



EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERÍA

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Actuar de manera correcta aplicando técnicas de primeros auxilios ante diferentes situaciones de accidentes o emergencias.

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Conocimiento de los primeros auxilios

UD2. Actuación ante intoxicaciones

UD3. Conocimiento de la actuación adecuada ante situaciones de riesgo

UD4. Identificación de las características de la asistencia

UD5. Aplicación de las técnicas de valoración inicial según el protocolo establecido accediendo al accidentado de forma oportuna y generando un entorno seguro

UD6. Aplicación de técnicas de soporte vital según el protocolo establecido

UD7. Identificación de los primeros auxilios que se deben prestar para las lesiones o patologías más frecuentes y aplicar las técnicas de primeros auxilios según los protocolos establecidos

DIRIGIDO A:

- Personas trabajadoras ocupadas.
- Personas trabajadoras autónomas, en los programas sectoriales correspondientes a su actividad.
- Personal al servicio de las Administraciones Públicas, programas de formación dirigidos a competencias transversales.
- Cuidadores no profesionales que atiendan a personas en situación de dependencia.
- Personas trabajadoras en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo.

SECTOR:

- Hostelería