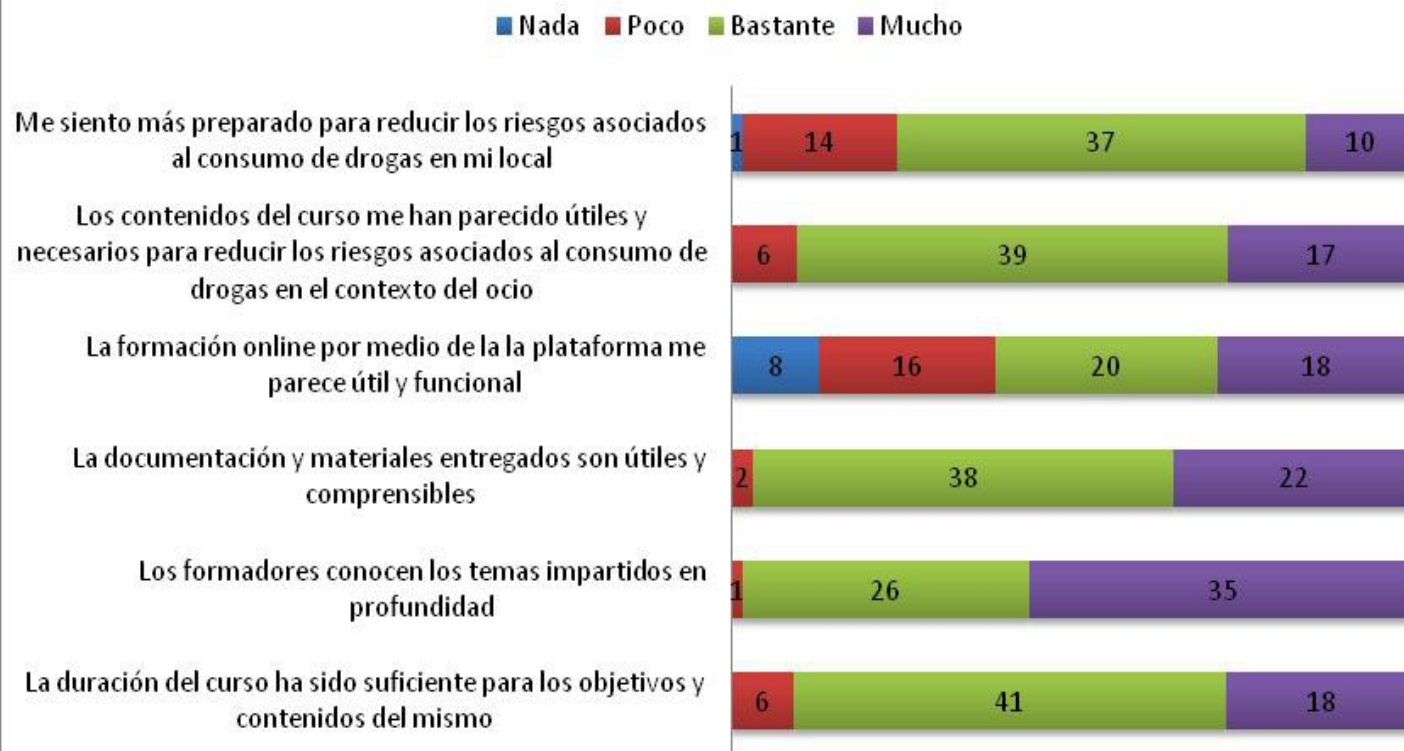


Porcentaje de mejora general en el test de conocimientos













Valoración general del programa Servicio Responsable



CONCLUSIONES FINALES Y OBSERVACIONES



-  Fundamental la participación de los técnicos de las Comunidades Autónomas para sensibilizar y formar al sector.
-  Sensibilizado el sector hostelero en cuanto al lugar que ocupan como agentes de salud.
-  Participación importante
-  Se han adquirido competencias para mejorar la calidad del ocio.
-  Sensibilización del sector para la participación de forma individual.
-  Es importante la formación online para no perder la participación del sector.
-  Importante trabajar en la mejora de la plataforma de formación online para facilitar el acceso y retención de la participación.
-  Los profesionales de hostelería participantes en el curso de formación hacen una valoración positiva: duración, profesionalidad de los formadores, materiales y documentación entregada.

CONCLUSIONES FINALES Y OBSERVACIONES



Desde Hazkunde, consideramos que el grado de participación a lo largo de la formación y de motivación ha sido muy alto por parte de los técnicos y por parte del sector hostelero.

Hemos valorado mucho la capacidad de los profesionales de la hostelería de plantear sus inquietudes a lo largo del curso, su gran participación y su honestidad para hablar de las dificultades con las que se encuentran a menudo en sus puestos de trabajo.

También muchos de ellos, han compartido sus impresiones en lo que respecta al desarrollo de esta formación en su municipio o comarca y han aportado ideas de mejora para su desarrollo.

¡Gracias!