



## Primeros auxilios y desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según el proyecto de ley

**Sku:** 26444IN\_52317IN

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Conocer el concepto de primeros auxilios.
- Definir y distinguir los diferentes elementos que forman los primeros auxilios y su utilidad a la hora de poder ponerlos en práctica.
- Conocer el concepto de sistema integral de emergencias.
- Definir y distinguir las diferentes características y elementos que conforman el sistema integral de emergencias.
- Desarrollar los primeros auxilios en situaciones básicas y graves.
- Diferenciar características y elementos que conforman los primeros auxilios en situaciones básicas y graves.
- Conocer las recomendaciones en reanimación cardiopulmonar básica.
- Desarrollar las diferentes técnicas de RCP básica.
- Conocer las recomendaciones y la actuación en situaciones de accidentes de tráfico.
- Definir la premisa PAS.
- Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.
- Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.

## CONTENIDOS

### Módulo I. Primeros auxilios Unidad 1. Introducción a los primeros auxilios

- Concepto de primeros auxilios.

- Limitaciones.
- ¿Qué hacer ante una situación de urgencia?
- El botiquín de primeros auxilios.

## **Unidad 2. El sistema integral de emergencias**

- Conceptos.
- Características y estructura de un sistema integral de urgencias y emergencias (SIE).  
La cadena asistencial.
- Centro coordinador de urgencias y emergencias (CCUE).
- Actuación prehospitalaria al paciente en situación de emergencia.

## **Unidad 3. Primeros auxilios en situaciones básicas**

- Quemaduras.
- Otras quemaduras.
- Hemorragias.
- Heridas.
- Lesiones músculo-esqueléticas.
- Cuerpos extraños.

## **Unidad 4. Situaciones graves que podemos encontrarnos**

- Fracturas especiales.
- Intoxicaciones.
- Lesiones por calor.
- Shock.
- Problemas del sistema nervioso.
- Problemas del sistema respiratorio.
- Problemas cardiacos.

## **Unidad 5. Recomendaciones en reanimación cardiopulmonar básica**

- Introducción.
- Análisis de la situación.
- Planes de actuación en RCP básica.
- Técnicas de RPC básica.

## **Unidad 6. Actuación en accidentes de tráfico**

- Introducción.
- Proteger.
- Avisar.
- Socorrer.

## **Módulo II. Desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según el proyecto de ley**

### **Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**

- Introducción

- Fundamentos de la normativa
- Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria
- Fechas de consumo preferente
- Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Infracciones y sanciones
- Resumen