

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso Online de Primeros Auxilios para Cocineros

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El presente curso en primeros auxilios para cocineros permitirá desarrollar las capacidades básicas para actuar ante emergencias sanitarias y para prevenir accidentes. Para ello se presentan los fundamentos de anatomía infantil, los protocolos de actuación ante accidentes y traumatismos de diversa índole, las pautas de reanimación y soporte vital básico y las principales medidas de seguridad y prevención de riesgos establecidas para las situaciones de emergencias en el mundo de la hostelería.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PRIMEROS AUXILIOS PARA COCINEROS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

1. Conceptos
2. Objetivos y límites de los Primeros Auxilios
3. Aspectos ético-legales en el primer interviniente
4. Actuación del primer interviniente
5. Anatomía y fisiología básicas para Primeros Auxilios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SOPORTE VITAL BÁSICO

1. Técnicas de soporte ventilatorio en adultos y edad pediátrica
2. Técnicas de soporte circulatorio en adultos y edad pediátrica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. USO DEL DESFIBRILADOR AUTOMÁTICO (DEA)

1. Aspectos generales
2. Uso del DEA

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

1. El paciente traumático
2. Traumatismos en extremidades y partes blandas
3. Trastornos circulatorios
4. Picaduras
5. Urgencias médicas
6. Intervención prehospitalaria en ahogamientos y lesionados medulares en el medio acuático
7. El botiquín de Primeros Auxilios y la enfermería
8. Vendajes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PSICOLOGÍA APLICADA A LOS PRIMEROS AUXILIOS

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es