

COCINANDO EN EMERGENCIAS

María José Ortiz

aula **E**mprende

COCINANDO EN EMERGENCIAS

MAYO
5

ABIERTO CASTING

+info: 976 84 21 10
dptohytzaurin@gmail.com

COLABORAN:

Logo 1: PANADERÍA - BOUTERIE TOLMO

Logo 2: CASA ROS

Logo 3: Comunidad ecosostenible Comarca KinD CEKERO

Logo 4: Mermeladas La Victoria

Logo 5: FRUTA VALLE DEL MANUBLES

Logo 6: I.E.S. ZAURIN HOSTELERIA

Logo 7: AMBULANCE

El Aula de Emprendimiento del IES Zaurín de Ateca organizó el día 5 de mayo de 2022 una jornada a la que llamaron “Cocinando en emergencias” y que consistió en una simulación de un incendio en el vestuario del pabellón polideportivo del centro. En esta jornada participó parte del alumnado de la E.S.O como espectadores en el recreo y como víctimas en el incendio.



El alumnado del Ciclo Formativo de Grado Medio en Emergencias y Protección Civil y los Ciclos de la familia de Hostelería y Turismo, F.P Básica en Cocina y Restauración y Grado Medio en Cocina y Gastronomía trabajaron juntos en esta simulación. Los primeros

hicieron labores propias de salvamento y atención a víctimas y los segundos elaborando y ofreciendo avituallamiento tanto a “víctimas” como a los profesionales de rescate y resto de espectadores.

Se elaboraron y repartieron bocaditos de nata y crema así como fresas bañadas en chocolate.

La actividad finalizó con una comida de campaña para todos los colaboradores.



Los jefes de los departamentos de Hostelería y turismo (Jesús Lanau) y de Emergencias y Protección civil (Patricia Coscujuela) nos explicaron con mucho entusiasmo el objetivo de esta actividad, quieren potenciar los Ciclos Formativos de Grado Medio que se imparten en el IES Zaurín y poner en valor tanto las profesiones como la necesidad de buenos profesionales en la sociedad actual.

Todo el centro se vio implicado en la actividad, por ejemplo el departamento de Lengua, en la materia de Oratoria preparó el guión de jornada ejecutándolo: en un primer momento salió el equipo de emergencias para acordonar la zona y preparar una carpa donde se atendió a las posibles víctimas y que sirvió como centro de coordinación.



“El equipo de extinción extiende una manguera y un bombero se coloca en el hidrante dando agua, otro se coloca en la bifurcación a modo de equipo SOS por si hubiera algún problema, y dos bomberos, equipados con material de incendios trabajan en la zona del incendio, apagando el fuego.

El equipo de rescate se está poniendo los equipos de



respiración autónoma para poder entrar al edificio porque el humo tras el incendio es tóxico, entran con una cuerda guía para poder orientarse dentro y sacan a dos víctimas atrapadas en el interior del edificio, que son atendidas por el equipo sanitario, también tienen que atender a varios heridos que pueden caminar son dirigidos a la zona de atención sanitaria. Estos hacen la evaluación de las víctimas y cómo es una exhibición, los heridos son llevados a la zona alejada del incendio, donde una carpa o ambulancia los llevaría al hospital.

El equipo de extinción ha conseguido solucionar el incendio y recoge los tendidos de manguera y se retira del lugar para que el equipo de rescate termine su trabajo, rescatando a la última víctima que se encuentra en estado crítico, utilizan una RPC y parece que el herido reacciona a la maniobra.”

Una vez acabado el simulacro, todos los equipos recogieron sus herramientas y los alumnos asistentes aplaudieron a sus compañeros, finalmente los alumnos de Cocina y gastronomía y cocina y restauración repartieron un rancho elaborado por ellos en la zona de avituallamiento.



En esta jornada educativa contamos con la colaboración de Comarca Km0 con la aportación de algún producto para la elaboración del rancho así como la participación de parte del alumnado y profesorado de los departamentos de Lengua y Literatura, Educación física y Tecnología.

Muchas gracias a todos.

