

Acción formativa

PX01

PRIMEROS AUXILIOS EN EL SECTOR AGRARIO Y AGROALIMENTARIO

- Área: Seguridad
- Modalidad: Presencial
- Duración: 15 horas
- Plazas: 25 alumnos

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos. ....	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos. ....	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA .....	3
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría. ....	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA .....	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador .....	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual .....	5
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS .....	6



8.1. Aula de teoría.....	6
8.2. Aula de prácticas.....	7
8.3. Campo de prácticas.....	7
9. EVALUACIÓN.....	7
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	7
9.2. Evaluación.....	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	7
10. CUALIFICACIÓN.....	7
11. CONVALIDACIONES.....	7
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.....	8



## 1. DESTINATARIOS

Empresarios, técnicos, trabajadores del sector agrario, alimentario o forestal.

### 1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

### 1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Resto: 0 puntos

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

## 2. OBJETIVOS.

Conocer y poder poner en práctica los conocimientos que se adquieran ante una situación de emergencia: heridas, quemados, traumatismos, accidentes, etc.

## 3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.

R.D. 486/1997, Seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Orden TAS/2947/2007, dotación de botiquines.

Guía de primeros auxilios en sector agrario y agroalimentario. (Consejería de Agricultura y Agua)

#### 4. PROGRAMA.

##### 4.1. Teoría.

- Tema 1. Gestión de las situaciones de emergencia. (0,25 horas).
- Tema 2. Qué hacer si la víctima se encuentra boca abajo. (0,25 horas).
- Tema 3. Valoración de la víctima: qué hago primero. (0,5 horas).
- Tema 4. Reanimación cardio – pulmonar. (0,5 horas).
- Tema 5. Posición lateral de seguridad. (0,25 horas).
- Tema 6. Maniobra de rautek (Extracción de un accidentado del interior de un vehículo). (0,5 horas).
- Tema 7. Retirada segura de un casco integral. (0,5 horas).
- Tema 8. Traumatismos. (0,5 horas).
- Tema 9. Heridas. (0,5 horas).
- Tema 10. Hemorragias torniquete. (0,5 horas).
- Tema 11. Vendajes. (0,5 horas).
- Tema 12. Inmovilizaciones provisionales. (0,5 horas).
- Tema 13. Transporte de heridos. (0,5 horas).
- Tema 14. Métodos para colocar una víctima inconsciente sobre una camilla. (0,5 horas).
- Tema 15. Construcción de unas parihuelas o camilla provisional quemaduras. (0,5 horas).
- Tema 16. Lesiones producidas por la corriente eléctrica patologías derivadas del calor. (0,5 horas).
- Tema 17. Lipotimia - síncope (Pérdida del conocimiento). (0,25 horas).
- Tema 18. Accidentes cardíacos. (0,5 horas).
- Tema 19. ¿Qué hacer si el ataque al corazón me sucede a mí mismo, encontrándome solo y lejos de un hospital? (0,5 horas).
- Tema 20. Convulsiones intoxicaciones. (0,25 horas).
- Tema 21. Picaduras de animales. (0,25 horas).
- Tema 22. Reacciones alérgicas. (0,25 horas).
- Tema 23. Accidentes con lesiones de los ojos. (0,25 horas).
- Tema 24. Dotación de los botiquines en los centros de trabajo. (0,5 horas).

##### 4.2. Práctica

Se realizará con el alumnado estrategias de reanimación, vendajes, actuaciones ante accidentes tal y como se recoge en el protocolo de prácticas.

#### 5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	horas
<b>Horas totales</b>	<b>15</b>
Horas teóricas	10
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	5
Horas prácticas con uso de	0

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Medio Marino

Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente



maquinaria o equipos	
Horas evaluación	0
Horas presenciales	15
Horas no presenciales	0

## 6. REQUISITOS DE PERSONAL

### 6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**RC.1** Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

### 6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

**RP.1** Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura y Medio Ambiente.

**RP.2** Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación en el área sanitaria o relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años

**RP.3.** Deberá ser un Licenciado en Medicina, Enfermero o Fisioterapeuta, será válido otras titulaciones universitarias para profesores titulados universitarios con master en prevención de riesgos laborales.

## 7. MATERIAL NECESARIO.

### 7.1. Manual

Se entregara a los alumnos el manual nº 24 editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente “Guía de Primeros Auxilios en el Sector Agrario y Agroalimentario”

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

Dirección General de Agricultura, Ganadería y Medio Marino

Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

## 7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

## 7.3. Material necesario para la práctica.

### 7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

- 1 Muñeco para práctica de reanimación
- 1 Botiquín de primeros auxilios completo; material para tratamiento de heridas, cortes, hemorragias, golpes, anti-histamínicos, etc.

### 7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

A los alumnos no se entregara ningún material propio

### 7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

No Procede.

## 8. REQUISITO DE LAS AULAS

### 8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

**RAT1:** Una superficie mínima de 2m<sup>2</sup>/alumno.

**RAT2:** Aseos.

**RAT3:** Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

**RAT4:** Pizarra.

**RAT5:** Ordenador.

**RAT6:** Proyector y pantalla de proyección.

## 8.2. Aula de prácticas

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

**RAP1:** Una superficie mínima de 2m<sup>2</sup>/alumno. Existirá un espacio libre para realizar las diversas prácticas de 15 m<sup>2</sup> (liberado de sillas y mesas)

**RAP2:** Aseos

**RAP3:** Silla para cada uno de los alumnos y el profesor.

**RAP4:** Pizarra.

**RAP5:** Ordenador.

**RAP6:** Proyector y pantalla de proyección

## 8.3. Campo de prácticas.

No procede.

## 9. EVALUACIÓN.

### 9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

El alumno deberá asistir al 100% de la duración de las prácticas.

### 9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10 % de las horas totales del curso.

### 9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

No procede.

## 10. CUALIFICACIÓN

Certificado de suficiencia.

## 11. CONVALIDACIONES

Esta acción formativa es válida para la acreditar la capacitación y competencia profesional adecuada exigida en la ayuda destinada a los jóvenes agricultores.



## 12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Se realizará con los alumnos ejemplos de los diversos auxilios:

### Botiquín.

- Se mostrara cada uno de los componentes del equipo básico del botiquín, se explicara su correcto mantenimiento, etiquetado, etc.

### Valoración tras accidente y gestión en emergencias

- Se realizara con el muñeco ejemplos de cómo valorar a un paciente tras un accidente; nivel de consciencia, respiración, pulso.
- Se realizará un simulación de valoración secundaria del paciente; apertura de ojos, respuesta verbal, respuesta motora.
- Se practicara con el muñeco una Reanimación cardio-pulmonar, Maniobra Heimlich, boca a boca, etc.

### Traumatismo y politraumatismos.

- Se realizará una simulación de tratamiento y Manejo tras un traumatismo.

### Heridas, Hemorragias y Shock.

- Se catalogara un tipo de hemorragia, se repasaran los signos de gravedad de las hemorragias, se realizara una simulación de los primeros auxilios de una hemorragia; compresión y vendado, etc. Se realizará un ejemplo de torniquete, vendajes.
- Hemorragias internas; signos y de hemorragia interna, tareas a realizar, reposo, etc.
- Shock charla en grupo.

### Maniobras de arrastre, colocación y transporte de víctimas

- El profesor junto con los alumnos realizarán una simulación del correcto arrastre, colocación y transporte de víctimas de accidentes.

### Quemaduras.

- Se realizará una simulación de cura por quemaduras.

### Primeros auxilios por golpes de calor actuaciones a realizar por socorrista. Intoxicaciones, obstrucciones, picadura de animales, alergias, etc

- Se realizará con los alumnos una simulación de cómo actuar en uno de los casos y un ejemplo de, cura, etc.