

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Curso Online de Primeros Auxilios para Cocineros

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Dotar al alumnado de los conocimientos necesarios para desarrollar las actuaciones básicas en primeros auxilios en hostelería.
- Reconocer las situaciones de riesgo y emergencia y adoptar las medidas de prevención y protección más adecuadas en cada caso.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Conceptos

Objetivos y límites de los Primeros Auxilios

Aspectos ético-legales en el primer interviniente

Actuación del primer interviniente

Anatomía y fisiología básicas para Primeros Auxilios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SOPORTE VITAL BÁSICO

Técnicas de soporte ventilatorio en adultos y edad pediátrica

Técnicas de soporte circulatorio en adultos y edad pediátrica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USO DEL DESFIBRILADOR AUTOMÁTICO (DEA)

Aspectos generales

Uso del DEA



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS Y MANIOBRAS DE LA PRIMERA ASISTENCIA AL ACCIDENTADO

El paciente traumático
Traumatismos en extremidades y partes blandas
Trastornos circulatorios
Picaduras
Urgencias médicas
Intervención prehospitalaria en ahogamientos y lesionados medulares en el medio acuático
El botiquín de Primeros Auxilios y la enfermería
Vendajes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PSICOLOGÍA APLICADA A LOS PRIMEROS AUXILIOS

Valoración de la escena y reacción del accidentado
Principios de comunicación y habilidades sociales

