

Títol de l'activitat	Primers auxilis en hoteleria i indústria alimentària		
Codi	0000100020		
Nivell educatiu	FP	Modalitat	Taller
Hores presencials	6	Hores certificades	6

PROFESSORAT

Marina Closa Bernet

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

El taller vol capacitar als professors de l'àmbit de l'hoteleria sobre els primers auxilis

CONTINGUTS

1. Els Primers Auxilis. Protocol d'actuació.
2. Accidents més habituals en les professions relacionades amb els CF impartits. (Cremades, talls, hemorràgies, traumatisme...)
 - Lesions TRAUMÀTIQUES més freqüents
 - Lesions HEMORRÀGIQUES més habituals
3. Altres
 - Alteracions de LA CONSCIENCIA
 - Alteració RESPIRACIÓ
 - Lesions CARDIAQUES
 - ENNUEGAMENTS. Obstruccions de la via aèria.
 - Reaccions AL·LÈRGIQUES.
 - Lesions CUTÀNIES
 - Mareigs
 - Asfixies...
4. Pràctiques

OBJECTIUS

Obtenir els coneixements i destreses més elementals per oferir una ajuda eficaç a les persones que es troben en una situació d'emergència:

- Identificar i resoldre situacions d'emergència vital.
- Prevenir accidents.

OBSERVACIONS

Assistència a la formació.
No hi ha requisits previs.

CALENDARI DE L'ACTIVITAT:

Cal concretar dies i hores:

21 i 22 de setembre, de 16:30 a 19:30 hores.

Lloc de realització (si és un espai de la UdL)

Lloc:	Escola d'Hotleria i Turisme de Lleida	Complex Caparrella de Lleida
--------------	---------------------------------------	-------------------------------------

L'aula s'indicarà al tauló d'anuncis de l'entrada a l'edifici.