



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Emergencias y primeros auxilios en hostelería

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERÍA
Familia Profesional:	ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS
Área Profesional:	PREVENCIÓN Y RECUPERACIÓN
Código:	AFDP01
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

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

Relación de módulos de formación

Módulo 1 Emergencias y primeros auxilios en hostelería 8 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 8 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Trabajadores ocupados: no se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.- Desempleados sin experiencia laboral: certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las ocupaciones: Cocinero/a, ayudante/a de cocina, camarero/a, ayudante de camarero/a, recepcionista de hotel, camarero/a de pisos

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Licenciado en medicina y cirugía o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Diplomado en enfermería o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
-------------------------------	--

Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Máster del profesorado - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² /participantes
Taller de prácticas para primeros auxilios	45 m ²	3 m ² /participantes

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa.
Taller de prácticas para primeros auxilios	<ul style="list-style-type: none"> - Camillas - Maniquí de R.C.P - Desfibrilador automático. - Instrumental para urgencias (tijeras, pinzas, etc) BOTIQUÍN: - Protector facial y mascarilla para RCP. - Apósitos adhesivos de distintos tamaños (tiritas). - Vendas 5X5 cm. y 10X10 cm. (elásticas, autoadhesivas, de crepé, rizadas, etc.). - Vendajes y pañuelos triangulares - Vendas tubulares (elásticas y de gasa) - Parches de ojos. - Compresas de gasas estériles, pequeñas y grandes. - Guantes desechables. - Clips para vendas e imperdibles. - Termómetro irrompible. - Manta térmica plegada (más de una). - Compresas y vendas, que produzcan frío instantáneo, o que puedan congelarse previamente. - Vaselina. - Povidona yodada (Betadine) - Clorhexidina (Hibitane) - Agua oxigenada. - Jabón antiséptico. - Solución para lavado ocular. - Linterna. - Esparadrapo (normal e hipoalérgico). - Toallitas limpiadoras.

	<ul style="list-style-type: none"> - Algodón. - Juego completo de férulas hinchables para inmovilizar, preferentemente transparentes. - Collarin. - Alcohol de 90º. - Jeringas estériles de un solo uso, de 5 y de 10 cc para hacer lavados
--	--

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> - 4422 Recepcionistas de hoteles - 5000 Camareros y cocineros propietarios - 5120 Camareros asalariados

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: EMERGENCIAS Y PRIMEROS AUXILIOS EN HOSTELERÍA

OBJETIVO

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

DURACIÓN: 8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de lo primeros auxilios
 - Definición
 - Botiquín
- Actuación ante intoxicaciones:
 - Por ingestión
 - Por inhalación
 - Por impregnación
 - Por intoxicación etílica
- Conocimiento de la actuación adecuada ante situaciones de riesgo
 - Quemaduras
 - Congelaciones
 - Heridas incisivas por útiles de cocina
 - Descargas eléctricas
 - Hemorragias y trastornos circulatorios
 - Lesiones provocadas por caídas y traumatismos
 - Obstrucción de la vía aérea por cuerpo extraño
 - . La cadena de supervivencia
 - . RCP básica
 - . RCP básica en casos especiales: embarazos, lactantes, niños
 - . Obstrucción de vía aérea
 - . Aplicación de oxígeno
 - Picaduras
 - Urgencias médicas
 - Emergencias colectivas
- Identificación de las características de la asistencia
- Aplicación de las técnicas de valoración inicial según el protocolo establecido accediendo al accidentado de forma oportuna y generando un entorno seguro
- Aplicación de técnicas de soporte vital según el protocolo establecido
- 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

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Amabilidad, educación, respeto, cordialidad y actitud conciliadora
- Cumplimiento los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.
- Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos:
 - Prueba teórica (conocimientos): cuestionario de evaluación de 10 ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
 - Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas): bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de una RCP básica.

La calificación de la prueba será apto/no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de apto/no apto. Para superar el módulo se deberá obtener apto en ambas pruebas.